

# PiZEN

IDENTITÀ  
GASTRONOMICHE

## MENÙ

[click here for english version](#)

per una migliore esperienza ruota lo smartphone



## SFIZI & VIZI

Cerchiamo di valorizzare i prodotti più autentici e genuini della nostra Terra, alla continua ricerca della combinazione perfetta fra **tradizione, esaltazione del territorio, innovazione** e la **nostra idea**.

Il cibo è uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di scambio culturale: per noi la pizza (o meglio **pizzà**) è uno strumento di identità, un'identità gastronomica fatta di sapori che si mettono in mostra nel centro storico di Salerno e che vogliamo farvi scoprire morso dopo morso, percorso dopo percorso!

### CHIPS ARTIGIANALI

chips artigianali servite con **maionese** homemade & ketchup di piennolo rosso

5,00 €

### TRIS DI POLPETTE <sup>3 PZ.</sup>

- zucchine, **provola**, pancetta al pepe nero, **stracciatella** di vaccino
- melanzane, **provola**, pesto di piennolo rosso
- confettura di fico bianco cilentano e **caprino** semicotto

9,00 €

### SCAZZUOPPOLI

straccetti di pizza frita con passata di pomodoro cotto, **parmigiano reggiano**<sup>24</sup>, pepe & basilico

5,00 €

### ASSAGGIO CILENTANO

salumi e prodotti tipici cilentani

11,00 €





## FRITTE & AL FORNO

### CLASSICA

crema di pomodoro arrostita, **parmigiano reggiano**<sup>24</sup>,  
pepe nero, **robiola** di capra

6,00 €

### BRONTE

**ricotta**, mortadella arrosto, **pesto di pistacchio** di  
Bronte, pepe nero

8,00 €

### MENAICA

**alici di Menaica** presidio slow food, pomodorini datterini  
rossi dry caramel, **straciatella** di vaccino

10,00 €

### PERCEZIONE DI CAPRESE

tartare di pomodoro San Marzano Bio DOP condita con  
olio di **alici di Menaica**, crema di **fior di latte**, emulsione  
di basilico

10,00 €

### *Olio su Montanara*

Titolo: **Fritta & al Forno**

Dim: 14x14x3 circa

Genere: Impressionista

Slow Food

Dipinta a mano



# PERCORSI

*Il percorso di Pizzà è come un viaggio...  
c'è chi vuol perdersi e chi ritrovarsi...  
ti proponiamo **sei portate**:  
ricche di sapori, abbinamenti, profumi  
e colori, con cui proveremo ad  
emozionarti con un piacere che  
si rinnova a ogni assaggio.*

Innovazione e tradizione in questi percorsi si incontreranno sempre perché è proprio dalla loro unione che nascono le **opere d'arte** migliori!

Ti presentiamo due diversi percorsi: **PIZZÀ** e il **PERCORSO CILENTANO**.

Abbandonati e lasciati guidare totalmente dalla fantasia dello chef nel viaggio del gusto: il percorso **PIZZÀ** è un salto nel vuoto con accostamenti coraggiosi e rivisitazioni di grandi classici.

Il **PERCORSO CILENTANO**, invece, è il trionfo della stagionalità e dei sapori del passato, una esperienza volta a valorizzare ed esaltare la territorialità in tutte le sue forme... qualunque sia la tua scelta, sarà un piacere per gli occhi ma soprattutto per il palato!

**Percorso completo a persona - 27 € - minimo 2 persone**

## **Guazzo su Percorso**

Titolo: **Percorso**

Dim: 15x15x2 circa

Genere: Espressionismo  
non astratto

Dècollage a fetta



# PERCORSO CILENTANO

## MASUC...ENTRÉE

entrée della casa, con prodotti freschi e km0

## PERITO

**fior di latte**, rucola, capicollo dolce, melanzane grigliate, pomodorini rossi dry caramel, **parmigiano reggiano** <sup>24</sup>, olio EVO BIO Re li Marchi

10,00 €

## CACIO E PEPE CILENTANA

**fior di latte**, **caciocavallo**, guanciale, **parmigiano reggiano** <sup>24</sup>, pepe nero, pepe affumicato, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

10,00 €

## TRIANGOLO DEL C.

**fior di latte**, **caciocavallo**, olive ammaccate presidio slow food, capocollo, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €

## È UNA NORMA

passata di pomodorino rosa di Rofrano, **fior di latte**, **provola** di bufala, melanzane a funghetti, **cacio ricotta**, salsiccia semistagionata, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €

## LA DOLCEZZA DEL GIORNO

### sott'Olio su Tela

Titolo: **La Perito**

Dim: 15x14x2 circa

Genere: Tempera

Colori e Gusti

Dipinta a mano





LET'S PIZZA



## LE MARGHERITE

### MARGHERITA

pomodoro San Marzano, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

6,00 €

### VESUVIANA

pomodorini rossi del Piennolo, **mozzarella** di bufala campana, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

9,00 €

### IL RE E LA REGINA

**mozzarella** di bufala, passata di pomodoro re Umberto, **parmigiano reggiano**<sup>24</sup>, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

10,00 €

#### Affresco su Pizzà

Titolo: **Oro Rosa**

Dim: 15x15x2 circa

Genere: Surrealismo  
di bontà

Olio EVO af...fresco

### MARGHERITA DEI MONTI LATTARI

**fior di latte**, pomodorino corbarino acqua e sale, emulsione di basilico, **provolone** del monaco, olio EVO BIO Re li Marchi

10,00 €

### ORO ROSA

**fior di latte**, passata di pomodorino rosa di Rofrano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

9,00 €

### MARGHERITA DOLCE

pomodorini datterini dry caramel rossi, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

8,00 €



## LE DIAVOLE

### LA DIAVOLA

salsa di pomodoro all'arrabbiata, **fior di latte**, salamino cilentano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

### DIAVOLA IMBUFALITA

**fior di latte**, blu di bufala, emulsione di nduja calabrese, emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

### DIAVOLA CILENTANA

salsa di pomodoro all'arrabbiata, pancetta tesa piccante, **fior di latte**, **cacio ricotta** di capra, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

9,00 €

11,00 €

10,00 €

## LE MARINARE

### MARINARA CILENTANA

passata di pomodorino rosa di Rofrano, olive ammaccate, **alici di Menaica** presidio slow food, origano di Montesarno, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

15,00 €

### MARINARA ASSOLUTA

passata di pomodoro San Marzano, pacchetelle di Piennolo arancione, datterini dry caramel gialli, pesto di piennolo rosso, **stracciatella** di vaccino con polvere di piennolo rosso, origano di Montesarno, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

12,00 €

### LA MARINARA

pomodoro San Marzano, aglio e origano di Montesarno, olio EVO BIO Re li Marchi

5,00 €



### **Acquaforte su Piccante**

Titolo: **La Diavola**

Dim: 14x15x2 circa

Genere: Astrattatismo

Piccante

Inganno dell'occhio



# PROPOSTE CHE LASCIANO IL SEGNO

## TRE PIENNOLI A FREDDO

crema di pomodorini del piennolo rossi, gialli e arancioni, **fior di latte**, emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €

## UNA BUFALA SUL VESUVIO

pomodorini del piennolo arancioni, **fior di latte**, **stracciatella** di vaccino, speck di bufalo, polvere di piennolo rosso, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

13,00 €

## BRACE

**provola** di bufala affumicata, prosciutto cotto alla brace, funghi freschi di stagione saltati, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

10,00 €

## NAPOLETANA

pomodoro san marzano, **alici di Cetara**, capperi di Salina, olive taggiasche, origano di Montesarno, olio EVO BIO Re li Marchi

8,00 €

## CARMINUCCIO NEL FUTURO

crema di pomodoro San Marzano arrostito, pancetta al pepe nero, **parmigiano reggiano** vacche rosse <sup>36 mesi</sup>, pepe nero affumicato, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €



### ***Piennoli di Colori***

Titolo: **Tre Piennoli a freddo**

Dim: 14x15x2 circa

Genere: Dadaismo

Ellissi di monotonia



### VITTORIO VA AL MERCATO

crema di patate, **fior di latte**, **provola** di bufala affumicata, zucchine marinate, crema di melanzane arrostiti al forno, fiori di zucca, chips di peperone crusco "sciuscillone" e la sua polvere, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

### CONTRASTI

**blu di bufala**, **fior di latte**, pancetta tesa semi piccante, granella di **nocciola** di Giffoni IGP, miele di acacia, olio EVO bio Re li Marchi

### IL MATRIMONIO DELLA BARBABIETOLA

vellutata di barbabietola rossa, **fior di latte**, **fonduta di blu** di bufala, tartare di scottona, chips di barbabietola cristallizzata, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

### SALERNITANO PURO

**fior di latte**, scarola riccia condita con **colatura di alici di Cetara**, **alici di Cetara**, **maionese** ai capperi di salina, polvere di olive taggiasche, olio EVO BIO Re li Marchi

### PROVOLA E PEPE

pomodoro san marzano, **provola** di bufala affumicata, pepe nero affumicato, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

### CETARESE

**fior di latte**, **stracciatella di vaccino**, **alici di Cetara**, datterini gialli dry caramel, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

### NERANO

crema di zucchine alla Nerano, **fior di latte**, chips di zucchine, **provolone** del monaco DOP, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

12,00 €

12,00 €

13,00 €

12,00 €

8,00 €

12,00 €

11,00 €

### CALZONE CINQUETTO

**fior di latte**, salamino cilentano, **uova**, **parmigiano reggiano** <sup>24</sup>, pepe

### TOTAL B

**mozzarella** di bufala, **provola** di bufala, **blu di bufala**, speck di bufalo, olio EVO BIO Re li Marchi, basilico fresco

### ALLENAMENTO A QUATTRO PARTI

**fior di latte**, carpaccio di filetto di scottona marinato, pesto di rucola, **fonduta di formaggio** delle vacche rosse <sup>36 mesi</sup>, corbarino candito, caviale di aceto "cà del non" invecchiato tre anni

### FIORI DI MARE x chef Emanuel Pio Sibillo

**fior di latte**, fiori di zucca, **cozze** fritte, datterini gialli dry caramel, **fonduta di pecorino** dei Monti lattari al nero di seppia, zeste di limone sfusato amalfitano

### AMARE

**fior di latte**, filetti di tonno rosso Antica Marineria Famiglia Gallo, crema di melanzane fritte, pomodorino datterino confit, **maionese** al basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

8,00 €

15,00 €

20,00 €

16,00 €

15,00 €



# BIRRÀ

## BEVANDE & VINI

**COPERTO** 2,00 €

**ACQUA**  
naturale - frizzante 75cl 2,50 €

**BIBITE**  
coca-cola - coca-cola zero - fanta 33cl 2,50 €

**VINI**

[Rosso] Cellaia Cilento D.O.P. Bio Vegan	18,00 €
[Rosso] Piedirosso Colli di Salerno	18,00 €
[Rosso] Scippata Cantine AP 2016	85,00 €
[Rosso] Proclamo Cilento Aglianico D.O.P.	25,00 €
[Rosso] Gragnano Otto Uve della Penisola Sorrentina	23,00 €
[Bianco] Cellaia Cilento D.O.P. Bio Vegan	18,00 €
[Bianco] Proclamo Cilento Fiano D.O.P. Bio Vegan	23,00 €
[Bianco] Caprettone Ariete 2019	27,00 €
[Rosato] Cellaia Cilento D.O.P. Bio Vegan	18,00 €

*Non sai cosa scegliere? Il personale di sala ti aiuterà ad abbinare il vino ad hoc*

**CALICE DI VINO**

[Rosso] Cellaia Cilento D.O.P. Bio Vegan	5,00 €
[Rosso] Piedirosso Colli di Salerno	5,00 €
[Bianco] Caprettone Ariete 2019	6,50 €
[Bianco] Cellaia Cilento D.O.P. Bio Vegan	5,00 €

**LIQUORI**

liquori della casa	3,00 €
jefferson & super alcolici	5,00 €

### ALLA SPINA

Birra Lager - Nostra produzione, leggera, intensa, artigianale e la trovi solo da Pizzà!  
disponibile nei tagli 20 cl - 30cl - 40 cl 4,00 € - 5,00 € - 6,00 €

Weiss - Birrificio Kuhbacher  
disponibile nei tagli 20 cl - 30cl - 40 cl 3,00 € - 4,00 € - 5,00 €

Red Ale - Birrificio Kuhbacher  
disponibile nei tagli 20 cl - 30cl - 40 cl 4,00 € - 5,00 € - 6,00 €

### IN BOTTIGLIA

Birra 33cl 5,50 €



### PANETTO

farina di grano tenero 00, farina di grano tenero 1, acqua, lievito di birra, sale, olio evo

### ALLERGENI

I prodotti contrassegnati in **grassetto** nel menù possono provocare allergie o intolleranze in soggetti allergici. Chiedi al nostro staff per maggiori informazioni

**Glutine - Crostacei - Uova - Pesce - Arachidi - Soia - Latte - Frutta A Guscio - Sedano - Sesamo - Senape - Lupini - Molluschi - Anidride Solforosa E Solfiti**



***Ingrediente segreto***

Titolo: **Farsi il culo**

Genere: Contemporaneo

*L'ingrediente segreto è un elemento comune a tutte le ricette precedenti, è quello che ha reso grandi chi ha creduto nelle proprie idee e possibilità, può sembrare scontato, ma vi assicuro, non lo è per nulla!*

Tanti sottolineano che il successo è qualcosa che hai o che non hai. Noi crediamo, invece, che **l'impegno, la perseveranza, l'innovazione, lo sperimentare, il fallire e il riprovare**, ma soprattutto il duro lavoro ti aiuta e ti porterà dopo innumerevoli tentativi a **fare la cosa giusta nel modo giusto**, un processo che però non finisce qui, ma è alimentato dalla motivazione di migliorarsi ancora, giorno dopo giorno, pizza dopo pizza!



[pizza.identita.gastronomiche](https://www.facebook.com/pizza.identita.gastronomiche)