



Qualcosa nell'attesa

Crocchè di patate	€ 2,00
Arancino di Riso	€ 2,50
La Frittatina di pasta	€ 2,50
Fritto misto 1 Crocchè+1 Arancino+1 Frittatina Di Pasta	€ 6,00
Insalata Mista	€ 6,00
Insalata Completa Verde, Pomodorini, Mozzarella Di Bufala, Tonno, Olive, Carciofi	€ 10,00
Patatine Fritte	€ 3,50

Personalizza la tua Pizza

Scegli il tuo Pomodoro San Marzano Dell'agro Sarnese Nocerino, Piennolo Rosso Del Vesuvio, Pomodorino Giallo Di Serbo	€ 1,50
Impasto alternativo Multicereali/ Carbone Vegetale	€ 2,50
Cornicione Ripieno di Ricotta di Bufala	€ 2,00
Burratina Pugliese	€ 3,00

Chiedi al personale le Pizze Fuori Menù



La Tradizione

Margherita

€ 7,50

Passata di Pomodori Pelati tipo Roma, Fiordilatte, Parmigiano 24 mesi, Basilico, Olio Evo

Verace Napoletana

€ 9,00

Passata di Pomodori Pelati tipo Roma, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano 24 mesi, Basilico, Olio Evo

Marinara

€ 6,50

Passata di Pomodori Pelati tipo Roma, Aglio, Origano di Sicilia, Olio Evo

Mastunicola

€ 8,00

Sugna, Pecorino Romano DOP, Basilico, Parmigiano, Pepe, Olio Evo

Calzone Ripieno

€ 10,00

Ricotta di Bufala, Passata di Pomodori Pelati tipo Roma, Fiordilatte, Salame Napoli, Prosciutto Cotto, Pepe, Basilico, Olio Evo

La Pizza Fritta Calzone

€ 10,00

Ciccioli Freschi Napoletani, Provola Affumicata, Ricotta di Bufala, Pepe

Le +39

Siamo a Bologna

€ 12,50

Pizza bianca, fiordilatte, pesto di pistacchio, (in uscita) Mortadella di Bologna, pesto e granella di pistacchio, parmigiano reggiano 12 mesi

Burratina

€ 12,50

Pomodorini Freschi ciliegini in cottura, Fiordilatte, Olio Evo, (in uscita) Prosciutto Crudo San Daniele, Burratina Pugliese, Scaglie di Provolone del Monaco, Basilico

Quattro Pomodori

€ 13,00

Passata di Pomodori Pelati tipo Roma, Pomodorini del Piennolo Rosso, Pomodorini gialli di Serbo, San Marzano, Provola affumicata, Fiordilatte, Mozzarella di Bufala, Origano di Sicilia, Olio Evo, Basilico



Le Altre

Salsiccia

Margherita con Salsiccia "macelleria Da Teddy", Basilico, Olio Evo

€ 9,00

Salsiccia e Friarielli

Fiordilatte, Salsiccia "macelleria Da Teddy", Friarielli aglio olio e peperoncino, Olio Evo

€ 9,00

Scarola Aperta o Chiusa

Scarola saltata, Olive Taggiasche, Capperi, Provola affumicata, Olio Evo

€ 9,00

Diavola

Margherita con Spianata Calabra e Nduja di Spilinga, Basilico, Olio Evo

€ 9,00

Capricciosa

Passata di Pomodori Pelati tipo Roma, Salame Napoli, Prosciutto Cotto, Olive Taggiasche, Carciofini, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo

€ 9,50

Pizza Del Sindaco

Margherita con Origano di Sicilia e Alici di Cetara (in uscita), Olio Evo

€ 9,00

Biancaneve

Fiordilatte, Olio Evo, (in uscita) Prosciutto Crudo San Daniele, Scaglie di Parmigiano Reggiano 12 Mesi, Rucola

€ 10,00

Guanciaie

Provola Affumicata, Pepe, Olio Evo (in uscita) Guanciaie di Colle Maggiore, Ricotta Salata

€ 10,00

Verdure

Bianca, Fiordilatte, Verdure miste, Olio Evo

€ 9,00

Coperto

€ 2,00



Bevande

Bevande in Lattina

€ 3,50

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Thè

Birra Analcolica in Bottiglia 0,33L

€ 3,50

Birra Italiana in Bottiglia 0,33L

€ 3,50

Birra Italiana in Bottiglia 0,66L

€ 5,00

Birra alla Spina Piccola

€ 3,50

Birra alla Spina Media

€ 5,50

Birra alla Spina Grande 1L

€ 12,00

Pignoletto Frizzante DOC 0,75L

€ 14,00

Grechetto Gentile 100%, vino Bianco Frizzante 12,5% vol.

Sangiovese Rubicone IGT 0,75L

€ 16,00

Sangiovese 100%, vino Rosso Secco, Fermo 13% vol.

Calice di Vino

€ 5,50

Flute di Prosecco

€ 3,00

Acqua da 0,5L

€ 1,50

Acqua da 1L

€ 2,50



Dolci

Dolci	€ 5,00
Sorbetto al Limone	€ 3,50

Caffè e Digestivi

Caffè	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 2,00
Liquori & Amari	€ 4,50
Whisky & Rum	€ 4,50
Grappa	€ 5,00
Grappa Barrique	€ 6,00



La Nostra Storia

Conosciuto come il prefisso telefonico italiano, +39ITA nasce da un'idea di Luca Di Massa e si propone di diffondere l'unicità della cultura enogastronomica italiana.

La Vera Pizza Napoletana, simbolo di italianità, diventa quindi il veicolo per imparare a conoscere e riconoscere il vero Made in Italy partendo dalle materie prime, valorizzando le loro caratteristiche e la loro origine/provenienza.

**HAI UN'IDEA DI RISTORAZIONE?
DESCRIVICELA!
OPPURE AFFIDATI AI NOSTRI FORMAT
GIÀ ESISTENTI.**

GLDM
FOOD CONCEPT

SCRIVICI A INFO@GLDMFOODCONCEPT.IT

