



PIZZERIA DEL VIALE  
DI LUIGI TEPERINO

# I MIGLIORI INGREDIENTI

## LA FARINA

Usiamo solo quella più pregiata, proveniente da molini attentamente selezionati.

## IL POMODORO

Rigorosamente San Marzano d.o.p., prendiamo i pomodori pelati e li frantumiamo a mano, per essere sicuri che mantengano intatte le loro proprietà. Ne occorrono 80 grammi o poco più.

## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Selezioniamo extravergine solamente di origine italiana, spremuto a freddo con acidità inferiore allo 0,8%. Ne usiamo circa 8 grammi.

## LA MOZZARELLA

Utilizziamo esclusivamente la mozzarella di bufala campana d.o.p. o fior di latte di Agerola prodotta in caseifici campani scrupolosamente scelti, per essere certi di offrire la massima qualità. Tagliata a listelli, ne mettiamo dagli 80 ai 100 grammi.

## IL BASILICO

Freschissimo, per poter apprezzare in pieno tutto il suo aroma aggiungiamo solo le foglie più belle.

# ANTIPASTI

ARANCINO	1,5
ARANCINO AL RAGÙ	2
CROCCHETTE	1,5
FRITTELLE DI MARE {4 PZ.}	2
FRITTATINA CLASSICA	2,50
PATATINE FRITTE	3
MONTANARINE {3 PZ.}	6
MONTANARINE GOURMET {3 PZ.}	8
CUOPPO {FRITTURA MISTA PER 2}	9
ZIZZONA DI BATTIPAGLIA GR. 250	8
ZIZZONA DI BATTIPAGLIA GR. 500	12,50
INSALATA	4
INSALATONE	8
BRESAOLA D.O.P., RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 'CASEIFICIO MALANDRONE' 24 MESI	10
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI D.O.P., RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 'CASEIFICIO MALANDRONE' 24 MESI	10

# LE PIZZE

MARINARA	6
MARGHERITA VERACE	7
CALZONE	8
COSACCA	8
DIAVOLA	8
NAPOLI	8
POPOLANA	8
SAN MARZANO	8
BIANCA PANCETTA E GRANA	8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	8,50
4 FORMAGGI	9
CALZONE FARCITO	9
CICCIO	9
FUNGHI PORCINI	9
MC PIZZA	9
ROMANA	9
SCAROLE	9



# LE PIZZE

<b>4 STAGIONI</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, salsiccia "Macelleria La casinalbese", carciofi, prosciutto cotto "Branchi", funghi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>BUFALA</b> 🍕🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., mozzarella di bufala campana d.o.p., Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> 🍕🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, ventricina piccante "Villani", ricotta di bufala, prosciutto cotto "Branchi", olio e.v.o. Olivarte	
<b>CAPRESE</b> 🍕🍷🍷	10
Mozzarella di bufala campana d.o.p., pomodorini, olio e.v.o. Olivarte	
<b>CAPRICCIOSA</b> 🍕🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, carciofi, funghi, olive leccino, prosciutto cotto "Branchi", olio e.v.o. Olivarte	
<b>PARMA</b> 🍕🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi d.o.p., scaglie di Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>SICILIANA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, origano di Pantelleria, capperi di Pantelleria, acciughe di Cetara, olive leccino, olio e.v.o. Olivarte	
<b>SORRENTINA</b> 🍕🍷🍷	10
Fior di latte di Agerola, salsiccia "Macelleria La casinalbese", friarielli, olio e.v.o. Olivarte	

<b>STRIA MEDITERRANEA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Mozzarella di bufala campana d.o.p., pomodorini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi (tutto fuori forno), olio e.v.o. Olivarte	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, tonno di Cetara, cipolla di Tropea, basilico, olio e.v.o. Olivarte	
<b>VEGETARIANA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, verdure miste, basilico, olio e.v.o. Olivarte	
<b>FRUTTI DI MARE</b> 🍕🍷🍷🍷🍷🍷	12
Pomodoro San Marzano d.o.p., frutti di mare*, basilico, olio e.v.o. Olivarte	

# LE PIZZE SPECIALI

<b>ZIO PEPE</b> 🍕🍷🍷🍷	8
Provola di Agerola, pomodorini, pepe, olio e.v.o. Olivarte	
<b>MIMOSA</b> 🍕🍷🍷	9
Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto "Branchi", mais, olio e.v.o. Olivarte	
<b>PARTENOPEA</b> 🍕🍷🍷🍷	9
Provola di Agerola, melanzane a funghetti, olio e.v.o. Olivarte	
<b>CROCCHÈ</b> 🍕🍷🍷	10
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto "Branchi", crocchetta, olio e.v.o. Olivarte	
<b>D.O.C.</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala campana d.o.p., Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>GIGI</b> 🍕🍷🍷	10
Ricotta di bufala, salame Napoli, fiori di zucca, fior di latte di Agerola, olio e.v.o. Olivarte	
<b>GORGONZOLA E NOCI</b> 🍕🍷🍷🍷🍷	10
Gorgonzola, fior di latte di Agerola, noci, pomodori secchi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>PARMIGIANA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Fior di latte di Agerola, salsiccia "Macelleria La casinalbese", melanzane a funghetti, pomodorini, Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>PRESIDENTE</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Metà calzone normale e metà fantasia del pizzaiolo	
<b>VALTELLINA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Fior di latte di Agerola, bresaola d.o.p., scaglie di Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, basilico, olio e.v.o. Olivarte	

<b>VECCHIA MODENA</b> 🍕🍷🍷🍷	10
Fior di latte di Agerola, pancetta "Salumificio Grossetti", scaglie di Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, aceto balsamico di Modena i.g.p., olio e.v.o. Olivarte	
<b>PIENNOLO</b> 🍕🍷🍷🍷	11
Mozzarella di bufala Campana d.o.p., pomodorini del Piennolo d.o.p., olio e.v.o. Olivarte	
<b>ALTO ADIGE</b> 🍕🍷🍷	12
Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, speck i.g.p., provolone "Del Monaco" d.o.p., olio e.v.o. Olivarte	
<b>AMALFI</b> 🍕🍷🍷🍷	12
Mousse di ricotta al limone, mozzarella di bufala campana d.o.p., granelli di pepe nero, noci di Sorrento, scorze di limone di Amalfi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>BRONTE</b> 🍕🍷🍷🍷	12
Crema di pistacchio di Bronte, mortadella "Villani" i.g.p., provola di Agerola, ricotta di bufala, granello di pistacchio, olio e.v.o. Olivarte	
<b>CACIO E PEPE</b> 🍕🍷🍷🍷	12
Crema di cacio e pepe, fior di latte di Agerola, taralli napoletani sbriciolati, olio e.v.o. Olivarte	
<b>CARCIOFATA</b> 🍕🍷🍷🍷	12
Pomodori datterini gialli, pancetta "Salumificio Grossetti", crema di carciofi, carciofi, provola di Agerola, olive leccino, capperi di Pantelleria, provolone "Del Monaco" d.o.p., olio e.v.o. Olivarte	
<b>CIURILL</b> 🍕🍷🍷🍷	12
Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, pomodori datterini gialli, fiori di zucca, pepe, provolone "Del Monaco" d.o.p., semi di papavero, olio e.v.o. Olivarte	

## LE PIZZE SPECIALI

<b>DEL VIALE</b> 🍌 🌿	12
Crema di zucca, fior di latte di Agerola, pancetta "Salumificio Grossetti", provolone "Del Monaco" d.o.p., olio e.v.o. Olivarte	
<b>TARTUFATA</b> 🍌 🌿 🍄	12
Crema di tartufo, fior di latte di Agerola, funghi porcini, scaglie di Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, olio e.v.o. Olivarte	
<b>BURRATA</b> 🍌 🌿	13
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi d.o.p., burrata, basilico, olio e.v.o. Olivarte	
<b>NDUJELLA</b> 🍌 🌿 🍌	13
Pomodoro San Marzano d.o.p., 'nduja, burrata, olio e.v.o. Olivarte	
<b>SALENTINA</b> 🍌 🌿 🍌	13
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, stracciatella di bufala pugliese, capocollo di Martina Franca, basilico, olio e.v.o. Olivarte	
<b>MAZARA</b> 🍌 🌿 🍌 🍄	15
Pomodoro San Marzano d.o.p., stracciatella di bufala pugliese, gamberi crudi di Mazara del Vallo, scaglie di lime, olio e.v.o. Olivarte	

## LE PIZZE FRITTE

<b>MONTANARA</b> 🍌 🌿 🍌	8
Pomodoro San Marzano d.o.p., mozzarella di bufala campana d.o.p., Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi, basilico	
<b>CLASSICA</b> 🍌 🌿	9
Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, cicoli campani, pepe	
<b>SCAROLE</b> 🍌 🌿 🍌	9
Fior di latte di Agerola, scarole, olive leccino, acciughe di Cetara, pomodorini del Piennolo d.o.p.	
<b>NAPOLETANA</b> 🍌 🌿	10
Pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, ventricina piccante "Villani", ricotta di bufala, prosciutto cotto "Branchi", basilico	
<b>SORRENTINA</b> 🍌 🌿	10
Fior di latte di Agerola, salsiccia "Macelleria La casinalbese", friarielli	

## I PANUOZZI

<b>CAFONE</b> 🍌 🌿	9
Provola di Agerola, salsiccia "Macelleria La casinalbese", peperoni	
<b>CAPRESE</b> 🍌 🌿 🍌	9
Pomodorini, mozzarella di bufala campana d.o.p., basilico	
<b>GRAGNANO</b> 🍌 🌿	9
Provola di Agerola, salsiccia "Macelleria La casinalbese", friarielli	
<b>MITICO</b> 🍌 🌿	9
Provola di Agerola, melanzane a funghetti, salsiccia "Macelleria La casinalbese"	
<b>PARMA</b> 🍌 🌿	10
Provola di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi d.o.p., scaglie di Parmigiano Reggiano "Caseificio Malandrone" 24 mesi	

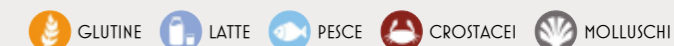
## A PIACERE

<b>FIOR DI LATTE DI AGEROLA</b>	1
<b>POMODORO SAN MARZANO D.O.P.</b>	1
<b>ALTRI IMPASTI</b>	2
<b>INTEGRALE</b>	
<b>CARBONE VEGETALE</b>	
<b>CURCUMA</b>	
<b>CORNICIONE RIPIENO</b>	
<b>DI RICOTTA DI BUFALA</b>	3
<b>ALTRI INGREDIENTI</b>	2

🌿 VEGETARIANA

\* PRODOTTO SURGELATO

GLI ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE PIZZE



# I DOLCI



<b>GLI SQUISITI DI SAL DE RISO</b>	<b>6</b>
CASSATA SICILIANA	
CHEESE CAKE	
CHICCO DI CAFFE'	
DELIZIA AL LIMONE	
ORO PURO	
TORTA PANAREA	
TORTA RICOTTA E PERE	
<hr/>	
<b>DELIZIE PER IL PALATO</b>	<b>6</b>
BABA' ALLA CREMA	
BABA' AL RHUM	
BAROZZINO	
MASCARPONE	
MILLEFOGLIE	
PASTIERA NAPOLETANA	
PROFITEROLES	
TARTUFO NERO/BIANCO	
TIRAMISU'	
TIRAMISU' SENZA GLUTINE	
<hr/>	
<b>GELATO FIOR DI LATTE O CREMA</b>	<b>4</b>
<b>STRIA NUTELLA</b>	<b>6</b>

# I SORBETTI

LIMONE	3,50
LIMONE CORRETTO	4,00
CAFFE'	3,50
MANDARINO	3,50

# LA FRUTTA

FRAGOLE	4
CON PANNA	5
CON GELATO	6
<hr/>	
ANANAS	4
CON GELATO	6

# LE BIRRE

<b>BIRRA ALLA SPINA CHIARA</b>	
PICCOLA	2,50
MEDIA	5
GRANDE LT. 1 {CARAFFA}	10
<hr/>	
<b>BIRRA ALLA SPINA ROSSA</b>	
{SOLO ALLA PIZZERIA 3.0}	
PICCOLA	2,50
MEDIA	5
GRANDE LT. 1 {CARAFFA}	10
<hr/>	
<b>BIRRA ALLA SPINA WEISS</b>	
PICCOLA	3,50
MEDIA	5
GRANDE LT. 1 {CARAFFA}	10
<hr/>	
<b>KLOSTER SCHEYERN</b>	
<b>Gold dunkel</b>	
Marrone, limpida, 5°, 0,5 lt.	6
<hr/>	
<b>Weisse hell</b>	
Giallo dorata, velata, 5,2°, 0,5 lt.	6
<hr/>	
<b>Weisse dunkel</b>	
Ambrata scura, velata, 5,2°, 0,5 lt.	6
<hr/>	
<b>Gold hell</b>	
Giallo dorata, limpida, 5,4°, 0,5 lt.	6
<hr/>	
<b>Poculator</b>	
Ambrata scura, limpida, 7,4°, 0,5 lt.	6
<hr/>	
<b>OBICI - ARTIGIANALE</b>	
<b>Pils</b>	
Chiara, 5,2°, 0,33 lt.	6
<hr/>	
<b>Weiss</b>	
Chiara, velata, 5,2°, 0,33 lt.	6
<hr/>	
<b>Ale</b>	
Ambrata, 5,2°	6
<hr/>	
<b>Boris</b>	
Di castagne, 5,2°, 0,33 lt.	6
<hr/>	
<b>Ipa</b>	
Chiara, 5,8°, 0,33 lt.	6

## ICHNUSA

<b>Lager</b>	
Chiara, non filtrata, 5°, 0,33 lt.	4

## SAN MIGUEL

<b>Senza glutine</b>	
Chiara, limpida, 5,4°, 0,33 lt.	4

## MORETTI LA ZERO

<b>Analcolica</b>	
Chiara, limpida, 0,33 lt.	4

## I VINI

<b>BIANCO FRIZZANTE IN CARAFFA</b>	
LT. 0,25	3,50
LT. 0,5	6
LT. 1	10

<b>BIANCHI FRIZZANTI</b>	
PIGNOLETTO D.O.C.	
"CANTINA SETTECANI"	12

PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY CONEGLIANO VALDOBBIADENE "FOLLADOR RUIOL CASTEI"	20
--	----

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT "BOSIO"	25
---------------------------------------	----

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT "BELLAVISTA"	50
--	----

<b>BIANCHI FERMI</b>	
FALANGHINA I.G.T. "I FEUDALI"	15

<b>ROSSI FRIZZANTI</b>	
LAMBRUSCO D.O.P. SECCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO "SETTECANI" LT. 0,375	6

LAMBRUSCO D.O.C. SECCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO "SETTECANI" LT. 0,75	12
--	----

LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA "PREMIUM VECCHIA MODENA CHIARLI"	15
--	----

<b>ROSSI FERMI</b>	
SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.P. "DAL FIUME"	12

CHIANTI D.O.C.G. "CASA ANTICA"	15
-----------------------------------	----

ROSSO DI MONTALCINO "BOSCO DI GRAZIA"	17
--	----

## LE BEVANDE

<b>COCA COLA ALLA SPINA</b>	
PICCOLA	3
MEDIA	4

<b>BIBITE IN BOTTIGLIA LT. 1</b>	7
COCA COLA	

<b>BIBITE IN BOTTIGLIA CL. 33</b>	3
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE	

<b>BIBITE IN LATTINA CL. 33</b>	3
---------------------------------	---

<b>ACQUA LT 0,75</b>	2,50
----------------------	------

<b>CAFFE'</b>	
NORMALE	1,50
MACCHIATO	1,50
AMERICANO	2
CORRETTO	2
DECA	2
DECA MACCHIATO	2
ORZO	2
DOPPIO	2,50
ORZO CORRETTO	2,50

## I LIQUORI

<b>LE CREME DI AMALFI</b>	3
LIMONGELLO	
LIQUIRIZIA	
VIAGRONCELLO	
PISTACCHIO	
MELONE	
BABA' AL RHUM	

<b>DA ABBINARE AI DOLCI</b>	4
PASSITO DI PANTELLERIA	

<b>I CLASSICI</b>	DA 2,5 A 8
DIGESTIVI	
AMARI	
WHISKY	
GRAPPE	
RUM	
VODKA	
GIN	

<b>COPERTO</b>	2
----------------	---



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA



PIZZERIA DEL VIALE

DI LUIGI TEPERINO

**MODENA**

VIALE GRAMSCI  
VIALE AMENDOLA

