



**Il Vecchio
e il Mare**
Ristorante & Pizzeria



Maestro Pizzaiolo *Mario Cipriano*

Dallo studio scientifico di ogni singola materia prima e fase di preparazione raccogliamo la sfida di portare all'eccellenza il piatto italiano più mangiato nel mondo: la pizza.

Utilizzando farine selezionate da grano 100% italiano da filiera corta e grazie ad un lungo riposo di almeno 36 ore, portiamo il prodotto ad essere digeribile e gustoso.

Ed infine è la farcitura a completare l'opera, grazie ad ingredienti di alta qualità e certificati, che trasformano con accostamenti innovativi una pizza in un'esperienza sensoriale.

Il regista di questa magica trasformazione è Mario Cipriano, pizzaiolo Professionista e tecnico dimostratore.

impasto senza glutine + 2,00€ (tutti i gg),

pizza in pala +1,00 (martedì e mercoledì)

integrale +1,00€ (dal venerdì alla domenica)

A grande richiesta e dopo mesi di attento studio

e' arrivata una grande novità :

*il nostro impasto sottile, sul quale riceverai
uno sconto di 1,00€ (fino al 31 di maggio);*

Marinara.....7,00€

pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, aglio fresco, basilico fresco, origano siciliano .

La margherita "Italiana"8,50€

pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, fiordilatte di Napoli e basilico fresco.

La provola e pepe.....9,00€

pomodoro San Marzano 100% italiano, fiordilatte affumicato di Napoli e pepe di: pepe di Giamaica, pepe di Sichuan, pepe di Sarawak.

Wüstel	10,00€
pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli e wüstel da suino nazionale.	
Calzone classico	10,00€
fior di latte di Napoli , prosciutto cotto e spennellata di pomodoro	
La Bufalina	11,00€
pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, mozzarella di bufala di Paestum dop e basilico fresco.	
Parmigiana	11,00€
pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, fior di latte di Napoli affumicato , melanzane cotte a funghetto, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, pepe Arlecchino.	
Prosciutto e Funghi	11,00€
pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli , prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati.	
Calzone Napoli	11,00€
crema di ricotta fresca, salamino piccante tipo Napoli, fior di latte di Napoli affumicato, Pepe Arlecchino e spennellata di pomodoro San Marzano 100% italiano.	
Patate e salsiccia	11,00€
Fiordilatte di Napoli affumicato , salsiccia di scarpaccia e patate arrosto	
Napoli	11,50€
pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli, alici di Cetara "Armatore", capperi di salina e origano siciliano.	

- Regina.....11,50€**
fiordilatte di Napoli, pomodoro pelato giallo, salamino tipo Napoli
piccante e olive Taggiasche in olio Evo.
- Fresca voglia12,50€**
Fiordilatte affumicato di Napoli, salsiccia di scarpaccia, pomodori secchi siculi e
pesto di rucola fresca.
- La Tropeana 2.0.....12,00€**
fiordilatte di Napoli, cipolla rossa caramellata, filetti di tonno Callipo e
basilico fresco.
- La Mia Vegetariana.....12,00€**
Fiordilatte di Napoli, melanzane cotte a funghetto, datterino rosso
confit, pomodoro pelato giallo, olive taggiasche in olio evo e pesto di
rucola fresca
- Il Mio Panuozzo.....12,00€**
panino pizza con fior di latte di Napoli affumicato, prosciutto di Parma
stagionato 18 mesi, pomodori secchi essiccati al sole e
pesto di rucola fresca.
- Esplosione vulcanica.....12,50€**
mozzarella di bufala dop di Paestum , pomodorino rosso del piennolo,
pomodorino giallo del Vesuvio, basilico fresco e origano di montagna.
- La Nostra Capricciosa.....12,50€**
pomodoro San Marzano 100% italiano, fiordilatte di Napoli, prosciutto
cotto Nazionale, funghi freschi saltati, melanzane cotte a funghetto e
olive Taggiasche in olio Evo.

Prova le nostre pizze speciali :

- Sanguigna**13,00€
pomodoro pelato giallo, n' duja di Spilinga , rucola fresca e burratina pugliese
- L'estate addosso**13,00€
Ombra di pomodoro, pomodoro cuor di bue, spolverata di parmigiano reggiano e basilico fresco: in uscita ciliegine di bufala campana dop
- Sinfonia di primavera**13,00€
Fiordilatte di Napoli, crema di asparagi, cacio cavallo salino e croccante di speck affumicato del Tirolo.
- Se mi lasci non vale**13,50€
Fior di latte affumicato di Napoli, fiori di zucca , fuscella di Napoli, alici di Cetara Armatore, gel di basilico e polvere di limone
- 3 Ella**.....13,50€
fiordilatte di Napoli, mortadella al pistacchio di Bronte, stracciatella pugliese da latte italiano e granella di pistacchio di Sicilia .
- Grigio Casentino**.....16,50€
fiordilatte di Napoli, pomodoro pelato giallo, stracciatella pugliese da latte italiano, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi
(Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)

aggiunta di tartufo +5,00, bufala +3,00,
stracciatella +3,00, crudo di Parma +3,50, per
gli altri ingredienti chiedi al personale di sala