

Tutte le NEWS dalla nostra cucina al tuo tavolo



MASAMIELLO

PIZZA & SFIZI

Edizione #5

"Dietro ogni Pizza c'è una storia"



ORO BIANCO (7 FORMAGGI)



1. Salsa di pecorino

2. Fior di latte

3. Provola affumicata

4. Gorgonzola dei Moncenisio

5. Robiola di roccaverano

6. Scaglie di Grana

7. Fiocchi di ricotta di fuscella

(pomodorini confit)

LE NOSTRE ALTERNATIVE



Bresaola, Rucola e grana **15.50**



Prosciutto di Parma 24 mesi e bufala campana DOP. **14.00**



Masasalad: Misticanza **13.00** radicchio, olive, pachino gialli e rossi, tonno, ovoline e acciughe.

ANTIPASTI & SFIZI

FRITTOLETTINO 2 PAX

10.00

Misto di Zeppoline, arancini, crocchè e frittatina classica Mignon, chips di patate fritte.

PATATINE FRITTE

5.00

I TRE ASSI

12.00

Crocche' salsiccia e friarielli, fiore di zucca ripieno, filetto di Baccalà

TRIS DI MONTANARE

10.50

- Montanara al carbone con acciughe e burrata al tartufo.
- Montanara con pesto di pistacchio mortadella e stracciatella al tartufo.
- Montanara alla spirulina con pomodoro, fior di latte, parmigiano e basilico.

CROCCHÈ 100gr.

3.50

90% patate di Avezzano, 10% provola affumicata, sale e pepe.

FIORI DI ZUCCA

6.00

fiore di zucca, fior di latte e alicie.

ALICI FRITTE

10.00

Alici panate e fritte accompagnate con mayo al limone.

LE CHIACCHIERE

Classiche: Straccetti di Pizza frita con prosciutto crudo di parma 24 ms, rucola, scaglie di grana e fior di latte a filetti. **12.50**

Bufalotte: Straccetti di Pizza frita con mozzarella di bufala Campana Doc 250gr., Crudo di parma 24 ms, rucola e pomodorini rossi. **16.80**

LE FRITTATINE 6.00

Mortadella e pistacchio: bucatini, besciamella, mortadella e pistacchio.

Classica: Bucatini, besciamella, provola, macinato di maiale, piselli dolci.

Salsiccia e Friarielli: Bucatini, besciamella, salsiccia paesana e friarielli Napoletani.

Cacio e pepe: Bucatini, besciamella, caciocavallo irpino, pepe.

Nerano: Bucatini, besciamella, zucchini e provola

NEW

CUPPETIELLO

Frittura di gamberi, calamari e verdure



16.90



Parmigiana **13.50**



Milanese **18.00**



Fish & Chips **15.50**



Caprese **13.50**

Premium Series



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

CROCCHÉ'

Fior di latte dei monti lattari, crocche di patate di Avezzano, prosciutto cotto di Praga, cialda di parmigiano croccante.

16.50



18.00

NERANO

Impasto al carbone, crema di zucchine, provola dei monti lattari, chips di zucchine alla scapece provolone del monaco e guanciale croccante.

SUMMER MATRICIANA

Fior di latte dei monti lattari, guanciale di Amatrice, pomodorini gialli, pecorino romano e pepe nero.

16.50

SCARPARELLO

Pomodoro ciliegino del vesuvio, pecorino romano, fili di peperoncino e basilico.

16.00



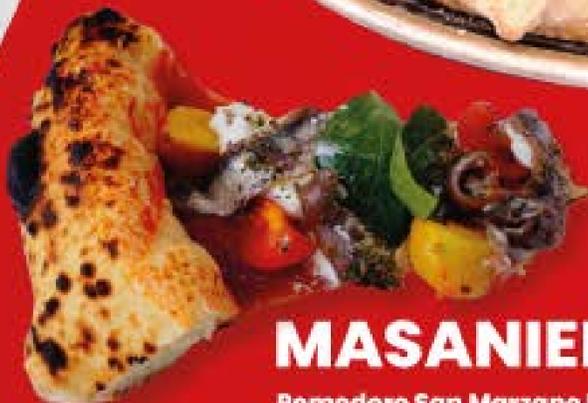
MASANIELLO EXPERIENCE

TARALLALLERO

Crema di cacio e pepe, fior di latte di Agerola, Rucola, bresaola della valtellina, zest di limone e tarallo napoletano.

19.00

NEW



MASANIELLO 2.0

Pomodoro San Marzano DOP, Datterini gialli e rossi semi dry, aglio di Afragola, stracciata di bufala, origano e acciughe del cantabrico.

22.00

BAROTTA

Impasto al carbone vegetale, fior di latte dei monti lattari, mortadella modenese, pesto di pistacchio, burratina al tartufo e granella di pistacchio.



NAPOLI TORINO 19.00

Cornicione ripieno di ricotta, crema di friarielli napoletani, provola dei monti lattari e salsiccia di Bra fuori cottura.

I COLLI ROMANI 15.00

Mozzarella di bufala Dop, pecorino Romano, pepe crema di tuorlo d'uovo, guanciale d'amatrice.

Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano Dop, polpette di manzo casarecce, bufala da 60gr e parmigiano reggiano.



NONNA CARMELA 18.50

PANUOZZI E MASATACOS

O' MARGARO

Pane pizza ripieno di mortadella bolognese, blu del moncenisio, zucchine fritte, gocche di nduja e fior di latte dei monti lattari.

16.50

PARMIGIANINO

Pane pizza ripieno di melanzane alla parmigiana, prosciutto cotto e stracciata di bufala.

18.00

LUNA PORK

Tacos di pane pizza ripieno con porchetta di Ariccia, friarielli ripassati e fior di latte dei monti lattari.

17.00

O' TRICOLORE

Tacos di Pane pizza ripieno con bresaola, rucola, grana e pachino.

16.50



LE INTRAMONTABILI



MARGHERITA STG

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

8.00

COSACCA

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano reggiano DOP, basilico e olio Evo.

7.00

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, aglio d Afragola, origano, basilico e olio Evo.

7.00

NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei monti lattari, acciughe, capperi, origano, basilico e olio Evo.

10.50

BUFALINA 961 (KM DA NAPOLI)

Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano, Mozzarella di bufala campana DOP basilico e Olio Evo.

11.00

PROVOLELLA

Pomodoro San Marzano D.O.P, Provola affumicata dei monti lattari, parmigiano reggiano, basilico, olio Evo e pepe nero.

10.00

PARMIGIANA

Provola dei monti lattari, parmigiana di melanzane della casa, scaglie di parmigiano reggiano e Olio Evo.

13.00

VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte dei monti lattari, verdure miste dorate e fritte, olio Evo e basilico.

12.50

CARRETTIERA

Salsiccia e Friarielli Napoletani, fior di latte dei monti lattari, basilico e Olio Evo.

11.00

MEZZO CANNONE

Metà Pizza e metà Saltimbocca, Pizza Margherita e Carrettiera, a terminare il Saltimbocca, crudo di Parma 24 mesi, fior di latte e scaglie di parmigiano dop.

15.90



4 FORMAGGI

Fior di latte dei monti lattari, gorgonzola, provola affumicata dei monti 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 e funghi, Margherita, carrettiera, fior di latte, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano reggiano.

12.50

CAPRICCIOSA

Pomodoro san marzano Dop, fior di latte dei monti lattari, champignon, salame napoli, carciofini in olio evo, olive nere e prosciutto cotto nostrano.

12.00

BURRATINA

Fior di latte dei monti lattari, rucola, crudo di parma 24 mesi, burratina e scaglie di parmigiano reggiano.

13.50

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

FRESCA

Focaccia all origano con bufala campana DOP a crudo, rucola, tonno, olive nere caiazzane, alici, pomodorini rossi del piennolo.

15.50

CALZONE CLASSICO

Pomodoro san marzano DOP, ricotta aversana, fior di latte dei monti lattari, cotto nostrano, olio Evo.

11.50

A VIGILIA

Mozzarella di bufala, campana DOP, alici di Cetara, olive nere Caiazzane e scarola saltata.

14.50

LE FRITTE - LE FRITTE

RIPIENE

O BATTILOCCHIO 10.50

Calzone fritto con ciccioli napoletani, ricotta di fuscella, provola dei monti lattari, pomodoro San Marzano Dop.

A SCAROLINA 11.50

Calzone fritto con provola dei monti lattari, olive caiazzane, alici, scarole stufate e saltate in padella.

PRAGA 11.50

Calzone fritto con pomodoro San Marzano Dop, provola dei monti lattari, melanzane fritte, prosciutto di Praga.

DOPPIA COTTURA

MONTANARA

Pizza frita e ripassata al forno con pomodoro San Marzano Dop, fior di latte dei monti lattari, parmigiano reggiano Dop, basilico.

10.00

FORNARINA

Pizza frita e ripassata in forno con patate al forno in olio e rosmarino, provola affumicata dei monti lattari, porchetta di Ariccia.

16.50

GORGHICCHIO

Pizza frita e ripassata in forno, con fior di latte dei monti lattari, gorgonzola, radicchio, noci agugciate.

16.50

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO

(MIX DI FARINE BIOLOGICHE)

CARBONE VEGETALE

€2.00

SPIRULINA

(ALGA BIOLOGICA, SEMI DI GIRASOLE E CANAPA)

€2.00

SENZA GLUTINE

€3.00