

PIZZERIA DEROMA

ANTIPASTI:

MOZZARELLA IN CARROZZA DE ROMA € 6

Mozzarella di bufala campana DOP Loffredo, alici del Cantabrico, fiori di zucca e scorza di lime •C•I•P•

SPICCHI AL PADELLINO (al pezzo) € 7

Lardo di colonnata ,carciofini sott'olio, e castelmagno •C•F•I•

Burrata di Andria DOP, spaccatelle Paglione semidry alici del Cantabrico •C•F•I•P•

LE TRADIZIONALI

MARINARA •E•I• € 10
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, aglio, basilico, origano e olio Evo Fratelli Fratta

MARGHERITA STORICA •C•I• € 12
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, basilico, olio Evo Fratelli Fratta

DIAVOLA •C•I• € 15
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fiordilatte di Agerola e ventricina piccante

BUFALINA •C•I• € 16
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, mozzarella di bufala Campana DOP Loffredo, basilico, olio Evo Fratelli Fratta

ROSSE SFIZIOSE

ALICE •E•I• € 15
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, olive Itrane, alici del Cantabrico, aglio, origano, basilico

ROSSO BURRATA •B•C•I• € 17
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, Burrata di Andria DOP, datterini gialli confit e pesto di Basilico

CAPRICCIOSA DEROMA •C•I• € 18
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli e champignon ripassati burro aglio e rosmarino, prosciutto crudo affumicato Sauris, chips di Topinambur e polvere di olive Itrane

INDIAVOLATA •C•F•I• € 17
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, ventricina piccante, mozzarella di Bufala Campana DOP messa a crudo in uscita e n'duja di Spilinga

BURRATA E ALICI •C•E•F•I• € 17
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, spaccatelle Paglione semi dry, Burrata di Andria DOP, alici del mar Cantabrico ,origano secco

BOLOGNESE •C•F•I•N• € 19
Ragù di Marango tagliato a coltello , besciamella, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

BIANCHE GOLOSE

NERANO •C•I• € 17
Crema di zucchine romanesche, fiordilatte di Agerola, provolone di Formia, chips di zucchine e fiori di zucca

RAFFINATA •C•E•I•N•O• € 18
Crema zucchine, salmone norvegese affumicato, Burrata di Andria DOP, scaglie di tartufo nero, fiori di zucca e finocchietto selvatico

MORTAZZA •B•C•I• € 17
Fiordilatte di Agerola , mortadella artigianale, Burrata di Andria DOP e granella di pistacchi

4 FORMAGGI MARI E MONTI •C•I•H• € 19
Fiordilatte di Agerola , guanciale tagliato a coltello, provolone di Formia, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, ricotta di bufala e mazzancolle marinate al lime

CRUSCA •C•F•I•N• € 18
Crema di peperoni , salsiccia , provola affumicata, peperone crusco e mizuna green

LA RUSTICA •C•F•I•N• € 19
Crema di patate al forno, lardo di colonnata, finocchio, castel magno, carciofi BIO Agnonio sott'olio e noci pecan tostate

ALLERGENI

•A• Arachidi e derivati
•B• Frutta a guscio
•C• Latte e derivati
•D• Molluschi

•E• Pesce
•F• Sesamo e semi
•G• Soia

•H• Crostacei
•I• Glutine
•L• Lupini

•M• Senape
•N• Sedano
•O• Anidride solforosa
•P• Uova