



Menu

don  nnibale
— pizzeria —





per iniziare...

TAGLIERE DON ANNIBALE [per una persona]

Prosciutto crudo, salame, mortadella, spianata, pecorino, provolone, gorgonzola e pomodori secchi + focaccia (da richiedere al personale di sala)

9€

FRIGGITORIA

Crocchè [100 gr]

2€

Crocchè ripieno con broccoli e salsiccia

3€

Crocchè ripieno con melanzane a funghetto e pomodoro

3€

Frittatina napoletana

3€

Frittatina special

3,50€

Montanarina classica

1,50€

Tris di montanarine

7€

- Mortadella , stracciatella di bufala
- Broccoli saltati in padella, salsiccia, peperone crusco
- Pomodorino ciliegino cotto, pecorino romano

Patatina classica

5€

Patatina speziata con paprika

5€

Patatine con Wurstel

6€

Patatina con cheddar, bacon e cipolla croccante

6€



**servizio 2€
aggiunte a partire da 1€**

CALZONE FRITTO O AL FORNO



SCAROLA

Fior di latte, scarola saltata in padella, olive taggiasche, alici, capperi, olio Evo

7€

NAPOLETANO

Pomodoro, provola affumicata, ricotta, salame, olio Evo

7€

ORTOLANO

Pomodoro, fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane, olio Evo

7€

DIAMANTE

Fior di latte, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, olio Evo

6,50€

PANUOZZO

PANCETTA E PATATE

Fior di latte, pancetta, patate al forno, olio Evo

8€

SALSICCIA E PATATE

Provola affumicata, salsiccia, patate al forno, olio Evo

8€

PROVOLA E MELANZANE

Provola affumicata, salsiccia, melanzane fritte, olio Evo

8€

BROCCOLI E SALSICCIA

Broccoli saltati in padella, provola affumicata, salsiccia, peperone crusco, olio Evo

8,50€

PIZZA DOPPIA COTTURA

FRITTA E AL FORNO

MONTANARA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, fior di latte, parmigiano reggiano, olio Evo, basilico

7€

RICORDI D'INVERNO

Crema tartufata, provola affumicata, pancetta, salsiccia, pomodorini secchi, olio Evo, basilico

9€

LARDO E NOCI

Fior di latte, lardo di colonnata, gherigli di noci, miele, olio Evo, basilico

8,50€



servizio 2€
aggiunte a partire da 1€



PINSA

PIZZA IN PALA CROCCANTE
suggeriti...

FACCIAMO A PEZZI LA MARINARA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, pomodorini rossi, stracciatella di bufala, alici, olio Evo, basilico fritto

8€

FIOR DI TARALLO

Fior di latte, gorgonzola, pancetta, tarallo napoletano sbriciolato, olio Evo, basilico

8,50€

PESTO E LARDO

Pesto di pomodori secchi, lardo di colonnata, fonduta di parmigiano, noci, olio Evo, basilico

9€

LE SPECIALI

PARMIGIANA SCOMPOSTA

Crema di melanzane, provola affumicata, chips di melanzane, fonduta di parmigiano, pomodorino semi dry, olio Evo, basilico

9€

TONNARA

Crema di cipolle, fior di latte, filetti di tonno, olive taggiasche, crema di pomodorino secco a gocce, basilico fritto, olio Evo

9€

DON MARIO 2.0

Cornicione di ricotta, provola affumicata, pancetta, pomodorino semi dry, tarallo napoletano, olio Evo, basilico

9€

PAESTUM

Base focaccia, stracciatella di bufala, alici, pomodorino semi dry, olio Evo, basilico fritto

9€

CROCCHETTONA

Fior di latte, panna, crocchè artigianali, prosciutto cotto, fonduta di parmigiano, olio Evo, basilico

8,50€

LA DORATA

Crema di pomodorino giallo, stracciatella di bufala, alici, tarallo napoletano, olio Evo, basilico

9€

VEGETARIANA

Fior di latte, broccoli saltati in padella, olive taggiasche, peperoni, melanzane, funghi champignon, olio Evo, basilico

8,50€

servizio 2€
aggiunte a partire da 1€





ESAGERATA

Provola affumicata, salsiccia, salame, melanzane fritte, parmigiano reggiano, olio Evo, basilico

9,50€

MORTAZZA

Provola affumicata, mortadella, stracciatella di bufala, granella di pistacchio, olio Evo, basilico

9€

DON FELICE

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, fior di latte, parmigiano reggiano, melanzane fritte, stracciatella di bufala, olio EVO, basilico

8,50€

CILENTANA GIALLA

Passata di pomodorini gialli, fior di latte, pancetta, cacioricotta cilentana, olio Evo, basilico

8,50€

CALABRISELLA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, provola affumicata, nduja calabrese DOP, spianata piccante, fili di peperoncino, olio EVO, basilico

9€

CRUSCARELLA

Provola, patate al forno, pancetta, peperoni cruschi, olio Evo, basilico

8,50€

TARTUFINA

Fior di latte, salsiccia, patate al forno, funghi porcini, crema tartufata, olio EVO, basilico

9,50€

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, fior di latte, olio Evo, basilico

5€

BUFALOTTA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, mozzarella di bufala DOP, olio Evo, basilico

7€

DON ANNIBALE

Pomodorino ciliegino cotto a basse temperature, provola affumicata, pecorino romano, olio EVO, basilico

7,50€

MARINARA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, olive taggiasche, alici, capperi, origano, olio EVO, basilico

6,50€

DON CARMINE

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, pancetta, parmigiano reggiano, pepe, olio Evo, basilico

7€

BROCCOLI E SALSICCIA

Broccoli saltati in padella, provola affumicata, salsiccia, peperone crusco, olio Evo


8,50€

DIAVOLA

Pomodoro pelato Casa Marrazzo, fior di latte, spianata piccante, olio Evo, basilico

6,50€

**servizio 2€
aggiunte a partire da 1€**



NAPOLETANA

Pomodoro di Casa Marrazzo, origano, aglio, olio Evo, basilico

4€

ORTOLANA

Fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine, olio Evo, basilico

7€

ZI ANIELLO D'INVERNO

Fior di latte, scarola saltata in padella, olive taggiasche, capperi, alici, olio Evo, basilico

7€

CAPRICCIOSA

Pomodoro Casa Marrazzo, fior di latte, prosciutto cotto, salame dolce, olive taggiasche, carciofini, funghi champignon, olio Evo, basilico

8,50€

WURSTEL E PATATINE

Fior di latte, patatine fritte, wurstel, olio Evo, basilico

7€

PATATE E SALSICCIA

Fior di latte, salsiccia, patate al forno, olio Evo, basilico

8€

4 FORMAGGI

Provola affumicata, taleggio, gorgonzola, scaglie di parmigiano reggiano, olio Evo, basilico

8€

BIBITE

Acqua naturale 75cl

2,50€

Acqua frizzante 75cl

2,50€

Fanta vetro 33cl

2,50€

Coca cola vetro 33 cl

2,50€

Coca cola zero vetro 33 cl

2,50€

Lurisia Bio

3€

[chinotto, arancia amara, arancia rossa, gassosa, limonata]

Estathé limone

2,50€

Estathé pesca

2,50€

servizio 2€
aggiunte a partire da 1€





BIRRE IN BOTTIGLIA

LANDBIER ORIGINAL 1857

NAZIONE: GERMANIA TIPOLOGIA: HELLES
FERMENTAZIONE: BASSA GRADAZIONE: 5,3°

50cl
5€

SPITFIRE SUPER STRONG LAGER

NAZIONE: INGHILTERRA TIPOLOGIA: STRONG LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA GRADAZIONE: 9°

33cl
4€

AGRICOLA CHIARA

NAZIONE: ITALIA TIPOLOGIA: LAGER
FERMENTAZIONE: BASSA GRADAZIONE: 5°

33cl
3,50€

LEFFE BLONDE

NAZIONE: BELGIO TIPOLOGIA: BLONDE ALE
FERMENTAZIONE: ALTA GRADAZIONE: 6,6°

33cl
4,50€

FRANZISKANER WEISSBIER

NAZIONE: GERMANIA TIPOLOGIA: WEISS
FERMENTAZIONE: ALTA GRADAZIONE: 5°

50cl
6€

MAISEL & FRIENDS IPA

NAZIONE: GERMANIA TIPOLOGIA: AMERICAN IPA
FERMENTAZIONE: ALTA GRADAZIONE: 6,3°

33cl
4€

LEFFE ROUGE

NAZIONE: BELGIO TIPOLOGIA: D'ABBAZIA
FERMENTAZIONE: ALTA GRADAZIONE: 6,6°

33cl
4,50€



servizio 2€
aggiunte a partire da 1€



VINI ROSSI

GRAGNANO 75cl **16€**

REGIONE CAMPANIA/ CANTINE FEDERICIANE/ 11°

AGLIANICO DICHIOTTO - TEMPA DI ZOE 75cl **20€**

REGIONE CAMPANIA / CANTINA CAMPANA FEUDI DI SAN GREGORIO, FRANCESCO DOMINI,
VINCENZO D'ORTA E BRUNO DE CONCILIIS / 15°

EVOLI AGLIANICO 75cl **18€**

REGIONE CAMPANIA/ AZIENDA AGRICOLA ROSSELLA CICALESE/ 14°

POSEIDON PRIMITIVO PAESTUM 75cl **20€**

REGIONE CAMPANIA / CANTINE I VINI DEL CAVALIERE / 14,5°

AGLIANICO BENEVENTANO IGP 375ml **7€**

REGIONE CAMPANIA/ AZIENDA VINICOLA DEL SANNIO/ 12°

VINI BIANCHI

FALANGHINA IGP PORCO NERO 75cl **16€**

REGIONE CAMPANIA/ SAN SALVATORE CANTINE DEL PORCO NERO/ 12°

FIANO IGP SAN MATTEO 75cl **20€**

REGIONE CAMPANIA/ CANTINA ALFONSO ROTOLO / 13,5°

FALANGHINA BENEVENTANO IGP 375ml **7€**

REGIONE CAMPANIA/ AZIENDA VINICOLA DEL SANNIO/ 12 °

VINI ROSATI

AGLIANICO ROSÈ - TEMPA DI ZOE 75cl **18€**

REGIONE CAMPANIA / CANTINA CAMPANA FEUDI DI SAN GREGORIO, FRANCESCO DOMINI,
VINCENZO D'ORTA E BRUNO DE CONCILIIS / 13,5°



servizio 2€
aggiunte a partire da 1€

per terminare...



DOLCI

Tortino cuore caldo al cioccolato

5€

Coppa triplo cioccolato

5€

Croccante al pistacchio

5€

Croccante all' amarena

5€

Crema catalana

5€

Tiramisù

5€



SI AVVISA LA SPETTABILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI



L'ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE più comuni UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II REG. UE n. 1169/2011

ALLERGENI PIÙ COMUNI

ARACHIDI Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro
FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.). Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane
UOVA Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte
LATTE E LATTICINI Vanno evitati gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere).
SESAMO Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca
SOIA E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)
PESCE E MOLLUSCHI Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche
SENAPE Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)
SEDANO Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate
ANIDRIDE SOLFOROSA Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni
LUPINI e prodotti a base di lupini Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc

ingredienti che contengono allergeni

funghi porcini (lattosio)

ALLERGENE NON E' VELENO

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)
se soffri di allergie ed intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE
ARACHIDI - SOIA - LATTE - FRUTTA A GUSCIO
SEDANO - SENAPE - SEMI DI SESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - LUPINI
MOLLUSCHI

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

ALLERGEN IS NOT POISON

(but somebody has to pay attention to it)
if you suffer from allergies or food intolerance - please report it to our staff that will put you in a position to avoid all food containing products to which you are allergic or intolerant. Anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products containing the following allergens are served:

GLUTEN - CRUSTACEANS - EGGS - FISH
PEANUTS SOY - MILK NUTS - CELERY - MUSTARD
SESAME SEEDS - SULPHUR DIOXIDE LUPINES - MOLLUSCS

and that it is not possible to rule out a cross contamination especially in case of self service or buffet.

redatto in collaborazione con:



Dr. Boccia Dario
Via dei Mille, 21 80058 Torre Annunziata
Part. IVA 01998210668
Mail: bocciadario@gmail.com
Pec: bocciadarioconsulting@pec.it
Consulente: Tel. 3387519572 - 0815322548 - 0818628291

Аллерген НЕ ЯД

Если у вас есть аллергия или пищевая непереносимость Сообщите об этом нашим сотрудникам, которые поставят вас в ИЗБЕГАЙТЕ УСЛОВИЯ ВИДОВ СОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ЯВЛЯЮТСЯ аллергическими или нетерпимыми
comunque знают, что продукты питания и напитки, предлагаемые в этом номере производятся в лаборатории и вводятся в тех местах, где с использованием и управляющих продуктов, содержащих следующие аллергены:

Клейковина - РАКООБРАЗНЫЕ - ЯЙЦА - FISH
- АРАХИСЫ - СОИ - молоко - Nuts - сельдерей - Горчица - кунжут - ангидрит диоксид серы и сульфиты - LUPINI - моллюски

И НЕ МОЖЕТ ИЗБЕЖАТЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ
SPECILMENTE крестовому походу ПРИ НАЛИЧИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ИЛИ БЕСПЛАТНЫЙ **BUFFET**