

Menù The Gallery

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, FOCACCIA DELLA CASA. 15,50 €

Selection of cold cuts and cheeses, homemade focaccia.

BRUSCHETTA PACHINO E PECORINO 9,00 €

Pane bruschettato, pomodorini gialli e rossi, basilico, pecorino toscano.
Toasted bread, yellow and red cherry tomatoes, basil, Tuscan pecorino.

CESTO CROCCANTE 12,00 €

Mortadella I.G.P Bologna, pistacchio salato in crema e granella, scaglie di grana 24 mesi, bocconcini di Bufala, olio evo.

Mortadella I.G.P Bologna, salted pistachio cream and grains, 24-month-old parmesan flakes, buffalo morsels, extra virgin olive oil.

MAZARA 13,50 €

Mozzarelline di Bufala D.O.P., gamberi rossi di mazara del vallo, scaglie di tartufo nero, olio evo.
Mozzarella di Bufala D.O.P., red prawns from Mazara del Vallo, flakes of black truffle, extra virgin olive oil.

INVOLTINI DI SALMONE 12,00 €

Involtini di salmone affumicato, philadelphia aromatizzata agli agrumi, rucola, granella di pistacchio di Bronte, olio evo.

Smoked salmon rolls, citrus flavored philadelphia, rocket, Bronte pistachio grains, extra virgin olive oil.

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA 2.0

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., datterino giallo e rosso campano, olive taggiasche, alici di Cetara, aglio, origano fresco, olio evo.

San Marzano D.o.p. tomato, yellow and red Campania cherry tomatoes, Taggiasca olives, Cetara anchovies, garlic, fresh oregano, extra virgin olive oil.

MARGHERITA

8,50 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fior di latte di Agerola, basilico, olio extra vergine d'oliva.

San Marzano D.o.p. tomato, Agerola mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

CAPRICCIOSA

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto di Parma D.o.p., olive nere condite, carciofini, funghi porcini, olio evo.

San Marzano D.o.p. tomato, Agerola fiordilatte, Parma D.o.p. cooked ham, seasoned black olives, baby artichokes, porcini mushrooms, extra virgin olive oil.

SALSICCIA E FRIARIELLI

11,00 €

Provola di bufala D.o.p., crema di friarielli campani, salsiccia di suino condita, olio evo.

D.o.p. buffalo provola, Campania friarielli cream, seasoned pork sausage, extra virgin olive oil.

DIAVOLA

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, ventricina piccante, basilico, olio evo.

San Marzano D.O.P. tomato, Agerola mozzarella, spicy ventricina, basil, extra virgin olive oil.

ORTOLANA

9,50 €

Fiordilatte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni al forno, pesto di basilico, ricotta salata, olio evo.

Agerola mozzarella, aubergines, courgettes, baked peppers, basil pesto, salted ricotta, extra virgin olive oil.

PIZZE GOURMET

BOLOGNA

16,50 €

Fiordilatte di Agerola, Mortadella Bologna I.g.p., scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., pistacchio di Bronte a velo, squacquerone, olio extra vergine d'oliva.

Agerola mozzarella, Mortadella Bologna I.g.p., flakes of Parmigiano Reggiano D.o.p., icing Bronte pistachio, squacquerone cheese, extra virgin olive oil.

THE GALLERY

15,50 €

Fiordilatte di Agerola, polpette al ragù napoletano, pecorino romano, basilico fresco, olio evo.

Agerola mozzarella, meatballs with Neapolitan ragout, pecorino romano, fresh basil, extra virgin olive oil.

NORMA

15,00 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, melanzane fritte, basilico fresco, ricotta salata a scaglie, olio evo.

Agerola mozzarella, cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio, fried aubergines, fresh basil, salted ricotta flakes, extra virgin olive oil.

PISTACCHIOSA

16,50 €

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, scaglie di pistacchio, scaglie di grana padano 24 mesi, crema di pistacchio di Bronte, mozzarella di bufala.

Agerola mozzarella, San Daniele raw ham aged 24 months, pistachio flakes, grana padano flakes aged 24 months, Bronte pistachio cream, buffalo mozzarella.

CETARA

15,50 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorino del Piennolo campano giallo, alici di Cetara, glassa di arancia, origano fresco, olio evo.

Agerola mozzarella, yellow Campanian Piennolo tomatoes, marinated anchovies, orange glaze, fresh oregano, extra virgin olive oil.

PORCHETTA ROMANA

17,00 €

Fior di latte di Agerola, patate al forno, porchetta romana, cipolla di Tropea, stracciatella di provola D.O.P., olio evo.

Agerola mozzarella, baked potatoes, Roman porchetta, Tropea onion, D.O.P. provola stracciatella, extra virgin olive oil.

PIZZE GOURMET

RAGOUT

14,00 €

Fior di latte di Agerola, ragù alla bolognese, scaglie di grana 24 mesi, basilico fresco, olio evo.
Agerola mozzarella, Bolognese sauce, 24-month-old parmesan flakes, fresh basil, extra virgin olive oil.

BLACK ANGUS

17,50 €

Fiordilatte di Agerola, crema di cicorietta, carpaccio di black angus argentino, provola affumicata stracciata, olio evo.
Agerola mozzarella, chicory cream, Argentinean black angus carpaccio, smoked provola cheese, extra virgin olive oil.

CAMPANIA

14,50 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli e rossi del Piennolo, mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico fresco, olio evo.
Agerola mozzarella, yellow and red Piennolo cherry tomatoes, D.O.P. Campania buffalo mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil.

TRENTINA

16,50 €

Fior di latte di Agerola, gorgonzola, mozzarella di bufala campana, provola affumicata D.O.P., brie, speck Trentino-Alto Adige, granella di noci, olio evo.
Agerola mozzarella, gorgonzola, buffalo mozzarella from Campania, D.O.P. smoked provola, brie, Trentino-Alto Adige speck, chopped walnuts, extra virgin olive oil.

PIEMONTESE

19,00 €

Fiordilatte di Agerola, tartara di Fassona Piemontese, cipolla rossa, salsa di senape al miele, scaglie di tartufo nero, spuma di Grana Padano D.O.P., olio evo.
Agerola mozzarella, Piedmontese Fassona tartare, red onion, honey mustard sauce, black truffle flakes, Grana Padano D.O.P. mousse, extra virgin olive oil.

TOP CLASS PIZZE GOURMET

SASHIMI SALMONE

24,00 €

Fior di latte di Agerola, sashimi di salmone, chips di cavolo nero, profumo agli agrumi, olio evo.
Agerola mozzarella, salmon sashimi, black cabbage chips, citrus scent, extra virgin olive oil.

PATANEGRA E TARTUFO

38,00 €

Crema di tartufo nero, provola di bufala Campana D.o.p, Prosciutto Crudo Iberico Patanegra, boccone di bufala D.o.p al tartufo, scaglie di tartufo bianco del territorio.
Black truffle cream, D.o.p Campania buffalo provola, Patanegra Iberico raw ham, bite of D.o.p buffalo with truffles, flakes of local white truffle.
Patanegra: 100g (180€/Kg)
Tartufo bianco: 4g (1800€/kg)

DUCK

23,00 €

Ricotta di bufala all'arancia, fior di latte di Agerola, petto d'anatra cotto a bassa temperatura, crema di fichi caramellati, scaglie di pecorino stagionato all'aceto balsamico, olio evo.
Buffalo ricotta with orange, Agerola mozzarella, low-temperature cooked duck breast, caramelized fig cream, flakes of seasoned pecorino cheese in balsamic vinegar, extra virgin olive oil.

SASHIMI TONNO

27,00 €

Crema di zucca, mozzarella di bufala D.O.P., sashimi di tonno, cipolla croccante, zest di limone.
Pumpkin cream, D.O.P. buffalo mozzarella, tuna sashimi, crunchy onion, lemon zest.

GAMBERO ROSSO

32,00 €

Crema di pistacchio di Bronte, mozzarella di bufala campana D.o.p, gamberi rossi di Mazara del Vallo, arancia e limone in scorza, Caviale Sterlet, olio evo.
Bronte pistachio cream, D.o.p Campania buffalo mozzarella, Mazara del Vallo red prawns, orange and lemon zest, Sterlet caviar, extra virgin olive oil.

OCTOPUS

26,00 €

Pomodoro San Marzano D.O.P., Bufala D.O.P., tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura, chimichurri tricolore, olio evo.
San Marzano D.O.P. tomato, D.O.P. buffalo mozzarella, octopus tentacles cooked at low temperature, tricolor chimichurri, extra virgin olive oil.

PASTA

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO CRUDO	14,00 €
LASAGNA TRADIZIONALE	11,00 €
TORTELLONE PASTICCIATO BUFALA E BASILICO	11,00 €
LASAGNA DI MARE	14,00 €
GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA	12,00 €

INSALATE / SALADS

MISTICANZA DI VERDURE	8,00 €
-----------------------	--------

Insalata mista, zucchine, melanzane, peperoni, olive, carciofini, scaglie di grana.
Mixed salad, courgettes, aubergines, peppers, olives, artichokes, parmesan flakes.

INSALATA GRECA	9,00 €
----------------	--------

Cetriolini, feta greca, olive snocciolate, pomodorini e insalata verde.
Gherkins, Greek feta cheese, pitted olives, cherry tomatoes and green salad.

INSALATA VERDE	5,00 €
----------------	--------

Insalata verde al naturale.
Natural green salad.

SOFT DRINK

ACQUA PANNA 50CL	2,00€	TONICA	4,00€
ACQUA GAS	2,00€	GINGER BEER	3,50€
COCA COLA	3,50€	TE PESCA	3,50€
COCA COLA ZERO	3,50€	TE LIMONE	3,50€
FANTA	3,50€	SPREMUTA D'ARANCIA	5,00€
SPRITE	3,50€		
LEMON SODA	3,50€		

BIRRE - BEERS

BOTTIGLIA BOTTLE		LATTINA CAN		ALLA SPINA DRAFT	
SUAVE	6,00€	BOIA	6,00€	MORETTI	7,00€
BLANCHE - 33CL - 5.3%		PILS 33CL - 5.2%		BLONDE - 40CL	
KALIX NIGER	6,00€	KING OF FOOLS	6,50€	IPA GALLERY	7,00€
CHOCOLATE STOUT		TRIPEL - 33CL - 8.5%		IPA - 40CL	
33CL - 6.7%					
KITZMANN	7,00€				
WEISS - 50CL - 5.4%					

COCKTAILS

SPRITZ APEROL	8,00€	PUNCH CUBANO	9,00€
SPRITZ CAMPARI	8,00€	MOSCOW MULE	10,00€
SPRITZ HUGO	8,00€	DARK'N'STORMY	9,00€
LIMONCELLO SPRITZ	8,00€	AMERICANO	10,00€
VODKA LEMON	9,00€	NEGRONI	10,00€
VODKA TONIC	9,00€	NEGROSKY	10,00€
GIN LEMON	9,00€	NEGRONI SBAGLIATO	10,00€
GIN TONIC	9,00€	BOULEVARDIEU	10,00€

COPERTO 2,50€

*“La Pizza è il cibo dell’anima.
Noi la facciamo con il cuore.”*



THE GALLERY
Pizzart Food & Drink