



LA PIZZA  
NON HA PADRI  
NE PADRONI  
NE INVENTORI  
È SOLTANTO IL FRUTTO  
DELLA GENIALITÀ  
DEL POPOLO NAPOLETANO.

**(FRANCESCO MOCCIA O' NONNO)**

**" QUALITÀ & TRADIZIONE "**  
LA NOSTRA FILOSOFIA

# LA VERA PIZZA NAPOLETANA TRADIZIONALE VERACE RIVISITATA IN CHIAVE MODERNA

## LA MATERIA PRIMA DELLA NOSTRA PIZZA

PELATI SAN MARZANO BIO  
OLIVE NERE DI GAETA  
POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL  
VESUVIO  
ACCIUGHE DI CETARA  
PECORINO ROMANO DOP  
PROVOLONE DEL MONACO SORRENTO

OLIO EVO BIO SALENTINO  
FIOR DI LATTE MONTE MATESE  
BUFALA DOP DI AVERSA  
BURRATA DI ANDRIA  
RICOTTA DI BUFALA CAMPANA  
RICOTTA DI FUSCELLA  
PROVOLA DONNARUMMA DI AGEROLA

## IL NOSTRO IMPASTO

UN BLEND DI FARINE INTEGRALE, TIPO 0, TIPO 00 e TIPO 1  
UN PROCESSO DI LIEVITAZIONE, FERMENTAZIONE, MATURAZIONE, PARALLELA A  
TEMPERATURA COSTANTE E CONTROLLATA, IN MODO TALE DA OTTENERE UNA  
PIZZA DAL RISULTATO FINALE PIÙ LEGGERA PIÙ DIGERIBILE E CON MENO GLUTINE.

## LA COTTURA

IL NOSTRO FORNO A LEGNA CON LEGNA DI QUERCIA E ULIVO CHE GENERANO  
PROFUMO E ARDONO PER RENDERE PROFUMATA E GUSTOSA LA NOSTRA PIZZA.

**A RICHIESTA TUTTE LE PIZZE DEL MENÙ CON IMPASTO INTEGRALE +2€**

## " LE CLASSICHE "

### MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico, Olio evo.  
€6,00

### MARGHERITA

Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Olio evo.  
€8,00

### BUFALINA

Pomodoro, Basilico, Bufala campana DOP, Olio evo.  
€10,00

### RIPIENO CLASSICO

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Pecorino, Prosciutto cotto.  
€9,00

### RIPIENO "NAPOLETANO"

Pomodoro San Marzano, Provola, Ricotta di bufala, Pecorino, Prosciutto cotto, Salame, Pepe,  
Basilico  
€11,00

### NAPOLI

Pomodoro, Fior di latte, Acciughe di Cetara, Olive nere di Gaeta, Origano, Basilico, Olio evo.  
€10,00

### DIAVOLA

Pomodoro, Provola di Agerola, Spianata piccante, Basilico, Olio evo.  
€10,00

### CAPRICCIOSA

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Olive nere, Carciofini alla brace sott'olio, Basilico,  
Olio evo.  
€11,00

### QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte, Gorgonzola, Provolone del Monaco, Ricotta, Basilico, Olio evo.  
€10,00

### WURSTEL E PATATINE

Fior di latte, Wurstel, Patatine Dippers.  
€10,00

### ORTOLANA

Fior di Latte, Basilico, Verdure di stagione, Olio evo.  
€11,00

### CARRETTIERA

Friarielli napoletani, Pancetta, Provola  
€11,00

## "LE AGGIORNATE "

### BURRATA

Fior di latte, Datterini, Rucola, Bresaola, Scaglie di provolone del Monaco, Burrata  
€14,00

### SCARPARELLO

Ragù di Datterini, Provola, Melanzane fritte, Basilico, Olio evo

€12,00

### LIGURE

Fior di latte, datterini rossi e gialli, pesto di basilico home made, Scaglie di grana e Pinoli tostati  
€12,00

### PORCINA

Provola, patate, porcini e pancetta, Pecorino, Pepe, Olio evo  
€14,00

### O SOLE MIO

Crema di pomodorini gialli del Vesuvio con aglio bruciato  
home made, capperi, olive, acciughe, basilico, olio evo  
€14,00

### SICILIANA MARE

Salsa di datterini freschi cotti al forno, Melanzane a funghetto, Provola di Agerola, Pesce spada,  
Pecorino romano, Basilico, Olio evo  
€14,00

### GAMBERONI DI BRONTE

Bufala, Datterini, Gamberoni, Salsa di pistacchio, in uscita burrata e Granella di pistacchio  
€16,00

### FIORELLI'

Salsa di scarpariello con aglio bruciato, Fior di latte, Fiore di zucca, Stracciata di bufala, Tartar di  
gamberi, Pepe rosa, Menta fresca  
€16,00

### PANUOZZO

Ciabatta di pasta di pizza farcita **COMPONI IL TUO PANUOZZO** con gli ingredienti a tua scelta:  
€12,00

## "LE CONTEMPORANEE "

### BLACK

Fior di latte, Black Angus, Rucola selvatica, Scaglie di provolone del Monaco e Cialde croccanti di grana  
€16,00

### FICATA

Bufala, Brie, Bresaola punta d'anca, basilico, Confettura di fichi  
€14,00

### TARTARE

Fior di latte, Tartare di tonno rosso pinna gialla, polpa di avocado, pomodori secchi, sesamo nero e Bottarga di Muggine  
€16,00

### FUTURO DI MARINARA

Pizza in tre cotture: al vapore 100°, fritta 180° e forno 400°  
Salsa di corbarino, Datterino e ciliegino, Acciughe, Olive nere, Capperi, Origano, Pesto di aglio rosso  
€16,00



### PANORAMICA

Ruota di pasta croccante, Burrata, Olive nere, Datterini, Insalata mista, Guacamole, Bresaola, Scaglie di provolone del Monaco  
€16,00



### RACCHETTA MOCCIA

Pizza a forma di racchetta, con manico farcito A SCELTA TRA:  
Friarielli, Provola, Salame.  
Polpettine di mamma, Provola.  
Ricotta di Fuscella, Prosciutto cotto, Pecorino, Pepe.  
Al centro, Datterini rossi e gialli, Mozzarella di bufala.  
All'uscita, Bresaola punta d'anca, Rucola, Scaglie di Provolone del Monaco.  
€16,00



### CAPONATA

Focaccia a forma di fresella, in uscita, Acciughe, Insalata, Origano, Pomodorini, Bocconcini di bufala, Tonno, Aglio, Olive  
€12,00



### PERLA NERA

Speck d'anatra, Rocher di burrata al sesamo nero, Pomodorini, Rucola, Scaglie di provolone del Monaco, Pesto di basilico  
€16,00



### RIPASSATA

Pizza in due cotture: fritta e poi al forno.  
Ragù di datterini, Bufala, Basilico, Pecorino e pepe  
€12,00

# FRANCESCO MOCCIA

Pizzaiolo da 4 generazioni dal 1941

**L'innovazione nella tradizione**

**L**a pizza contemporanea è un alimento della tradizione reinterpretato con l'audacia di una rivisitazione moderna. Qui vi raccontiamo un approccio alla preparazione della pizza che si fonda su una storia millenaria e che a partire da essa sperimenta nuovi sapori, che possano fare del gusto un'esperienza più ricca e sorprendente. L'evoluzione delle tecniche di impasto fa sì che il prodotto risulti più leggero e digeribile, rispettando le esigenze gastronomiche dell'oggi. La libertà creativa dell'autore -artigiano custode di una cultura materiale e immersa nel presente- dà vita a nuove possibilità di pensare e preparare un alimento antico e senza tempo. Se l'innovazione sta nella capacità di far convivere l'arcaico con la tecnologia, quello di Francesco Moccia è un laboratorio del gusto ospitato in una casa contrassegnata dallo scorrere della storia.