

MENÙ



CARLO FIAMMA

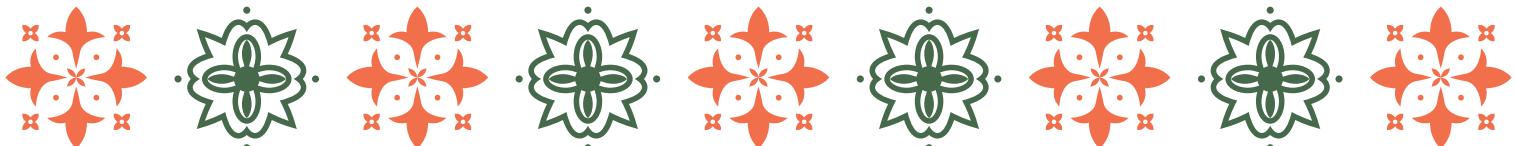
• PIZZA E CANTINA •

► ALLERGENI

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIALI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW. WE WILL HELP YOU CHOOSE WHICH COURSE AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THAT SPECIFIC ALLERGENS.

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereals containing gluten
- 2 CROSTACEI E DERIVATI
Crustaceans and products thereof
- 3 UOVA E DERIVATI
Eggs and products thereof
- 4 PESCE E DERIVATI
Fish and products thereof
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
Peanuts and products thereof
- 6 SOIA E DERIVATI
Soya and products thereof
- 7 LATTE E LATTOSIO
Milk and lactose
- 8 FRUTTA A GUSCIO
Nuts and derivatives
- 9 SEDANO E DERIVATI
Celery and products thereof
- 10 SENAPE E DERIVATI
Mustard and products thereof
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
Sesame seeds and products thereof
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Sulphure and sulphites
- 13 LUPINI E DERIVATI
Lupine and products thereof
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI
Lupine and products thereof



CARLO FIAMMA

• PIZZA E CANTINA •



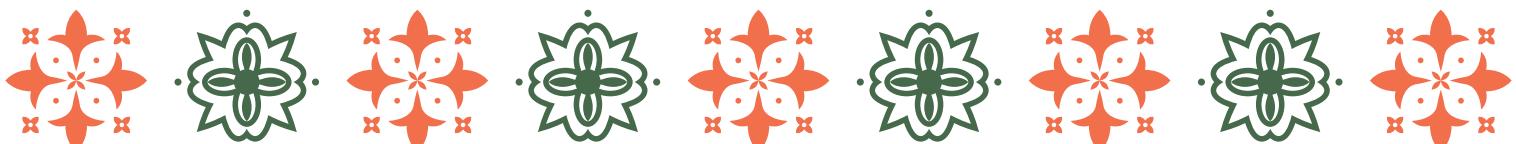
IL PAYOFF

IL NOSTRO PAYOFF 'PIZZA E CANTINA' SINTETIZZA EFFICACEMENTE L'ESPERIENZA OFFERTA DA UN LOCALE CHE UNISCE LA TRADIZIONE DELLA **PIZZA ITALIANA** CON L'ELEGANZA E LA VARIETÀ DEI **VINI**.

QUESTA SCELTA STRATEGICA DI ABBINARE PIZZA E VINI RIFLETTE UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA QUALITÀ E ALLA DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA. IL PAYOFF SCELTO COMUNICA CHIARAMENTE AL CLIENTE CHE IL LOCALE NON SI LIMITA A SERVIRE SOLO PIZZA, MA OFFRE ANCHE UNA SELEZIONE CURATA DI VINI, CREANDO COSÌ UN'ESPERIENZA CULINARIA COMPLETA E RAFFINATA.

THE "PIZZA AND CELLAR" PAYOFF EFFECTIVELY SUMMARIZES THE EXPERIENCE OFFERED BY A PLACE THAT COMBINES THE TRADITION OF ITALIAN PIZZA WITH THE ELEGANCE AND VARIETY OF WINES. THIS STRATEGIC CHOICE TO COMBINE PIZZA AND WINES REFLECTS PARTICULAR ATTENTION TO THE QUALITY AND DIVERSIFICATION OF THE GASTRONOMIC OFFER.

THE PAYOFF CHOSEN CLEARLY COMMUNICATES TO THE CUSTOMER THAT THE LOCATION DOES NOT LIMIT TO ONLY SERVING PIZZ, BUT ALSO OFFERS A CAREFUL SELECTION OF WINES, THUS CREATING A COMPLETE AND REFINED CULINARY EXPERIENCE.



MENÙ DEGUSTAZIONE

50€

TASTING MENÙ

TUTTO IL PERCORSO SARÀ ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI VINO O BOLLICINE PER OGNI PORTATA
THE ENTIRE JOURNEY WILL BE ACCOMPAINED WITH EACH COURSE WITH A GLASS OF WINE OR BUBBLES

MARITOZZO SALATO

SALTY MARITOZZO

(1) (7) (11)

PIZZA IN DOPPIA COTTURA

DOUBLE COOKING PIZZA

(1) (4)

PIZZA TONDA

ROUND PIZZA

(1) (7)

TONDA DOPPIO CRUNCH

DOUBLE CRUNCH PADELLINO

(1) (7)

PADELLINO DESSERT

DESSERT PADELLINO

(1) (8)

FINE PASTO

END OF THE MEAL

CAFFÈ
COFFEE

TUTTE LE PORTATE SARANNO A SORPRESA - SI PREGA DI COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE

N.B. Tutti i membri del tavolo devono aderire alla degustazione

THE ROUTE WILL BE ENTIRERLY A SURPRISE, PLEASE IN CASE OF ALLERGIES TO NOTIFY THE WAITER

N.B. all members of the table must join for the tasting



ANTIPASTI APPETIZERS

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI CAMPANI € 20
SERVITI CON FOCACCIA E CONFETTURA, PER DUE PERSONE

① ⑦ ⑫

Selection of artisanal cured meats and cheeses from Campania
served with focaccia and jam, for two people

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 15
E POMODORO

Caprese with buffalo mozzarella from Campania and tomato

⑦

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 15
raw ham and buffalo mozzarella from campana

⑦

MARITOZZO SALATO € 5

Salty maritocco

① ③ ⑦ ④ ⑫ ② ⑯

DEGUSTAZIONE MARITOZZO SALATO € 12

Salty maritocco tasting

① ③ ⑦ ④ ⑫ ② ⑯



FRIGGITORIA

FRIED

CROCCHÈ DI PATATE € 3
Potato croquettes

① ③ ⑦

ARANCINO CLASSICO € 3
Classic rice ball

① ③ ⑦ ⑥ ⑨

MONTANARA POMODORO E FORMAGGIO (1 PZ) € 4
Fried pizza with tomato and cheese

① ⑦

PATATINE FRITTE € 4
French fries

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA € 4
Pasta omelette classic

① ⑦ ⑨

FRITTATINA DI PASTA SPECIAL € 5
Pasta omelette special

① ⑦ ⑨

UNA MARGHERITA IN CARROZZA € 5
A margherita in a carriage

① ⑦

LE PIZZE





I CLASSICI

CLASSIC PIZZAS

► BUHALOTTA

€ 12

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio, basilico

(1) (7)

Tomato, buffalo mozzarella, EVO oil DOP, basil

► MARINARA

€ 8

Pomodoro corbarino, pesto all'aglio orsino,
olio EVO DOP, origano del Monte Saro

(1) (8)

Corbarino tomato, garlic orsino pesto, EVO oil DOP, oregano from Monte Saro

► DIAVOLA

€ 11

Fior di latte dei Monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP,
salame piccante del Cilento, olio EVO DOP, basilico

(1) (7)

Fior di latte from Lattari's Mountains, San Marzano DOP tomato,
spicy Cilento's salami, EVO oil DOP, basil

► CALZONE FRITTO

€ 14

Pomodoro, mozzarella, ricotta, cigoli, pepe

(1) (7)

Tomato, mozzarella, ricotta, cigoli, peper

► CRUDAIOLA

€ 13

Fior di latte, prosciutto crudo irpino, rucola, pomodorini,
scaglie di parmigiano, olio EVO DOP

(1) (7)

Fior di latte, irpinia's raw ham, rocket, parmesan flakes, EVO oil DOP

► **MEZZA LUNA**

RIPENO: Ricotta e salame

PIZZA: Crema di datterino giallo, provola e pepe

€ 13

(1) (7)

FILLING: Ricotta and salami

PIZZA: Yellow datterini cream, provola and pepper

► **DOPPIA COTTURA**

Crema di pomodoro, acciughe, pesto all'aglio orsino, origano, foglie di cappero, basilico

€ 14

(1) (4)

Tomato cream, anchovies, orsino garlic pesto, oregano, caper leaves, basil

PER I PIÙ PICCOLI

FOR THE CHILDRENS

► **SALSICCIA E PATATINE**

Fior di latte dei Monti Lattari, salsiccia, patatine fritte

€ 11

(1) (7) (12)

Mozzarella, sausages, fries

► **BIANCA E COTTO**

Fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto

€ 11

(1) (7)

Mozzarella, roasted ham

► **PIZZA SENZA GLUTINE**

MAGGIORAZIONE DI € 3

► **MOZZARELLA SENZA LATOSIO**

MAGGIORAZIONE DI € 2



LE 6 MARGHERITE DI CARLO

CARLO'S 6 MARGHERITE

► MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di latte dei Monti Lattari, olio EVO DOP, basilico

€ 9

(1) (7)

San Marzano tomato, Fior di latte from Lattari's Mountains, EVO oil DOP, basil

► LA GIALLA

Pomodorino giallo passato, provola, pepe, olio EVO DOP, basilico

€ 10

(1) (7)

Pure yellow tomato, provola cheese, pepper, EVO oil DOP, basil

► SAPORE DI CORBARA

Fior di latte dei Monti Lattari, pomodorino corbarino, olio EVO DOP

€ 12

(1) (7)

Fior di latte from Lattari's Mountains, corbarino tomato, EVO oil DOP

► SUA MAESTÀ DOP

Fette di mozzarella di bufala, pomodorino del piennolo, olio EVO DOP, basilico

€ 13

(1) (7)

Slices of bufala mozzarella, piennolo tomato, EVO oil DOP, basil

► LA SBAGLIATA

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di pomodoro datterino, caviale di basilico, olio EVO DOP

€ 12

(1) (7)

Fior di latte from Lattari's Mountains, datterino tomato cream, basil caviar, EVO oil DOP

► CAPRESE 2.0

Dadolata di pomodoro, spuma di bufala, foglie di basilico genovese, origano del Monte Saro, caviale di basilico, olio EVO DOP

€ 15

(1) (7)

Diced tomato, bufala foam, genovese basil, Monte Saro's oregano, basil cavar, Evo oil DOP



LA MIA IDENTITÀ

GOUPMET PIZZA

► VIETRI SUL MARE

€ 18

Fior di latte dei Monti Lattari, pomodorino giallo, tonno rosso mediterraneo, riduzione di pomodoro confit, polvere di olive e basilico cristallizzato.

(1) (4) (7)

Fior di latte from the Lattari Mountains, yellow cherry tomatoes, Mediterranean red tuna, confit tomato reduction, olive powder, and crystallized basil.

► CETARA

€ 16

Salsa di pomodoro alla puttanesca, all'uscita alici di Cetara, salsa prezzemolo e pomodorino confit.

(1) (4)

Puttanesca tomato sauce, Cetara anchovies, parsley sauce, and confit cherry tomatoes.

► ERCHIE

€ 16

Friarielli in doppia consistenza, provola, salsiccia, all'uscita peperoncino candito e scaglie di parmigiano.

(1) (7) (12)

Broccoli rabe in a double consistency, provola, sausage, candied chili pepper on the outside and parmesan shavings.

► MINORI

€ 16

Provola, crema di porro, porcini saltati, all'uscita guanciale croccante e Mayo al timo.

(1) (3) (7)

Provola cheese, leek cream, sautéed porcini mushrooms, crispy bacon on the outside and thyme mayo.

► TRAMONTI

€ 16

Provola, ragù di cinghiale al vino rosso, pinoli tostati e fondua di provolone del monaco

(1) (7) (9) (12) (8)

Provola, wild boar ragù with red wine, toasted pine nuts and provolone del monaco fondue

► RAVELLO

Crema di patate al tartufo, fior di latte, all'uscita salsa carbonara, pecorino e tartufo fresco.

€ 18

(1) (3) (7)

Creamy potato with truffle, fior di latte, carbonara sauce, pecorino cheese and fresh truffle.

► AMALFI

Crema di baccalà mantecato, fior di latte, papaccine in doppia consistenza e granella di olive.

€ 16

(1) (4) (7) (12)

Creamed cod, fior di latte, double-texture papaccine and chopped olives.

► ATRANI (come una diavola)

Fior di latte dei Monti Lattari, ragù alla nduja, arancia candita e burrata

€ 16

(1) (7)

Fior di latte from the Lattari Mountains, nduja ragù, candied orange and burrata

► FURORE

Fior di latte dei Monti Lattari, zucca in doppia consistenza, salsiccia, aglio nero e menta fresca

€ 16

(1) (7) (12) (8)

Fior di latte from the Lattari Mountains, pumpkin in double consistency, sausage, black garlic, and fresh mint

► PRAIANO (sushi)

Fior di latte dei Monti Lattari, all'uscita gambero fritto in tempera, alga nori, Mayo wasabi, creme fraiche.

€ 18

(1) (2) (3) (4) (7)
(8) (10) (14)

Fior di latte from the Lattari Mountains, served with fried shrimp in a sauce, nori seaweed, wasabi mayo, and crème fraîche.

► POSITANO

Fior di latte dei Monti Lattari, base pomodoro giallo, cipolla rossa caramellata, cipolla al lampone, tonno, mollica fritta aromatizzata allo sfusato amalfitano, olio EVO DOP

€ 16

(1) (4) (7) (12)

Fior di latte from Lattari's Mountains, yellow tomato base, caramelized red onion, raspberry onion, tuna, fried breadcrumbs flavored with Amalfi's sfusato, EVO oil DOP

► CONCA DEI MARINI

€ 16

Base provola e pepe, parmigiano, cavoletti di Bruxelles al burro, all'uscita carne marinata e noci tostate.

(1) (7) (8) (12)

Provola and pepper base, parmesan cheese, buttered Brussels sprouts, marinated meat and toasted walnuts on the finish.

► MAIORI

€ 18

Fior di latte dei monti lattari, carciofi arrostiti, all'uscita finocchiona, fondua e chips di pecorino.

(1) (7)

Fior di latte from the Lattari mountains, roasted artichokes, finocchiona, fondua, and pecorino chips.

► SCALA

€ 16

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di topinambur, all'uscita capocollo, chips di peperone crusco e polvere di zenzero.

(1) (7)

Fior di latte from the Lattari Mountains, Jerusalem artichoke cream, capocollo on the side, crusco pepper chips and ginger powder.

► AGEROLA (4 formaggi)

€ 16

Fior di latte , provolone del monaco, in uscita fondua di blu di bufala, salsa di parmigiano, chips di parmigiano e mostarda di pere, olio EVO DOP

(1) (7) (10)

Fior di latte, provolone del monaco, buffalo blue fondu, parmesan sauce, parmesan chips and pear mustard, DOP EVO oil

► SORRENTO

€ 16

Pomodoro del Piennolo, pomodorini confit, riduzione di pomodorino giallo, gel di pomodorini rossi, ricotta salata, fior di latte

(1) (7)

Piennolo tomato, confit cherry tomatoes, yellow cherry tomato reduction, red cherry tomato gel, salted ricotta, fior di latte



PALA CRUNCH



- **STRACCIATA, PORCINI, CARPACCIO DI BLACK ANGUS, SCAGLIE E RUCOLA** € 18
STRACCIATA, PORCINI, BLACK ANGUS CARPACCIO, FLAKES AND ROCKET
(1) (7) (12)

- **STRACCIATA, FRIARIELLI, OLIVE, ACCIUGHE, NDUJA E TARALLO NAPOLETANO** € 18
STRACCIATA, BRIARIELLI, OLIVES, ANCHOVIES, NDUJA AND NEAPOLITAN TARALLO
(1) (4) (7) (8)

- **STRACCIATA, FRIARIELLI, OLIVES, ANCHOVIES, NDUJA AND NEAPOLITAN TARALLO** € 18
STRACCIATA, FRIARIELLI, OLIVES, ANCHOVIES, NDUJA AND NEAPOLITAN TARALLO
(1) (4) (7) (12)

- **CREMA DI ZUCCA E AMARETTI, SPECK, ZUCCA A CUBETTI ROSOLATI, SALVIA, GRANELLA DI AMARETTI** € 18
PUMPKIN AND AMARETTI CREAM, SPECK, BROWNED DICED PUMPKIN, SAGE, AMARETTI CRUSHED
(1) (7) (12) (3) (8)

- **PERSONALIZZA IL TUO CRUNCH IN BASE ALLA NOSTRA CARTA DELLE PIZZE** € 18
Customize your crunch based on our pizza list

N.B. CARLO CONSIGLIA DI ORDINARE COME ANTIPASTO

N.B. CARLO RECOMMENDS ORDERING AS AN APPETIZER



DOLCI DESSERT

► PADELLINO DESSERT

Padellino Dessert

€16

(1) (7) (8) (12)

CIOCCOLATO TARTUFO E RHUM (fetta €8)

CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE, SALSA AL RHUM E TARTUFO GRATTUGIATO

Aggiungere

STRUDEL DI MELE (fetta €6)

CREMA PASTICCERA, MELE CARAMELLATE CON UVETTA, PINOLI, VANIGLIA,

CRUMBLE CROCCANTE DI FROLLA ALLA CANNELLA

Aggiungere



BEVANDE BEVERAGE

PEPSI/PEPSI 0/SEVEN UP/ARANCIATA BIO € 3,5

BIRRA ARTIGIANALE 0,33 cl € 7
Craft beer 0,33 cl

BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,20 cl / 0,40 cl € 5 / € 7
Red Draft beer 0,20 cl

BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,20 cl / 0,40 cl € 5 / € 7
Red Draft beer 0,20 cl

ACQUA NATURALE / MINERALE € 3
Still / Sparkling water

CAFFÈ € 2
Coffee

CAPPUCCINO € 4
Cappuccino Coffee

SPRITZ
LEMON SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
GIN TONIC
NEGRONI

► COPERTO € 3
Cover





CARLO FIAMMA

• PIZZA E CANTINA •

