

ORARIO
CONTINUATO

H 12 ALLE 22

ME NEWS OULX

“Dietro ogni Pizza c’è una storia”

PIZZA D’ASPORTO



MASANIELLO

“DOLCE LANGA”

Premium
Series



“Prometto più gusto per tutti”

LA “DOLCE LANGA” SI PRESENTA ALLE ELEZIONI E PER RAGGIUNGERE QUESTO OBIETTIVO, PROPONE
IMPASTO TRIPLO COTTURA, MOUSSE AL PARMIGIANO, TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, SALSA
AL CARAMELLO SALATO, NOCCIOLA IGP, MISTICANZA E TARTUFO NERO D’ALBA...EURO 25

ALTERNATIVE

“Clienti Sbalorditi: Le Nuove Alternative Fanno Cambiare Idea Anche ai Tradizionalisti!”

• PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E BUFALA CAMPANA DOP. 13.50 • PARMIGIANA 13.50

• FISH & CHIPS 16.00 • MILANESE 18.00



• PAPPA AL POMODORO CON BURRATA 10.00



• VITELLO TONNATO 16.00

• GENOVESE NAPOLETANA STUFATO DI CIPOLLE DORATE E SPEZZATINO DI VITELLO. 15.90



• POLPETTE DELLA NONNA 18.00

LA NOSTRA RUBRICA IN VERDE

• LA MEDITERRANEA

MISTICANZA, FINOCCHI, OLIVE, ARANCE, TONNO E SCAGLIE DI GRANA. 13.00

• MASASALD

MISTICANZA, RADICCHIO, OLIVE, PACHINO GIALLI E ROSSI, TONNO, OVOLINE E ACCIUGHE. 14.00

ANTIPASTI & SFIZI

Troppo Buono per Essere Legale!
La Croccantezza che Sta Facendo Notizia

• FRITTOLINO 2 PAX

MISTO DI ZEPPOLINE, ARANCINE, CROCCHÉ E FRITTATINA CLASSICA, MIGNON, CHIPS DI PATATE FRITTE. 10.00

• I TRE 3

CROCCHÉ CON POMODORINI SECCHI E SCAROLA, ARANCINA DI GAMBERI E BUFALA E FRITTATINA PASTA PATATE E PROVOLA 12.00

• PORCINI FRITTI

LAMELLE DI PORCINI PANATE 10.00

• O’CANNOLICCHIO

PASTA FILLO CON RAGU’ NAPOLETANO E FONDUTA DI PROVOLA 7.00

• PATATINE FRITTE 5.00

E’ Curniciell 12.00

• TARTARE DI FASSONA ALLA ARRABBIATA
• TARTARE DI FASSONA AL PARMIGIANO
• TARTARE DI FASSONA AL LIMONE



LE FRITTATINE 4.50

“CONSUMATORI INVITATI A MORDERLE CON CAUTELA”

• TOMA E NOCI: SPAGHETTI, PESTO DI NOCCIOLE, BESCIAMELLA E TOMA PIEMONTESE

• CLASSICA: SPAGHETTI, BESCIAMELLA, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E PISELLI.

• CARBONARA: SPAGHETTI, BESCIAMELLA, GUANCIALE, TUORLO D’UOVO E PECORINO ROMANO.

• ZUCCA E PANCETTA: SPAGHETTI, ZUCCA, BESCIAMELLA, MOZZARELLA E PANCETTA.

• PASTA PATATE E PROVOLA: PASTA MISTA, BESCIAMELLA, SOFFRITTO DI PATATE E PROVOLA AFFUMICATA



Scegli il
tuo tris
3 a scelta
€12

LA REALE 15.00

E’ PRONTA A SALIRE SUL TRONO DELLE FRITTATINE,

• BUCATINI, BESCIAMELLA, CREMA AL TARTUFO NERO, MOZZARELLA, ZABAIONE SALATO, RICOTTA AL TARTUFO E TARTUFO NERO ALL’USCITA.



Le Malelingue

CLASSICHE:

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MS, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E FIOR DI LATTE A FILETTI. 12.50



BUFALOTTE:

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOC 250GR., CRUDO DI PARMA 24 MS, RUCOLA E POMODORINI ROSSI. 16.90

LA CAMERA

APPROVA:

LE RIPIENE DIVENTANO PATRIMONIO NAZIONALE!

O BATTILOCCHIO

CALZONE FRITTO CON CICCIOLI NAPOLETANI, RICOTTA DI FUSCELLA, PROVOLA DEI MONTI LATTARI, POMODORO SAN MARZANO DOP. 10.50

MARADONA

NEW

CALZONE FRITTO CON MOZZARELLA DI BUFALA, RICOTTA E RAGU' NAPOLETANO 12.00

PRAGA

CALZONE FRITTO CON POMODORO SAN MARZANO DOP, PROVOLA DEI MONTI LATTARI, MELANZANE FRITTE, PROSCIUTTO DI PRAGA 11.50.

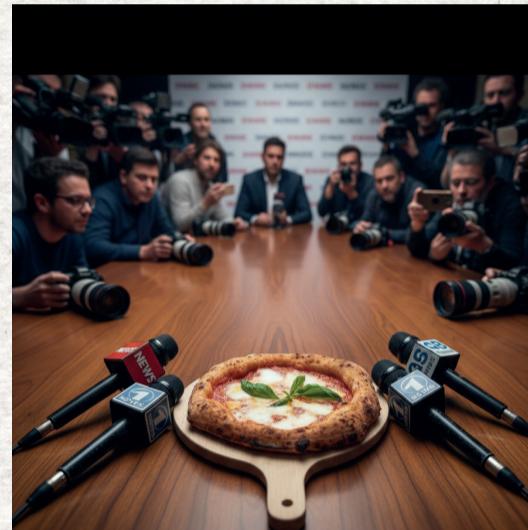


I Crocchettoni farciti €10.00

- CROCCHE' DA 160 GR. CON PATATE, PROVOLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI PORCINI
- CROCCHE' DA 160 GR. CON PATATE, PROVOLA E PORCHETTA D'ARICCIA
- CROCCHE' DA 160 GR. CON PATATE, PROVOLA, POMODORI SECCHI E SCAROLA SALTATA
- CROCCHE' DA 160 GR. CON PATATE, PROVOLA, SALSICCIA E FRIARIELLI



BREAKING NEWS



"Margherita Rilascia un Comunicato:
'Smettetela di Chiamarmi Semplice!'"

MARGHERITA STG

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di latte vaccino STG, parmigiano reggiano, basilico e olio Evo. 8.00

LE INTRAMONTABILI

ASSAGGIALA CON I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO, AL CARBONE €2, MULTICEREALE €2 E SENZA GLUTINE €3

COSACCA

POMODORO SAN MARZANO DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO E OILIO EVO. 7.50

MARINARA

POMODORO SAN MARZANO DOP, AGLIO D'AFRAGOLA, ORIGANO, BASILICO E OILIO EVO. 7.50

NAPOLI

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, BASILICO E OILIO EVO. 10.50

BUFALINA 961 (KM DA NAPOLI)

POMODORO SAN MARZANO DOP, PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO E OILIO EVO. 11.00

LUNA PORK (più venduta)

PIZZA BACIATA RIPIENA CON PORCHETTA DI ARICCIA, FRIARIELLI RIPASSATI E PROVOLA. 17.00

PROVOLELLA

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., PROVOLA AFFUMICATA DEI MONTI LATTARI, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OILIO EVO E PEPE NERO. 10.00

PARMIGIANA

(La più desiderata)
PROVOLA DEI MONTI LATTARI, PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA CASA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E OILIO EVO. 14.50

VEGETARIANA

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, VERDURE MISTE DORATE E FRITTE, OILIO EVO E BASILICO. 12.50

CARRETTIERA

SALSICCIA E FRIARIELLI NAPOLETANI, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, BASILICO E OILIO EVO. 11.00

4 FORMAGGI

FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, GORGONZOLA, PROVOLA AFFUMICATA DEI MONTI LATTARI E PARMIGIANO REGGIANO. 10.50

LUCIFERO

FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, NDUJA DI VIBO VALENTIA, SPIANATA CALABRA IGT POMODORO SAN MARZANO. 11.50

4 STAGIONI DI MASANIELLO

4 GUSTI IN ARMONIA: FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, PROSCIUTTO E FUNGHI MARGHERITA, CARRETTIERA, POMODORINI, RUCOLA, CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO. 12.50

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CHAMPIGNON, SALAME NAPOLI, CARCIOFINI IN OILIO EVO, OLIVE NERE E PROSCIUTTO COTTO NOSTRANO. 12.00

REAL

POMODORINI A FILETTO, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CRUDO DI PARMA 24 MESI, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO. 12.50

FONZIE

FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, WURSTEL E PATATINE FRITTE. 10.00

BURRATINA (La Premium)

FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, RUCOLA, CRUDO DI PARMA 24 MESI, BURRATINA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO. 14.00

CALZONE CLASSICO

POMODORO SAN MARZANO DOP, RICOTTA DI AVERSANA, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, COTTO NOSTRANO E OILIO EVO. 11.50

PER GLI ALLERGENI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE



GLUTINE



SEDANO



FRUTTA A GUSCIO



PESCE



SOIA



SEMI DI SESAMO



ARACHIDI



CROSTACEI



UOVA



MOLUSCHI



LATTE



SENAPE



ANIDIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



LUPINI



MASANI ELL EXPERIENCE



• TARALLALLERO

CREMA DI CACIO E PEPE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, RUCOLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, ZEST DI LIMONE E TARALLO NAPOLETANO, (IMPASTO AL CEREALE) 19.00

• CROCCHÉ

PANNA VEGETALE, PROSCIUTTO COTTO LEGATO A SPAGO, PATATA SCHIACCIATA, PECORINO ROMANO E PEPE. 17.50

• PORCINI

IMPASTO AL CEREALE, CREMA DI PORCINI, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, SALSICIA BATTUTA AL COLTELLO E STRACCIATELLA DI BUFALA AL TARTUFO. 21.00

• TRUFFLE EGG NEW

FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, ZABAIONE AL PECORINO, TARTUFO NERO ALL'USCITA. 19.00



A RATTACAS NEW

CREMA DI PATATE, PROVOLA AFFUMICATA A PAGLIA D'AGEROLA, PANCETTA E CHIPS DI PATATA VIOLA. 16.00

• BAROTTA

IMPASTO AL CARBONE VEGETALE, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, MORTADELLA MODENESE, PESTO DI PISTACCHIO, BURRATINA AL TARTUFO E GRANELLA DI PISTACCHIO. 22.00



Doppia Cottura

Si Difende: Sono Trasparente, tutto alla luce del forno!

MONTANARA

PIZZA FRITTA E RIPASSATA AL FORNO CON POMODORO SAN MARZANO DOP., FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, PARMIGIANO REGGIANO DOP E BASILICO.

FORNARINA

PIZZA FRITTA E RIPASSATA IN FORNO CON PATATE AL FORNO IN OLIO E ROSMARINO, PROVOLA AFFUMICATA DEI MONTI LATTARI E PORCHETTA DI ARICCIA.

GORGHICCHIO

PIZZA FRITTA E RIPASSATA IN FORNO CON FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI SGUSCIATE.

• ORO BIANCO (7 FORMAGGI)

SALSA DI PECORINO, FIOR DI LATTE E PROVOLA AFFUMICATA DEI MONTI LATTARI, GORGONZOLA DEL MONCENISIO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, POMODORINI CONFIT, SCAGLIE DI GRANA E FIOCCHI DI RICOTTA DI FUSCELLA. 20.00



• I COLLI ROMANI

MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PECORINO ROMANO, PEPE CREMA DI TUORLO D'UOVO, GUANCIALE DI AMATRICE. 15.00

• ZUCCULELLA

IMPASTO AL CARBONE, CREMA DI ZUCCA ARROSTO, CASTAGNE AL MIELE, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI E LARDO DI COLONNATA. 20.00

• MASANI ELL 3.0

POMODORO SAN MARZANO DOP, DATTERINI GIALLI E ROSSI SEMI DRY, AGLIO DI AFRAGOLA, STRACCIATA DI BUFALA, ORIGANO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO (IMPASTO AL CEREALE) 22.00

• PORTACAPUANA

FIOR DI LATTE, PECORINO, GUANCIALE AMATRICIANO, PEPE E CARCIOFO FRITTO. 16.00



• NONNA CARMELA

CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA, POMODORO SAN MARZANO DOP, POLPETTE DI MANZO CASARECCE, BUFALA DA 60GR E PARMIGIANO REGGIANO. 18.50



Tripla Cottura NEW

BOGIANEN

IMPASTO ALLE TRE COTTURE (VAPORE, FRITTA E FORNO) GIRELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA, FIOR DI CAPPERO E SALSA TONNATA. 22.00

LA LARDIATA

IMPASTO ALLE TRE COTTURE (VAPORE, FRITTA E FORNO) POMODORO SAN MARZANO, LARDO DI COLONNATA, PECORINO ROMANO E PEPE 18.00

DOMENICA NAPOLETANA

IMPASTO ALLE TRE COTTURE (VAPORE, FRITTA E FORNO) QUATTRO GUSTI: RAGU' NAPOLETANO, GENOVESE, PARMIGIANA DI MELANZANE E POLPETTE AL SUGO. 22.00

MALAFEMMENA

IMPASTO ALLE TRE COTTURE (VAPORE, FRITTA E FORNO) CREMA DI POMODORO ARROSTO, PROVOLA DI AGEROLA, POMODORINI SECCHI, LACRIMELLA DI POMODORO E CIUFFI DI RICOTTA 18.00

SCANDALI E GOSSIP



“DOLCI AL CENTRO DELLO SCANDALO:

“Dolci Sotto Assedio: La Gente Chiede Più Porzioni!”

- TIRAMISU' €7.00
- PASTIERA 2.0 €8.00
- BABA' €8.00
- CHEESECAKE AL PISTACCHIO €8.00 NEW
- PANNA COTTA COCCO, MANGO E LIME €7.00 NEW
- CANNOLI SICILIANO €8.00 NEW



COLLEZIONALE TUTTE

LE QUATTRO LATTINE OCCUPANO IL TEATRO COMUNALE, SI INSEDIANO SUL PALCO E ANNUNCIANO UN COLPO DI STATO AL FRIGO — ‘DA OGGI DECIDIAMO NOI CHI SI BEVE PER PRIMA!’

SOFT DRINK

- Lauretana gasata €3.00
- Lauretana naturale €3.00
- Coca cola €3.50
- Coca cola zero €3.50
- Fanta €3.50
- Sprite €3.50
- Thè pesca €3.50
- Thè limone €3.50
- Acqua tonica €3.50
- Succo di frutta €4.00
- Lemon Tonic €3.50



ORDINA ONLINE



www.pizzeriamasaniello.it



“Birre alla Spina Annunciano: ‘Siamo Fresche... e Sappiamo di Esserlo’”



“Crea la tua Fidelity Card ricevi subito 10% di sconto...”

