

pizzeria

CRISCEMUNNO
Salerno
Menu

Allergeni: 1 glutine – 2 frutta a guscio – 3 sedano – 4 senape – 5 sesamo – 6 solfiti – 7 pesce – 8 crostacei – 9 lupini – 10 latte – 11 molluschi – 12 soia – 13 arachidi – 14 uova .

Gli antipasti

- **Mozzarella di bufala**(SERVITA CON POMODORINI)₍₁₀₎ **12€**
- **Burrata**(SERVITA CON POMODORINI)₍₁₀₎ **10€**
- **Caprese**(mozzarella di bufala, pomodori di Sorrento, origano selvatico)₍₁₀₎ **13€**
- **Salumi e formaggi del territorio**₍₁₀₎ **24€**
- **Prosciutto crudo** (selezione Bettella) **10€**
- **Insalatona del contadino** (misticanza con noci, pere e pecorino)_(2,10) **12€**
- **Insalatona di tonno** (misticanza con pomodorini e tonno Alalunga)₍₇₎ **13€**
- **Parmigiana di melanzane** _(1,10,12) **12€**
- **Insalata vegan** (misticanza con tofu, ceci, pomodori, pane croccante e semi di zucca) _(1,12) **12€**
- **Carpaccio** (carne salada Bettella) **con rucola e scaglie di parmigiano** _(1,10) **12€**

La friggitoria napoletana

- **O' panzarott** (crochè di patate con provola di bufala e prosciutto cotto)_(1,10,12,14) **2,5€**
- **Pall' è riso** (ragout di maiale, salame napoletano, piselli, provola di bufala)_(1,10,12,14) **2,5€**
- **Frittatina di pasta**(besciamella, carne macinata di vitello, piselli, provola)_(1,2,10,12) **3€**
- **Fiore di zucca ripieno di ricotta, parmigiano e pepe**_(1,2,10,12) **3€**
- **Patatine fritte** (**servite con salse fatte in casa**) _(1,10) **7€**
- **Tris di montanare:**
 - classica con pomodoro cotto a bassa temperatura parmigiano_(1,10) **12€**
 - pesto di basilico, stracciata e fiori di zucca_(1,10)
 - bolognese bionda e caciocavallo podolico_(1,2,10)

Le pizze

- **Marinara** (pomodoro, origano, aglio, olio evo, basilico)_(1,10) **4,5€**
- **Margherita** (pomodoro, fior di latte, basilico, olio evo) _(1,10) **6€**
- **Napoletana** (pomodoro, origano, aglio, alici di Cetara, olive, capperi, basilico, olio evo)_(1,7,10) **6€**
- **Capricciosa** (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, basilico, olio evo)_(1,10) **9€**
- **Bufalina** (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo)_(1,10) **8,5€**
- **Margherita al filetto** (pomodoro a pacchetelle, mozzarella di bufala, calcagno, basilico, olio evo)_(1,10) **9€**
- **Provola** (margherita con provola di bufala, pancetta a tocchetti, pepe, basilico, olio evo)_(1,10) **9€**
- **Diavola** (pomodoro, fior di latte, salame napoletano, peperoncino, basilico, olio evo)_(1,10) **7,5€**
- **Cilentana arruscata** (sugo di pomodorini, cacioricotta di capra cilentano, salame di Gioi, pepe, basilico, olio evo)_(1,10) **9€**
- **Burrata** (pomodoro, burrata, emulsione al basilico, olio evo)_(1,10) **9€**
- **Diavola pezzente** (pomodoro, salsiccia pezzente lucana, canestrato, peperoncino, basilico, olio evo)_(1,10) **9,5€**
- **Napoletana del piennolo** (pomodorino del Vesuvio DOP, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, aglio, basilico, olio evo)_(1,7,10) **9,5€**
- **Polpetta** (pomodoro, polpettine di manzo, ricotta di bufala, chips di formaggio, basilico, olio evo)_(1,10) **11€**
- **Thunnus** (pomodorini del Piennolo gialli e rossi, cipolla stracotta, tonno Alalunga, fior di latte, olive, basilico, olio evo)_(1,7,10) **12€**
- **Cosacca** (sugo di pomodorini, pecorino di Carmasciano, basilico, olio evo)_(1,10) **8€**
- **5 formaggi** (fior di latte, blu di bufala, canestrato, barilotto, chips di formaggio, mousse di ricotta, marmellata di fichi bianca del Cilento, basilico, olio evo)_(1,6,10) **11€**
- **Bolognese bionda** (ragout di manzo alla bolognese con passata di pomodoro giallo, burrata, basilico, olio evo)_(1,2,10) **12€**

- **Cenere** (provola di bufala, patate cotte alla cenere, lardo battuto con basilico, caciocavallo podolico, olio evo)_(1,10) **11€**
- **Lucana** (fior di latte, salsiccia pezzente lucana, peperone crusco di Senise, caciocavallo podolico, basilico, olio evo)_(1,10) **11€**
- **Pistacia** (provola di bufala, mozzarella di bufala, salsiccia, pesto di pistacchio fatto in casa, granella di pistacchio, olio evo)_(1,2,10,12) **11€**
- **Giagiù** (pomodorino giallo, fior di latte, blu di bufala, soppressata di Gioi, basilico, olio evo)_(1,10) **13€**
- **Vegan** (humus di ceci, cipolla e peperoni, verdure spadellate, formaggio vegan, basilico, olio evo)₍₁₎ **13€**
- **Montenasone** (mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, culatello irpino, barilotto, basilico, olio evo)_(1,10) **11€**
- **Pizza chien' i pisiell** (stracciata, piselli saltati in padella con cipolla, pancetta croccante di Gioi leggermente piccante, Provolone del monaco, olio evo)_(1,10) **12€**
- **Diavola vegan** (pomodoro, formaggio vegan, salame vegan, peperoncino, olio evo)_(1,12) **11€**
- **Guanciale e fiori di zucca** (provola di bufala, guanciale, fiori di zucca, pepe basilico, olio evo)_(1,10) **12€**
- **Moussaka al pomodoro** (crema di melanzane arrosto, fior di latte, salsiccia, pomodorini confit, basilico, olio evo)_(1,10) **13€**
- **Ortolana** (fior di latte, crema di patate viola, verdure miste al forno, crostino aromatizzato basilico, olio evo)_(1,10) **11€**
- **Fiori di zucca ai due pesti** (fior di latte, fiori di zucca, pesto al basilico, pesto di pomodorini, crema di bufala, tarallo sbriciolato, basilico, olio evo)_(1,10) **13€**
- **Nerano** (provola di bufala, crema di zucchine, zucchine fritte, crema di bufala, Provolone del monaco, olio evo)_(1,10) **12€**
- **Cerasa** (base focaccia con pomodorini gialli e rossi in cottura, ciliegine di bufala, rucola, olio evo)_(1,10) **12€**
- **Parmigianella** (pomodorini cotti, parmigiana di melanzane, crema di bufala, emulsione al basilico, chips di formaggio olio evo)_(1,10) **13€**

Calzoni al forno

- **Calzone con provola di bufala, fiori di zucca e alici di Cetara**_(1,7,10) **12€**
- **Calzone ripieno alla ricotta di bufala, salame e pepe, ricoperto con pomodoro**_(1,10) **9€**

Pizza al padellino ripiena

- **Scarule** (focaccia ripiena con insalata di scarole, tonno Alalunga, olive, capperi e alici di Cetara) _(1,7,10) **14€**
- **Capocollo** (focaccia ripiena con provola, coppa di maiale, nduja e rucola)_(1,10) **14€**
- **Crudo e burrata** (focaccia con burrata, prosciutto crudo e pomodori secchi)_(1,10) **14€**

Pizza al padellino speciale

- **Regina**(sugo di pomodorini, ciliegine di bufala, Parmigiano 30 mesi, olio evo, basilico)_(1,10) **12€**
- **Hazel groove**(stracciata, carpaccio (carne salada Bettella) , tartufo in due consistenze, granella di nocciole, basilico, olio evo)_(1,2,10) **14€**
- **Crustacea**(crema di cacio e pepe, tartare di gambero rosa del Mediterraneo, crema di zucchine, lime, olio evo)_(1,7,10) **16€**

Le birre alla spina

FIEJ "Un'ambrata" - Apa - 6,2%

25cl 3,5€/ 50cl 6€

FIEJ "Una chiara" - Helles - 5,2%

25cl 3,5€/ 50cl 6€

Le birre in bottiglia

FIEJ "Una fresca" - Weizen - 5,5%

33cl 6€/ 75cl 12€

FIEJ "Una forte" - Belgian Strong Golden Ale - 8,5%

33cl 6€/ 75cl 12€

TOCCALMATTO "Zona Cesarini" - Pacific IPA - 6,6%

33cl 6€

TOCCALMATTO "Reinard Rossa" - Amber Ale - 7%

33cl 6€

TOCCALMATTO "Pils 28" - Pils - 5,3%

33cl 6€

TOCCALMATTO "Blonde 28" - Blonde - 6,8%

33cl 6€

PERONI "Cruda" - Lager - 4,7%

33cl 4,5€

Le bibite

Acqua naturale "Natia"

Acqua effervescente naturale "Ferrarelle"

Coca - cola

Coca - cola zero

Fanta

Sprite

3€

La nostra cantina



	CALICE	BOTTIGLIA
Alfonso Rotolo "Le ghiandaie" Aglianico DOC Cilento 14%	6€	22€
Alfonso Rotolo "San Matteo" Fiano IGT Cilento 13%	6€	22€
Alfonso Rotolo "Rose d' autunno" Rosato Cilento 14%	6€	22€
Feudi di San Gregorio "Dubl" Brut di Falanghina 12,5%	6€	24€
Feudi di San Gregorio "Serrocielo" Falanghina del Sannio 13,5%		22€
Feudi di San Gregorio "Lacryma Cristi" Piedirosso, Aglianico 13%		22€
San Salvatore "Ceraso" Aglianico IGP Paestum 13%		24€
San Salvatore "Calpazio" Greco Bio IGP Paestum 12,5%		26€
San Salvatore "Vetere" Rosato IGP Paestum 12%		26€
Antonio Caggiano "Devon" Greco di tufo DOCG 14%		24€
Antonio Caggiano "Tauri" Aglianico Irpinia DOCG 14%		24€
Maffini "Kleos" Aglianico IGT Paestum 14%		28€
Maffini "Kratos" Fiano IGT Paestum 13%		28€
Tommasone "Biancolella" DOC 13%		26€
Tommasone "Per' e palummo" Piedirosso DOC 14%		26€

I nostri cocktail

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

10€

Amari e digestivi

3,5€

Semifreddi in Vasetto

5€

SERVIZIO E COPERTO 2€





Salerno

Menu

Food allergens: 1 gluten – 2 nuts – 3 celery – 4 mustard – 5 sesame seeds – 6 sulphites – 7 fish – 8 crustaceans – 9 lupins – 10 milk – 11 molluscs – 12 soybeans – 13 peanuts – 14 egg .

Starters

- **Buffalo mozzarella (WITH CHERRY TOMATOES)**₍₁₀₎ **12€**
- **Burrata cheese (WITH CHERRY TOMATOES)**₍₁₀₎ **10€**
- **Caprese (buffalo mozzarella, tomatoes from Sorrento, origano)**₍₁₀₎ **13€**
- **Selection of meat and selection of cheese**₍₁₀₎ **24€**
- **Cured pork rump** (Bettella's selection) **10€**
- **Tuna salad (mixed salad with fresh fresh cherry tomatoes and tuna fillets)**₍₇₎ **13€**
- **Salad of the farmer (mixed salad with walnuts, pears and pecorino cheese)**_(2,10) **12€**
- **Parmigiana of eggplant** _(1,10,14) **12€**
- **Vegan salad** (mixed salad with tofu, chickpeas, tomatoes, crispy bread and pumpkin seeds)_(1,10) **12€**
- **Carpaccio** (carne salada Bettella) with rocket and parmigiano cheese _(1,10) **12€**

Handmade fried appetizers

- **Fried pasta pie** (bechamel, cow , green peas, provola cheese cheese)_(1,2,10,12) **3€**
- **Rice ball** (sausage, salami, green peas, provola cheese cheese)_(1,10,12,14) **2,5€**
- **Potato croquette** (with provola cheese cheese and cooked ham)_(1,10,12,14) **2,5€**
- **Zucchini flower stuffed with ricotta, parmigiano cheese and pepper**_(1,2,10,12) **3€**
- **Handmade french fries (served with homemade sauces)** _(1,10) **7€**
- **Tris fried pizza :** **12€**
 - with tomatoes and parmigiano cheese_(1,10)
 - basil pesto, stracciatella and courgette flowers_(1,10)
 - bolognese beef ragout with yellow tomato sauce and caciocavallo cheese_(1,2,10)

Pizza

- **Marinara** (tomato sauce, origano, garlic, evo oil, basil)_(1,10) **4,5€**
- **Margherita** (tomato sauce, mozzarella, basil, evo oil) _(1,10) **6€**
- **Napoletana** (tomato sauce, origano, garlic, anchovies from Cetara, olives, capers, basil, evo oil)_(1,7,10) **6€**
- **Capricciosa** (tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives, basil, evo oil)_(1,10) **9€**
- **Bufalina** (tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, evo oil)_(1,10) **8,5€**
- **Margherita al filetto** (tomatoes slices, buffalo mozzarella, calcagno cheese, basil, evo oil)_(1,10) **9€**
- **Provola** (margherita with tomato sauce, provola cheese , pancetta pork, pepper, basil,evo oil)_(1,10) **9€**
- **Diavola** (tomato sauce, mozzarella, salami, chili pepper, basil, evo oil)_(1,10) **7,5€**
- **Cilentana arruscata** (cherry tomato sauce, cacioricotta cheese from Cilento, salami, pepper, basil, evo oil)_(1,10) **9€**
- **Burrata** (tomato sauce, burrata cheese, basil emulsion, evo oil)_(1,10) **9€**
- **Diavola pezzente** (tomato sauce, sausage, canestrato cheese, chili pepper, basil, evo oil)_(1,10) **9,5€**
- **Napoletana del piennolo** (piennolo tomatoes from Vesuvio, mozzarella, anchovies from Cetara, capers, olives)_(1,7,10) **9,5€**
- **Polpetta** (tomato sauce, cow meatball, ricotta cheese, cheese chips, basil, evo oil)_(1,10) **11€**
- **Thunnus** (red and yellow piennolo tomatoes from Vesuvio, caramelized onion, tuna from Palinuro, mozzarella, olives, basil, evo oil)_(1,7,10) **12€**
- **Cosacca** (cherry tomato sauce, pecorino cheese from Carmasciano, basil, evo oil)_(1,10) **8€**
- **5 formaggi** (mozzarella, buffalo blu cheese , canestrato cheese, barilotto cheese, cheese chips, ricotta cheese, Cilento white fig jam , basil, evo oil)_(1, 6,10) **11€**
- **Bolognese bionda**(bolognese beef ragout with yellow tomato sauce, stracciata cheese, basil,evo oil)_(1,2,10) **12€**

- **Cenere** (provola cheese , potatoes cooked in ash, lard, basil, evo oil)_(1,10) **11€**
- **Lucana** (mozzarella, sausage, dried and crispy sweet pepper from Senise, caciocavallo cheese, basil, evo oil) _(1,10) **11€**
- **Pistacia** (provola cheese , buffalo mozzarella, sausage, pistachio pesto, ground pistacchio, evo oil)_(1,7,10) **11€**
- **Giagiù** (yellow tomatoes, mozzarella, buffalo blu cheese, soppressata salami from Gioi, basil, evo oil)_(1,10) **13€**
- **Vegan** (hummus of chickpeas, onion and peppers, sautéed vegetables, vegan cheese, basil, extra virgin olive oil)₍₁₎ **13€**
- **Montenasone** (buffalo mozzarella, piennolo tomatoes from Vesuvio, cured pork ham, barilotto cheese, basil, evo oil)_(1,10) **11€**
- **Pizza chien' i pisiell** (stracciata cheese, green peas with onion, pancetta pork , Provolone cheese, evo oil)_(1,10) **12€**
- **Diavola vegan** (tomato, vegan cheese, vegan salami, chilli pepper, evo oil)_(1,12) **11€**
- **Guanciaie e fiori di zucca** (buffalo provola, bacon, courgette flowers, pepper, basil, evo oil) _(1,10) **12€**
- **Moussaka al pomodoro** (roasted aubergine cream, mozzarella, sausage, confit cherry tomatoes, basil, evo oil)_(1,10) **13€**
- **Ortolana** (mozzarella, purple potato cream, mixed baked vegetables, basil flavored crouton, evo oil)_(1,10) **11€**
- **Fiori di zucca ai due pesti** (mozzarella, courgette flowers, basil pesto, cherry tomato pesto, buffalo mozzarella cream, crumbled tarallo, basil, evo oil)_(1,10) **13€**
- **Nerano** (buffalo provola, cream of zucchini, fried zucchini, buffalo cream, Provolone del Monaco, evo oil)_(1,10) **12€**
- **Cerasa** (focaccia base with yellow and red cherry tomatoes in cooking, buffalo mozzarella cherries, rocket, evo oil)_(1,10) **12€**
- **Parmigianella** (cooked cherry tomatoes, eggplant parmigiana, buffalo mozzarella cream, basil emulsion, cheese chips, evo oil)_(1,10) **13€**
- **Calzone with ricotta cheese, salami and tomato sauce**_(1,10) **9€**
- **Calzone with provola cheese, zucchini flowers and anchovies from Cetara**_(1,7,10) **12€**

Double cooking stuffed pizza

- **Scarule** (stuffed focaccia with escarole salad, Alalunga tuna, olives, capers and Cetara anchovies)_(1,7,10) **14€**
- **Capocollo** (focaccia stuffed with provola, pork neck, nduja and rocket)_(1,10) **14€**
- **Crudo e burrata** (focaccia with burrata, raw ham and dried tomatoes)_(1,10) **14€**

Special double cooking pizza

- **Regina** (sugo di pomodorini, ciliegine di bufala, Parmigiano 30 mesi, olio evo, basilico)_(1,10) **12€**
- **Hazel groove**(stracciata, carpaccio (Bettella salted meat), truffle in two consistencies, chopped hazelnuts, basil, evo oil)_(1,2,10) **14€**
- **Crustacea** (cream of cacio e pepe, Mediterranean pink shrimp tartare, cream of zucchini, lime, evo oil)_(1,7,10) **16€**

Draft beer

FIEJ "Un'ambrata" - Apa - 6,2%

25cl 3,5€/ 50cl 6€

FIEJ "Una chiara" - Helles - 5,2%

25cl 3,5€/ 50cl 6€

Bottles beer

FIEJ "Una fresca" - Weizen - 5,5%

33cl 6€/ 75cl 12€

FIEJ "Una forte" - Belgian Strong Golden Ale - 8,5%

33cl 6€/ 75cl 12€

TOCCALMATTO "Zona Cesarini" - Pacific IPA - 6,6%

33cl 6€

TOCCALMATTO "Reinard Rossa" - Amber Ale - 7%

33cl 6€

TOCCALMATTO "Pils 28" - Pils - 5,3%

33cl 6€

TOCCALMATTO "Blonde 28" - Blonde - 6,8%

33cl 6€

PERONI "Cruda" - Lager - 4,7%

33cl 4,5€

Drink

Acqua naturale "Natia"

Acqua effervescente naturale "Ferrarelle"

Coca - cola

Coca - cola zero

Fanta

Sprite

3€

Wine list



	CALICE	BOTTIGLIA
Alfonso Rotolo “Le ghiandaie” Aglianico DOC Cilento 14%	6€	22€
Alfonso Rotolo “San Matteo” Fiano IGT Cilento 13%	6€	22€
Alfonso Rotolo “Rose d’ autunno” Rosato Cilento 14%	6€	22€
Feudi di San Gregorio “Dubl” Brut di Falanghina 12,5%	6€	24€
Feudi di San Gregorio “Serrocielo” Falanghina del Sannio 13,5%		22€
Feudi di San Gregorio “Lacryma Cristi” Piedirosso, Aglianico 13%		22€
San Salvatore “Ceraso” Aglianico IGP Paestum 13%		24€
San Salvatore ” Calpazio” Greco Bio IGP Paestum 12,5%		26€
San Salvatore “Vetere” Rosato IGP Paestum 12%		26€
Antonio Caggiano “Devon” Greco di tufo DOCG 14%		24€
Antonio Caggiano “Tauri” Aglianico Irpinia DOCG 14%		24€
Maffini “Kleos” Aglianico IGT Paestum 14%		28€
Maffini “Kratos” Fiano IGT Paestum 13%		28€
Tommasone “ Biancolella” DOC 13%		26€
Tommasone “ Per’ e palummo” Piedirosso DOC 14%		26€

Cocktail

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

10€

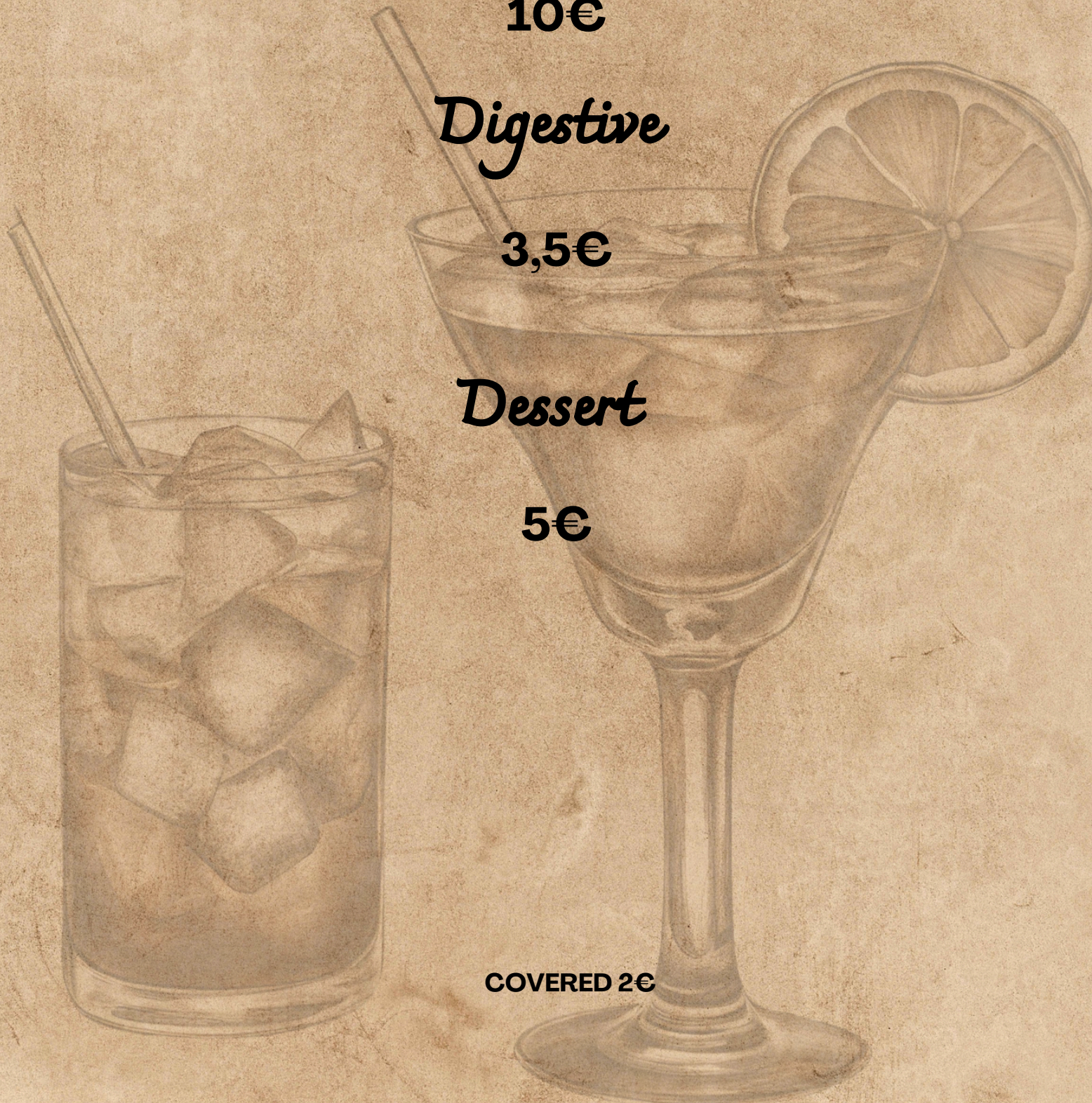
Digestive

3,5€

Dessert

5€

COVERED 2€



pizzeria



CRISCEMUNNO

Salerno

