MENÙ

lacittadellapizza.it

12 APRILE

1 LA CASA DEI FRITTI ALL'ITALIANA
ALESSIO MATTACCINI Spiazzo - Roma

- **SUPPLÌ** — **€ 2,00**
- **LINGOTTO VEGETARIANO:** lingotto di **Melanzane alla Parmigiana** — **€ 3,00**
- **LINGOTTO:** Broccoli e Salsiccia — **€ 3,00**

2 FRANCESCO ARNESANO Lievito, Pizza, Pane - Roma | AL TAGLIO
- **MARINARA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, Origano, Olio — **€ 4,00**
- **BUFALINA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Mozzarella di Bufala DOP**, Pomodori Confit — **€ 8,00**
- **LIMITED:** Agnello cotto a bassa temperatura, Rosti di Patate, **Maionese alla cacciatora** — **€ 8,00**

3 TOMMASO VATTI La Pergola - Radicondoli (SI) | A DEGUSTAZIONE
- **MARGHERITA:** impasto in pala romana con farina e pasta madre viva, Pomodoro S.Marzano DOP Casa Marrazzo, **Mozzarella fior d'Agerola**, Basilico, Origano di Pantelleria, Olio evo — **€ 6,00**
- **DOLCE FORTE:** impasto in pala romana al cacao con farina integrale e pasta madre viva, Cinghiale sfilettato alla maremmana, Lardo di Cinta Senese, **Pecorino stagionato in fiocchi**, Oliva nera al forno, Olio evo — **€ 8,00**
- **CHIANINA:** impasto in pala romana, tartare di Chianina IGP, Insalata misticanza, **Maionese al tartufo**, Tartufo bio, Olio evo — **€ 10,00**

4 CARLO SAMMARCO Pizzeria 2.0 - Aversa (CE) | NAPOLETANA
- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte dei Monti Lattari**, Basilico fresco, Pecorino Romano DOP, Olio evo — **€ 6,00**
- **VELLUTATA VIOLA:** Patata viola francese, **Fior di latte dei Monti Lattari**, Pancetta tesa croccante di Maialino nero — **€ 8,00**
- **CARCIOFI E SPECK:** vellutata di Carciofi freschi campani, Speck del Trentino infornato, **Provola dei Monti Lattari** — **€ 9,00**

5 ANGELO PEZZELLA Pizzeria con Cucina (RM) | NAPOLETANA
- **MARINARA:** Pomodoro, Aglio, Origano, Olio evo — **€ 6,00**
- **VERACE:** Pomodoro, **Mozzarella di Bufala a fette**, Basilico, Olio evo a crudo — **€ 8,00**
- **ROMA CAPOCCIA: Provola di Agerola**, Pomodorini gialli e rossi del piennolo, **Ricotta dura di Montella** — **€ 10,00**

6 VALENTINO TAFURI 3 Voglie - Battipaglia (SA) | ALL'ITALIANA
- **MARGHERITA OTTOCENTO:** Pomodoro pelato Bio Casa Marrazzo, **Zizzona di Battipaglia**, Olio evo bio Colline Salernitane, Basilico bio — **€ 6,00**
- **CARCIOFO BIANCO DI PERTOSA:** Patè di Carciofo bianco di Pertosa presidio Slow Food, Patate di Castelcivita, trito di Carote, **Sedano**, Cipolla ramata di Montoro presidio Slow Food, salsa al Prezzemolo — **€ 8,00**
- **BIO FOCACCIA ALL'ESTRATTO DI LATTUGA:** Lattuga mista, **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, semi di lino, Prosciutto Crudo, melassa di Fichi bianchi cilentani — **€ 10,00**

8 MARCO RUFINI Casale Rufini - Gallicano nel Lazio (RM) | ALL'ITALIANA
- **MARGHERITA DOP:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte di Agerola**, Basilico — **€ 6,00**
- **TE DICO FERMETE: Fior di latte di Agerola**, Insalatina a taglio, Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi, **Stracchinata dei Castelli Romani** — **€ 8,00**
- **N'POI CAPÌ:** Mortadella IGP Casa Modena, **Ricotta di Bufala**, **Pistacchio di Bronte** — **€ 10,00**

9 GIUSEPPE PIGNALOSA Le Parùle - Ercolano (NA) | NAPOLETANA
- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, Fior di latte, Basilico, Olio — **€ 6,00**
- **SALSICCIA E FRIARIELLI:** vellutata di Friarielli, **Fior di latte**, Salsiccia, Friarielli al naturale Casa Marrazzo — **€ 8,00**
- **FIOR DI PECORINO: Fior di latte**, **mousse di Pecorino sardo**, **Pecorino sardo**, Pepe, Olio — **€ 10,00**

11 ANGELO TANTUCCI Capriccio - Monsano (AN) | ALL'ITALIANA
- **MARGHERITA DOP:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Bufala Campana DOP biologica**, emulsione di Basilico — **€ 6,00**
- **CARCIOFONA:** crema di Carciofo di Montelupone presidio Slow Food, **Fior di latte**, Prosciutto crudo, **Pecorino dei Monti Sibillini** presidio Slow Food — **€ 8,00**
- **PACCASASSI: Fior di latte**, Ciauscolo IGP, Paccasassi, **crema di Bufala Campana DOP biologica** — **€ 10,00**

(12) FRANCESCO DI CEGLIE Il Monfortino - Centurano (CE) | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** Pomodoro San Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte di Agerola**, Basilico, Olio evo — **€ 5,00**
- **MONFORTINO: Grana 36 mesi**, **Mozzarella di Bufala DOP**, Rucola, Prosciutto crudo, Pomodorini di Sicilia, Olio evo — **€ 8,00**
- **MONTAGNA: Fior di latte di Agerola**, Funghi porcini, Salsiccia fresca, **Grana 36 mesi** — **€ 10,00**

(13) GIANCARLO CASA La Gatta Mangiona - Roma | **ALL'ITALIANA**

- **MARGHERITA CLASSICA:** Pomodoro, **Fior di latte di Morolo**, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **MARINARA +:** Pomodoro S. Marzano, Olive itrane, Filetti di acciughe spagnole, Origano — **€ 7,00**
- **PIZZA MARZOLINA: Caciocavallo molisano**, Carciofi saltati, veli di Lardo picato — **€ 10,00**

(14) CARMINE DONZETTI Pizza e Fritti - Casandrino (NA) | **FRITTA**

- **CLASSICO: Ricotta vaccina**, Cicoli (ciccioli di maiale pressato), **Provola affumicata**, Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, Pepe — **€ 6,00**
- **FRITTAGIANA: Provola affumicata**, **Parmigiana di Melanzane** — **€ 8,00**
- **PRIMAVERA A NAPOLI: Ricotta vaccina**, Fiori di zucca tritati, **Provola affumicata**, Salame Napoli — **€ 10,00**

13 APRILE

(1) LA CASA DEI FRITTI ALL'ITALIANA
MARTINO BELLINCAMPI Pastella - Roma

- **SUPPLÌ CLASSICO** — **€ 3,00**
- **AMATRICIANA:** Bucatino all'**amatriciana** panato e fritto — **€ 5,00**

(2) MARIO PANATTA E SARA LONGO Pizza Chef - Roma | **AL TAGLIO**

- **MARINARA:** pacchetelle rosse di Pomodoro lungo Bio al naturale Casa Marrazzo, Aglio orsino, Origano Olio evo — **€ 5,00**
- **CAVALLO DI BATTAGLIA:** Pancetta cotta a bassa temperatura speziata alla Porchetta, Salsa verde, Peperoni grigliati a filetti, Olio evo — **€ 7,00**
- **LIMITED:** Mortadella IGP Casa Modena, **Ricotta di bufala**, Arancia e Isot Biber (Peperoncino aromatico leggero) — **€ 10,00**

(3) DAVIDE FIORENTINI 'O Fiore Mio - Faenza | **A DEGUSTAZIONE**

- **BUFALINA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, M**ozzarella di Bufala Caseificio Il Casolare** — **€ 6,00**
- **SALSICCIA E FRIARIELLI: Fior di latte**, Friarielli al naturale Casa Marrazzo, Aglio di Voghiera, Peperoncino, Salsiccia di Mora Romagnola — **€ 8,00**
- **'O FIORE MIO: Fior di latte**, **Burrata**, Prosciutto di San Daniele 24 mesi — **€ 10,00**

(4) ANGELO GRECO E GIUSEPPE FURFARO Trianon - Napoli | **NAPOLETANA**

- **TRADIZIONALE:** Pomodoro DOP, Aglio, Origano delle Tenute Furfaro, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **CAVALLO DI BATTAGLIA: Provola affumicata di Agerola**,**Ricotta di pecora sarda**, **Pecorino Romano di Moliterno**, Cicoli, Olio evo, Basilico — **€ 8,00**
- **LIMITED: Fior di latte di Agerola**, Scarola cruda, Olive di Ferrandina, **Filetti di Acciughe** Balestrieri, Capperi di Salina, **Pecorino romani di Moliterno**, Olio evo — **€ 10,00**

(5) ROSARIO FERRARO L'Antica Pizzeria da Michele - Napoli | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** Pomodoro, **Fior di latte**, Pecorino, Basilico, Olio — **€ 6,00**
- **MARINARA:** Pomodoro, Aglio, Origano, Olio — **€ 7,00**
- **NAPOLETANA:** Pomodoro, **Fior di latte**, Basilico, **Alici di Cetara**, **Pecorino**, Olio — **€ 10,00**

(6) MATTEO ALOE Berberè - Bologna | **ALL'ITALIANA**

- **TRADIZIONALE: Mozzarella di Bufala di Caserta**, Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, Basilico — **€ 6,00**
- **CAVALLO DI BATTAGLIA:** Pomodoro, Salsiccia di mora romagnola, **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, Semi di finocchio — **€ 8,00**
- **LIMITED:** Puntarelle, Acciughe, **Stracciatella**, **Fior di latte** — **€ 10,00**

(8) SAMI EL SABAWY - Roma | **ROMANA**

- **MARGHERITA:** Pomodori pelati Bio Casa Marrazzo, **Fior di latte**, Basilico — **€ 6,00**
- **PORRO&PROSCIUTTO:** Porro stufato, Fior di Latte, Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi, **Parmigiano Reggiano 36 mesi** — **€ 8,00**
- **ALICI LIMITED:** Pomodori pelati Bio Casa Marrazzo, **Stracciatella**, **Alici**, Pomodori confit, polvere di Olive, scorza di Limone, Prezzemolo riccio — **€ 10,00**

9 **SALVATORE SANTUCCI** Ammàccamm - Napoli | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** impasto verace, Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, Origano, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **ROMA FICHISSIMA:** impasto crusca, **fonduta di Pecorino Romano DOP**, ragù di Fichi bianchi, **Noci**, Peperoncino dolce, Olio evo — **€ 8,00**
- **MORTAZZA GIALLA:** impasto alla curcuma, **crema di Pistacchio**, **Provola affumicata,** Mortadella IGP, Pomodorino giallo, **Formaggio**, granella di **Pistacchio**, Olio evo, Basilico — **€ 10,00**

11 **LELLO RAVAGNAN** Grigoris - Chirignago (VE) | **ALL'ITALIANA**

- **DOP: Fior di latte**, Pomodoro S. Marzano, Basilico — **€ 5,00**
- **S.DANIELE E STRACCIATELLA: Fior di latte**, Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi, **Stracciatella**, Giardiniera — **€ 7,00**
- **PANE E ACCIUGHE:** Pomodoro S. Marzano, **Fior di latte**, **Acciughe in salmoriglio**, **Pane tostato**, Basilico — **€ 8,00**

12 **ERRICO PORZIO** Pizzeria Porzio - Napoli | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, Olio evo — **€ 5,00**
- **MARGHERRICO:** cornicione riprieno di **Ricotta d'Agerola**, Margherita condita a fine cottura con **Ciliegine di Bufala** e **grattugiato di Cacioricotta del Cilento** — **€ 8,00**
- **PIZZIMBOCCA:** Margherita, Salsiccia e Friarielli, Saltimbocca con crudo di Maiale nero casertano, Rucola bio, **Ciliegine di Bufala** — **€ 9,00**

13 **GIUSEPPE MAGLIONE** Daniele Gourmet - Avellino | **ALL'ITALIANA**

- **VESUVIA:** pacchetelle di Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, **Ricotta di Agerola**, Olio evo DOP, Basilico — **€ 6,00**
- **VIOLETTA:** Patata viola, **Provola affumicata di Agerola**, Speck, **Caciocavallo Irpino**, Pomodorino del piennolo confit, Olio evo DOP, Basilico — **€ 8,00**
- **IRPINA:** Cipolla grigliata ramata di Montoro, Pancetta Irpina croccante, **Fior di latte**, **Castagna** IGP di Montella, Patata di Trevico allardiata con Lardo Irpino, Basilico, Olio evo DOP — **€ 10,00**

14 **FABIO E MICHELE TRAMONTANO** Al Ritrovo degli Amici - Caserta | **FRITTA**

- **TRADIZIONALE: Ricotta**, **Provola**, Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, Ciccioli — **€ 6,00**
- **CAVALLO DI BATTAGLIA:** Porchetta, Friarielli, **Provola** — **€ 8,00**
- **LIMITED:** Prosciutto Cotto artigianale, Porcini, **Provolone del Monaco** — **€ 10,00**

14 APRILE

1 **LA CASA DEI FRITTI ALL'ITALIANA**
MARCO E ANTONIO PELLONE Ciro Pellone - Napoli

- **CROCCHÉ:** purè di Patate, **Provola di Agerola**, **Parmigiano Reggiano**, Prezzemolo tritato — **€ 2,00**
- **ARANCINO: ragù di Pomodoro**, Piselli, Marchigiana tritata — **€ 3,00**
- **FRITTATINA DI PASTA:** Bucatini di Gragnano, **Besciamella**, Prosciutto cotto, Piselli, **Parmigiano Reggiano** — **€ 3,00**

2 **FILOMENA PALMIERI** Da Filomena - Castrovillari (CS) | **AL TAGLIO**

- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, olio evo, basilico — **€ 4,00**
- **ANTICHE TRADIZIONI:** Olive, **Fior di latte**, **Baccalà**, Peperoni cruschi, sughetto di Pomodoro, Cipolla, Aglio, Origano, Prezzemolo, Pepe nero, Olio — **€ 5,00**
- **TERRA MIA:** ripiena in crosta di Patate, Verdure selvatiche saltate con Aglio e Pepe rosso, guanciale croccante, **Fior di latte** — **€ 7,00**

3 **DENIS LOVATEL** Da Ezio - Alano di Piave (BL) | **A DEGUSTAZIONE**

- **MARGHERITA CRUNCH:** Pomodoro pelato Bio Casa Marrazzo, **Fior di latte di Agerola**, salsa al basilico — **€ 6,00**
- **TRICOLORE:** Pomodoro pelato Bio Casa Marrazzo, **Fior di latte di Agerola**, Friarielli, Nocciole, Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi — **€ 8,00**
- **CITTÀ DELLA PIZZA:** Pomodoro pelato Bio Casa Marrazzo, Salsiccia abbrustolita, Patate al forno, Porro fritto, **Pecorino Romano DOP grattugiato** — **€ 10,00**

4 **CICCIO VITIELLO** Casa Vitiello - Tuoro (CE) | **NAPOLETANA**

- **MARINARA:** Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese, Fior di latte di Agerola, Olio evo — **€ 6,00**
- **LA GENOVESE DI CICCIO: genovese** di Carne cotta a bassa temperatura per almeno 12 ore, **Pecorino Laticauda**, Liquirizia in polvere — **€ 8,00**
- **BUFALA E CARCIOFI:** impasto grano arso, Carciofo arrosto, **Mozzarella di Bufala**, Lardo, **Nocciole**, Pepe nero — **€ 10,00**

5 VINCENZO ESPOSITO Carmnella - Napoli | NAPOLETANA

- **POPOLANA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Provola affumicata d'Agerola**, pepe nero di Rimbàs, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **UMBERTO:** Pomodoro piennolo rosso del Vesuvio Casa Marrazzo, **Provola affumicata di Agerola**, Pancetta di maiale, Pepe, Basilico, Olio evo — **€ 8,00**
- **ELENA FERRANTE:** Salsa di **Ragù napoletano**, **Fior di latte di Agerola**, **Ricotta di latte fresca**, Pepe, Basilico, Olio evo — **€ 10,00**

6 ALESSANDRO COPPARI Mezzometro - Senigallia (AN) | ALL'ITALIANA

- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **BOMBARELLI E PORCHETTA: Lumachine di mare** in Porchetta con porchetta di maiale e Finocchietto, olio evo — **€ 8,00**
- **VERDICCHIO E CIAUSCOLO:** Ciauscolo croccante con crema di **Verdicchio**, **Fior di latte**, julienne di Porri — **€ 10,00**

8 JACOPO MERCURO E MIRKO RIZZO 180g - Roma | ROMANA

- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Mozzarella**, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **CARBONARA:** Guanciale, **Crema d'Uovo**, **Pecorino Romano**, Pepe — **€ 8,00**
- **MR. PINK:** Prosciutto cotto alla brace, Porro, **Stracciatella di Burrata**, Peperone crusco — **€ 10,00**

9 CIRO SALVO 50 Kalò - Napoli | NAPOLETANA

- **MARGHERITA:** Pomodori pelati biologici Casa Marrazzo, **Fior di latte di Agerola**, **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**, Olio evo, Basilico — **€ 6,00**
- **50 KALÒ (MARINARA CON SCAROLE):** Pomodorini Corbarini di Casa Marrazzo, Scarole al vapore, Aglio dell'Ufita, Olive nere caiazzane, Capperi di Salina, Olio evo — **€ 8,00**
- **BROCCOLI E NDUJA:** Broccoli Aprilatici di Paternopoli di Casa Marrazzo, Nduja di Spilinga, **Mozzarella di Bufala**, **scaglie di Cacioricotta di Bufala del Cilento** — **€ 9,00**

11 PIER DANIELE SEU Seu Pizza Illuminati - Roma | ALL'ITALIANA

- **MARGHERITA GIALLA:** Pacchetelle di pomodoro giallo, **Provola**, Menta — **€ 6,00**
- **ORIGINI: Fior di latte**, Porchetta, riduzione di Mirto, Rosmarino — **€ 8,00**
- **GATEAU:** Patate, Besciamella, **Fior di latte**, Prosciutto cotto, **Parmigiano Reggiano**, **Noce moscata** — **€ 10,00**

12 IVANO VECCIA Qvinto - Roma | NAPOLETANA

- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Mozzarella**, **Formaggio**, Basilico, Olio — **€ 6,00**
- **LASAGNA POVERA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo aromatizzato all'Aglio, **crema di Grana**, Origano, Basilico, Olio — **€ 6,00**
- **QVINTO: crema di Grana**, **Pecorino grattugiato**, **Grana 24 mesi grattugiato**, **Flor di latte**, Guanciale, **cialda di Grana**, Pepe, buccia di Limone — **€ 10,00**

13 ROBERTO ORRÙ Sa Scolla - Baradili (OR) | ALL'ITALIANA

- **MARGHERITA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, Basilico, Olio evo della Marmilla — **€ 6,00**
- **PECORA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte**, Pecora marinata, Finocchietto — **€ 8,00**
- **BACCALÀ: Fior di latte**, Lenticchie agli agrumi, **Sedano rapa**, Baccalà, Origano, Pepe — **€ 10,00**

14 ISABELLA DE CHAM Pizza Fritta - Napoli | FRITTA

- **TRADIZIONALE: Provola**, Pomodoro — **€ 6,00**
- **CAVALLO DI BATTAGLIA:** Cicoli, **Ricotta** — **€ 8,00**
- **LIMITED:** bis di Montanara con **genovese** e **Ragù** — **€ 10,00**

12-13-14 APRILE

7 LA CASA GLUTEN FREE - SARA PALMIERI E DIEGO VITAGLIANO 10 Diego Vitagliano - Napoli | PIZZA GLUTEN FREE

- **MARGHERITA STORICA:** Pomodoro S. Marzano DOP Casa Marrazzo, **Fior di latte di Agerola PAT**, Basilico, Olio evo — **€ 6,00**
- **PATASICCIA:** Patate viola al forno, Salsiccia di Suino dei Campi Flegrei, **Provola di Agerola**, **Grana**, Basilico, Olio evo — **€ 8,00**
- **RAGÙ:** Straccetti di Carne al **ragù**, **Mozzarella di Bufala DOP**, **scaglie di Provolone del Monaco**, Basilico, Olio evo — **€ 10,00**

10 LA CASA DELLA SEMOLA powered by Casillo | PIZZA SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

- **MARINARA:** Pomodoro pelato S. Marzano DOP Casa Marrazzo, Aglio, Origano, **Filetti di Acciughe** Balestrieri, Olive taggiasche, Capperi di Pantelleria — **€ 5,00**
- **PORCHETTA E SENAPE:** Porchetta di Ariccia, **Senape** selvatica e ripassata, **Maionese di Senape di Digione** — **€ 7,00**
- **CARBONARA DI ASPARAGI: crema di Stracchino**, **Pecorino**, **Tuorli**, Pepe tostato, Asparagi e Guanciale croccante — **€ 8,00**

La maggior parte delle ricette contiene glutine e prodotti derivati, oltre che ingredienti considerati allergeni.
Per specifiche richiedi il registro degli ingredienti presente in tutte le "case" oppure chiedi info al personale di competenza.