



# Antipasti

<b>Antipasto Cammarota</b> x 1 persona _____	10,00 €
<b>Tagliere di formaggi Irpini</b> x 1 persona, accompagnato da selezione _____ di confetture e miele	9,00 €
<b>Crocchettone</b> di patata viola, all'uscita Mortadella artigianale, burrata pugliese _____ e granella di pistacchio di Bronte	8,00 €
<b>Fritto Misto</b> x 1 persona _____	7,00 €
<b>Crocchè di patate</b> 1 pz _____	1,50 €
<b>Crocchè Gourmet</b> 1 pz _____	2,00 €
<b>Pizzetta di melanzane</b> 1 pz _____	1,50 €
<b>Frittatina di pasta</b> 1 pz _____	2,00 €
<b>Arancino</b> 1 pz _____	2,00 €
<b>Arancino special</b> 200g _____	5,00 €
<b>Patate fritte</b> _____	3,00 €
<b>Montanare classiche</b> 3 pz _____	5,00 €
<b>Montanare gourmet</b> 3 pz _____	6,00 €
<b>Burrata frita</b> con fonduta di Parmigiano e pistacchio di Bronte _____	6,00 €

# Pizze Dop

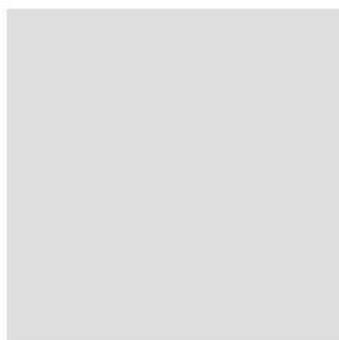
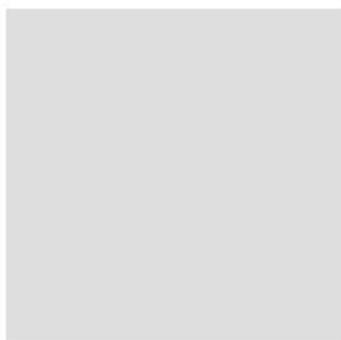
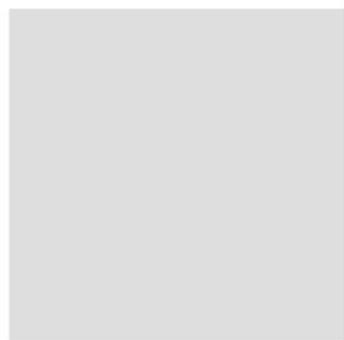
<b>Carità 2.0</b> - Vellutata di broccoletti pugliesi, fior di latte di Agerola, salsiccia di maialino nero, tarallo napoletano, olio bio	8,50 €
<b>Marinara DOP</b> - Pomodoro San Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, olive taggiasche, acciughe di Cetara, origano, aglio, olio bio	8,50 €
<b>Andrè</b> - Vellutata di Pomodorino del Piennolo giallo, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP semi dry rosso, Fior di latte di Agerola, guanciale di cinta senese, olio bio	9,00 €
<b>Calzone DOP</b> - fritto o al forno / ricotta, ciccioli, pepe nero, fior di latte di Agerola, basilico, olio bio	9,00 €
<b>Burrata</b> - Pomodoro San Marzano Dop, all'uscita cascata di Prosciutto Crudo di Parma Dop, burrata pugliese, olio bio	9,00 €
<b>Italiana</b> - Vellutata di rucola, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma dolce, pomodori semi dry rossi, Provolone del Monaco DOP, olio bio	9,00 €
<b>Porcini</b> - Vellutata di funghi porcini, fior di latte di Agerola, salsiccia di maialino nero, fonduta di formaggio, olio bio	9,00 €
<b>Capricciosa rivisitata</b> - Vellutata di carciofi, fior di latte di Agerola, funghi chiodini, salsiccia di maialino nero, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Provolone del Monaco DOP, olio bio	9,00 €
<b>Partenope</b> - Ragù napoletano, polpettine di manzo, fior di latte di Agerola, ricottina di bufala, fonduta di formaggio, olio bio	9,00 €
<b>Peperoni rivisitata</b> - Vellutata di peperoni, fior di latte di Agerola, salsiccia di maialino nero, fonduta di Grana Padano DOP, olio bio	9,00 €
<b>Riccia</b> - Scarola riccia, olive taggiasche, pomodori secchi, acciughe di Cetara, ciliegine di bufala, olio bio	9,50 €
<b>Nduja rivisitata</b> - San Marzano DOP, nduja di Spilinga, stracciata pugliese all'uscita, olio bio	9,50 €
<b>Piennolata</b> - Passata di Pomodorino del Piennolo giallo, fior di latte di Agerola e all'uscita Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP semi dry rosso e giallo e gocce di pesto genovese, olio bio	9,50 €
<b>Amatriciana</b> - Sugo alla amatriciana, fior di latte di Agerola, Pecorino Romano DOP, crostini croccanti, granelli di pepe, olio bio	9,50 €
<b>Cammarota</b> - Vellutata di zucchine, fior di latte di Agerola, Provolone del Monaco DOP, pancetta croccante DOP, basilico, olio bio	9,50 €

<b>Violetta rivisitata</b> - Vellutata di patate viola, fior di latte di Agerola, all'uscita chips croccanti, fonduta di Parmigiano, pepe, olio bio	9,50 €
<b>Zucca rivisitata</b> - Vellutata di zucca, fior di latte di Agerola, pancetta croccante, granella di pistacchio di Bronte, olio bio	9,50 €
<b>Carciofona</b> - Pâté di carciofi, fior di latte di Agerola e all'uscita speck del Trentino e granella di noci di Sorrento, olio bio	9,50 €
<b>Diavoletta rivisitata</b> - Crema di curcuma, spianata piccante calabra, cipolle di Tropea caramellate e fior di latte di Agerola, olio bio	9,50 €
<b>La Cotto DOP</b> - Crema di cacio e pepe, fior di latte di Agerola, burrata pugliese, prosciutto cotto legato alta qualità, olio bio	10,00 €
<b>Barbabietola</b> - Vellutata di barbabietola, spianata piccante calabra, fior di latte di Agerola, fonduta di Parmigiano Reggiano, olio bio	10,00 €
<b>Cinghialotta</b> - Ragù di cinghiale, fior di latte di Agerola, noci di Sorrento, olio bio	10,00 €

## Pizza in Pala Novità

### Alla romana, croccante

-Mortadella artigianale, stracciatella pugliese e granelli di pistacchio	12,00 €
-Scarole del contadino saltate in padella, olive taggiasche, acciughe di Cetara	12,00 €



# Pizze Classiche

<b>Marinara</b> - Pomodoro San Marzano DOP, origano dell'Agro Nocerino, aglio, basilico, olio bio	4,50 €
<b>Margherita</b> - Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico, olio bio	5,50 €
<b>La Tradizione</b> - Pomodoro San Marzano DOP, Provola di Agerola, pepe a cascata, olio bio	6,00 €
<b>Cosacca</b> - Pomodoro San Marzano DOP, pecorino romano, pepe nero, basilico, olio bio	6,50 €
<b>Diavola</b> - Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salamino piccante casereccio, basilico, olio bio	6,50 €
<b>Cotto</b> - Pomodoro San Marzano DOP, Parmacotto DOP, Fior di latte di Agerola, basilico, olio bio	6,50 €
<b>Chiodino</b> - Pomodoro San Marzano DOP, chiodini saltati in padella, fior di latte di Agerola, basilico, olio bio	6,50 €
<b>Quattro formaggi</b> - Crema di formaggi misti, fior di latte di Agerola, olio bio	6,50 €
<b>Vegetariana</b> - Verdure del contadino fritte (melanzane, zucchine, peperoni), fior di latte di Agerola, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, olio bio	7,00 €
<b>Friarielli</b> - Friarielli saltati in padella, salsiccia di maialino nero, fior di latte di Agerola, olio bio	7,50 €
<b>Bufala DOP</b> - Pomodoro San Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, fior di latte di Agerola, ciliegine di bufala, olio bio	8,00 €



GLUTEN FREE

**Tutte le pizze tranne la Marinara prevedono alla base una spolverata di formaggio romano DOP**

# Panuezzi

<b>Classico</b> - Fior di latte di Agerola, chiodini, pancetta DOP, peperoncino	10,00 €
<b>Contadino</b> - Friarielli, fior di latte di Agerola, salsiccia di maialino nero, peperoncino	10,00 €
<b>Cammarota</b> - Ricotta di bufala, ciccioli, pepe nero, all'uscita mortadella artigianale	10,00 €
<b>Porcino</b> - Crema di funghi porcini, fior di latte di Agerola, pancetta DOP	10,00 €

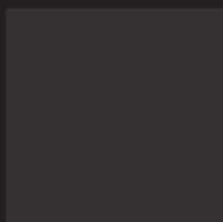
# Bibite

<b>Acqua naturale</b> 1 Lt	2,00 €
<b>Acqua frizzante</b> 1 Lt	2,00 €
<b>Coca Cola</b> 33 Cl	2,50 €
<b>Coca Cola zero</b> 33 Cl	2,50 €
<b>Fanta</b> 33 Cl	2,50 €
<b>Falanghina DOC</b> 750 ml	13,00 €
<b>Prosecco DOC</b> 750 ml	13,00 €
<b>Aglianico Caudium IGP</b> 750 ml	15,00 €
<b>Il Protesto</b> Cantine del Notaio, vino frizzante rosso 750 ml	15,00 €
<b>Rosato Vetere IGP</b> San Salvatore 750ml	27,00 €

**Dolci in monoporzione** 5,00 €

**COPERTO** 1,50 €

“La qualità dei prodotti e la cura di ogni passaggio  
sono la chiave del nostro successo”



MEDIATICA   
social | comunicazione | eventi

[pizzeriadacammarota.it](http://pizzeriadacammarota.it)

SEGUICI SU



preparata con il  
metodo insegnato  
nella scuola  
**VERACE MATURA**



GLUTEN FREE