



MADE IN ITALY

LA PIZZA **DIVERSAMENTE
NAPOLETANA**

PERCHE' DIVERSAMENTE NAPOLETANA?

Impasto MADEINITALY con miscela di farine di grano tenero, di tipo 00 e di tipo 0 del Mulino Caputo di Napoli.

Lievitazione 30 ore con prefermento naturale. Per offrirVi una pizza dalla massima scioglievolezza, digeribilità e leggerezza.

NEW!

IL MEZZOMETRO

Un format innovativo che punta ad espandere l'esperienza pizza firmata Made in Italy.

Il concetto di **Pizza Napoletana in Pala**: **morbida, friabile, digeribile e gustosa** sono le parole chiave del concetto di questa pizza.

GUSTO SU MISURA DA CONDIVIDERE

Scegli la tua ricetta preferita tra quelle del menù e

crea il tuo MEZZOMETRO



Fino a 2 gusti

Margherita **17**

Farcita **26,5**

Al tavolo, d'asporto e a domicilio

MENU' PRANZO

MENU' PIZZA: LA TRADIZIONE - 11

1 pizza a scelta tra le pizze La Tradizione, bibita, caffè e coperto
oppure Birra 0,33cl - 12

MENU' PIZZA: L'INNOVAZIONE/IL MARE - 13

1 pizza a scelta tra le pizze L'Innovazione o Il Mare,
bibita, caffè e coperto
oppure Birra 0,33cl - 14

MENU' BRUSCHETTA - 10

1 bruschetta a scelta, bibita, caffè e coperto
oppure Birra 0,33cl - 11

MENU' INSALATA - 11

1 insalata a scelta, bibita, caffè e coperto
oppure Birra 0,33cl - 12

LA GASTRONOMIA

PAGNOTTA ARTIGIANALE 4,5 (circa 1kg)

BUFALA CAMPANA DOP 20/kg

BURRATA PUGLIESE 20/kg

STRACCIATELLA PUGLIESE 20/kg

*ALLERGENI

MANGIARE INFORMATI

Gli asterischi sono stati inseriti di fianco ai prodotti utilizzati nelle ricette che contengono generi alimentari facenti parte della lista degli allergeni in allegato.

(1) GLUTINE

contenuto nei cereali e nei derivati

(2) CROSTACEI

gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

(3) UOVA

tutti i prodotti a base di uova e derivati

(4) PESCE

prodotti che contengono pesce o derivati

(5) ARACHIDI

creme e condimenti anche in piccole dosi

(6) SOIA

contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

(7) LATTE

prodotti caseari, latticini e derivati

(8) FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci, pistacchi

(9) SEDANO

a pezzi o nei preparati vegetali

(10) SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti

(11) SEMI DI SESAMO

nel pane o in alcuni tipi di farine

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA

conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

(13) LUPINI

legume proteico presente nei cibi vegan

(14) MOLLUSCHI

vongole, ostriche, cozze e simili

Le nostre pizze sono disponibili anche con
CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA
con un supplemento di **2,5**

LA TRADIZIONE

LA MARGHERITA

Pelato San Marzano DOP
Fiordilatte di Agerola
Basilico Fresco
Olio Evo

7,5

*(1-7)



LA MARINARA

Pelato San Marzano DOP
Origano fresco siciliano
Aglione rosso
Basilico Fresco
Olio Evo



6,5

*(1)

IL CALZONE

Fiordilatte di Agerola
Salame dolce Napoli
Ricotta di bufala
Pepe nero
Basilico Fresco
Olio Evo

10

*(1-7)



L'INNOVAZIONE

LA CONTADINA



Pomodoro giallo del Vesuvio
Crema di Melanzana
Fiordilatte di Agerola
Melanzana a funghetto
Patata arrosto
Pecorino Romano DOP
Basilico Fresco
Olio Evo

12

*(1-7)

LA PARMIGIANA

Stracciata Pugliese
Crema di melanzane
Pomodorino Rosso pacchetella
Cialda di grana padano
DOP 16 mesi
Basilico Fresco
Olio Evo

12

*(1-7)



L' ASPARAGINA



Insalatina di Asparagi
(conditi con sale, olio e pepe)

Crema di asparagi selvatici

Fiordilatte di Agerola

Crumble di Grana

Tuorlo d'uovo

Basilico Fresco

Olio Evo

13

*(1-3-7)

LA CARBOPIZZA

Fiordilatte di Agerola

Pancetta croccante

Carbocrema

Pecorino Romano DOP

Pepe nero

Basilico Fresco

Olio Evo

13

*(1-3-7)



LA MADE IN ITALY



Pomodoro San Marzano DOP
Crumble di grana padano 16 mesi
Stracciatella Pugliese
Rucola selvatica
Crudo di Parma DOP
Basilico Fresco
Olio Evo

14

*(1-7)

LA TARALLO

Crema di Friariello Campano
Provola di Agerola
N'Duja di Spilinga
Tarallo Napoletano
Basilico Fresco
Olio Evo

12

*(1-7-8)



LA ROMANA DOC



Pelato San Marzano DOP
Pomodorino rosso in confit
Alice di Sicilia
Oliva nera denocciolata riviera
Capperino di Pantelleria
Origano di Sicilia
Basilico Fresco
Olio Evo

11

*(1-4)

LA CAPRICCI

Pelato San Marzano DOP
Fiordilatte di Agerola
Prosciutto Cotto Alta Qualità
Fungo Champignon a lamella
Carciofo arrostito
Purea di Olive nere
Origano di Sicilia
Basilico Fresco
Olio Evo

13

*(1-7)



LA DIAVOLA



Pomodoro San Marzano DOP
Fiordilatte di Agerola
Spianata Calabra
Purea di oliva nera
N'duja di Spilinga
Basilico Fresco
Olio Evo

12

*(1-7)

LA 4 FORMAGGI

Crema di formaggio
Fiordilatte di Agerola
Erborinato
Fiocchi di ricotta di bufala
Composta di pere
Basilico Fresco
Olio Evo

12

*(1-7)



IL MARE

LA REGINA DEL SOLE

Fiordilatte di Agerola
Crema di Pomodoro giallo del Vesuvio
Filetto di alicie di Sicilia
Capperino di Pantelleria
Purea di oliva nera
Basilico Fresco
Olio Evo

13

*(1-4-7)



LA TONNATA

Crema di Cipollotto rosso di Tropea
Pomodoro Giallo del Vesuvio semi secco

Fiordilatte di Agerola

Filetto di Tonno in Olio Evo

Capperino di Pantelleria

Zeste di limone di Sorrento

Basilico Fresco

Olio Evo



14

*(1-4-7)

LA NORVEGESE

Fiordilatte di Agerola

Crema di Cipollotto rosso

Salmone Affumicato Norvegese

Crema di zafferano

Erba Cipollina

Basilico Fresco

Olio Evo

14

*(1-4-7)



LE BRUSCHETTE

Pane casereccio spesso il giusto, croccante fuori, fragrante dentro e condito con ingredienti freschi e generosi... come fatte dalla mamma.

LA STRABUONA

Stracciata di bufala
Filetto di alicie siciliana
Pomodoro datterino confit
Basilico fresco
Origano fresco di Sicilia
Olio Evo

9

*(1-4-7)



LA PARMIGIANA

Pomodorini rossi pacchetella
Crumble di Grana Padano 16 mesi
Melanzana a funghetto
Stracciata Pugliese
Basilico Fresco
Olio Evo



9

*(1-7)

LA SAN TROPEA

Crema di Cipollotto rosso di Tropea
Pancetta croccante
Brie
Pepe nero
Basilico Fresco
Olio Evo



9

*(1-7)

LA PANZANELLA POKE

*(1)

L'insalata di tradizione contadina, saporita, fresca e anche molto salutare che ha come protagonista il nostro pane cafone bruscato a cubetti condito con olio sale e pepe che accompagna i freschi pomodorini rossi e gialli, peperone dolce, asparagi freschi, olive nere riviera denocciolate, capperi di Pantelleria e origano fresco di Sicilia

10



IL TAGLIERE

Il Tagliere Made in Italy è un'arte della tradizione culinaria più sfiziosa. Una selezione di sapori unici, dai salumi ai formaggi tipici della nostra terra accompagnati da conserve e dal nostro pane cafone.

Un Viaggio enogastronomico da non perdere!

17

*(1-7-8)



I DESSERT



CHEESECAKE 7

Disponibile in 3 versioni:
fragola, pistacchio, nutella

*(1-7-8)

IL BABA' NAPOLI FOOD PORN

Liscio 6,5

Farcito con crema pasticciera 7

*(1-3-7)



PASTIERA 7

*(1-3-7)

CAPRESE AL CIOCCOLATO 7

*(1-3-7-8)



IL CANNOLO 7

Cialda croccante farcita con ricotta
di Pecora zuccherata guarnita
con granella di Pistacchio e di
Nocciola

*(1-3-7)



LE BEVANDE

Acqua 50cl - 2,5

Bibite 33cl - 3,5

Aranciata Lurisia, chinotto Lurisia, tonica Lurisia,
gassosa Lurisia, Coca Cola, Coca Cola zero

Birra in bottiglia 33cl - 6

Pils/rossa/non filtrata/IPA

Birra artigianale alla spina

Chiara/rossa/non filtrata/IPA

Piccola 30cl - 4

Media 50cl - 7,5

Vino

Calice - 6

Bottiglia - 20

Bianco fermo/rosso fermo/prosecco

Caffè espresso - 1,5

Caffè Dec - 2

Ammazzacaffè - 3,5

Grappa - 3,5



**MADE
IN ITALY**

LA PIZZA DIVERSAMENTE
NAPOLETANA

Coperto 2

Consegna a domicilio
a partire da 2,5

CONTATTI

Indirizzo:

Via Guglielmo Marconi, 47 - 21012 Cassano Magnago (VA)

Telefono:

0331 122 0048

Whatsapp:

349 426 1987

e-mail:

info@lapizzeriamadeinitaly.it

Sito:

www.lapizzeriamadeinitaly.it