

FONDERÌ
PIZZA GLAMOUR

menu

Il segreto per realizzare un buon impasto...?
Si trova in un “sacco” di passione




Le nostre pizze *In Pala*

*“Con una base croccante e un cuore morbido,
una promessa di avventure culinarie in cui si cela un regno di sapori,
dove ogni morso è un capitolo di una storia indimenticabile.”*




* Tutte le pizze presenti in questo menù sono disponibili anche in pala (x2 persone)
con la possibilità di scegliere max 2 gusti

Starter

CROCCHÈ CLASSICO  € 3,00

CROCCHETTONE CLASSICO  € 5,00

CROCCHETTONE FARCITO  € 6,00

FRITTATINA CLASSICA  € 3,00

FRITTATINA GOURMET  € 4,00

Patatine

CHIPS € 5,00

Chips di patate fresche e croccanti

PATATE STICK € 5,00

Stick di patate fresche fritte

Le Montanare

CLASSICA   € 8,00


Pomodoro S.Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilico (doppia cottura)

RAGÙ   € 12,00

Ragù, carne (maiale), Grana Padano DOP, fonduta di provola, basilico

GENOVESE (disponibile anche vegetariana)     € 12,00

Genovese napoletana (con cipolla ramata di Montoro), Grana Padano DOP, fonduta di provola, basilico

NAPOLETANA   € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, alici di cetara, olive taggiasche, pesto di pomodori secchi e aglio orsino

Montanara genovese

“La Montanara Genovese è un canto di sapori d’Italia: la cipolla ramata di Montoro abbraccia il Grana Padano, mentre la provola fonde cuore e mente.

Il basilico è la melodia finale, un inno alla bellezza e alla bontà di questa pizza.”



Le nostre pizze ripiene

CLASSICO   € 11,00

Ricotta di cestino, salame di cinghiale, fior di latte, pepe couvee, crosta di pomodoro S.Marzano DOP e Grana Padano DOP, olio E.V.O.

FRITTO   € 10,00

Ricotta di cestino, ciccioli, fior di latte, pomodoro S.Marzano DOP, pepe couvee

CON COTTO   € 11,00

Ricotta di cestino, prosciutto cotto arrosto, fior di latte, pomodoro S.Marzano DOP, crosta di Grana Padano DOP, basilico, olio E.V.O.

CON SCAROLE (disponibile anche in pala)    € 12,00

Scarola, alici di Cetara, olive taggiasche, pinoli, provola, crosta di Grana Padano DOP, olio E.V.O.

Le nostre pizze classiche

Pala

MARGHERITA   € 8,00

Pomodoro S.Marzano DOP, fior di latte, Grana Padano DOP, basilico, olio E.V.O.

€ 20,00

MARINARA  € 7,00

Pomodoro S.Marzano DOP, olio all'aglio, origano di montagna

€ 18,00

BUFALINA   € 10,00

Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, basilico, olio E.V.O.

€ 22,00

PUB   € 9,00

Wurstel, fior di latte, patatine fritte, olio E.V.O.

€ 22,00

PROVOLA E PEPE   € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, provola, pepe, Grana Padano DOP, basilico, olio E.V.O.

€ 24,00

Pala

CAPRICCIOSA   	€ 12,00	€ 25,00
<i>Pomodoro S.Marzano DOP, funghi arrosto, carciofi alla crudaiola, salame Napoli, polvere di olive taggiasche, fior di latte, Grana Padano DOP, basilico, olio E.V.O.</i>		
4 FORMAGGI  	€ 13,00	€ 25,00
<i>Blu di bufala , fior di latte, parmigiano soffiato, cacio ricotta di capra, olio E.V.O. e basilico</i>		
BICOLORE  	€ 11,00	€ 25,00
<i>Fusione di pomodori datterini gialli e rossi al naturale in acqua di mare, Grana Padano DOP, bufala campana, olio E.V.O. e basilico</i>		
MORTADELLA E PISTACCHIO   	€ 12,00	€ 25,00
<i>Fior di latte, mortadella (Favola), pesto di pistacchio, olio E.V.O. e basilico</i>		
DIAVOLA  	€ 10,00	€ 22,00
<i>Pomodoro S.Marzano DOP, spianata calabrese Grana Padano DOP, fior di latte, basilico</i>		
SALSICCIA E PATATE  	€ 12,00	€ 25,00
<i>Salsiccia, patate al forno, provola affumicata, Grana Padano DOP, olio E.V.O. e basilico</i>		
FILETTO  	€ 10,00	€ 22,00
<i>Datterini rossi al naturale in acqua di mare, Grana Padano DOP, fior di latte, basilico, olio E.V.O.</i>		

FILETTO PROVOLA E PEPE  	€ 11,00	€ 24,00
<i>Datterini rossi al naturale in acqua di mare, Grana Padano DOP, provola e pepe, basilico, olio E.V.O.</i>		
LA RUSTICA  	€ 12,00	€ 26,00
<i>Porchetta di Ariccina IGP, patate al forno, Grana Padano DOP, basilico, olio E.V.O.</i>		
GENOVESE    	€ 13,00	€ 26,00
<i>Genovese napoletana (con cipolla ramata di Montoro), Grana Padano Dop, provola, basilico, olio E.V.O.</i>		
RAGÙ  	€ 13,00	€ 26,00
<i>Ragù, carne (maiale), Grana Padano DOP, provola, basilico, olio E.V.O.</i>		
LA PARMIGIANA  	€ 12,00	€ 26,00
<i>Parmigiana di melanzane, provola, basilico, olio E.V.O.</i>		
SALSICCIA E FRIARIELLI  	€ 13,00	€ 25,00
<i>Salsiccia, friarielli, provola, Grana Padano DOP, olio E.V.O.</i>		
COTTO E FUNGHI   	€ 12,00	€ 25,00
<i>Prosciutto cotto arrosto, funghi arrosto, Grana Padano DOP, fior di latte, basilico olio E.V.O.</i>		
ORTOLANA   	€ 14,00	€ 26,00
<i>Crema di carciofi, patate al forno, Grana Padano DOP, pomodori semi dry, provola, funghi arrosto e basilico, olio E.V.O.</i>		

Mortadella e pistacchio

*“La mortadella, regina tra gli affettati,
si sposa con la dolcezza del fior di latte,
mentre il pesto di pistacchio, gioiello verde e fragrante,
ci guida in un viaggio di gusti, in un mondo affascinante.”*



Le nostre pizze speciali

Pala

BUONGIORNO   	€ 11,00	€ 25,00
<i>Pomodoro S.Marzano DOP, alici di cetara, pomodori semi dry, riduzione di basilico, olio E.V.O.</i>		
CARANNANTE   	€ 15,00	€ 27,00
<i>Blu di bufala , pere cotte in osmosi al gin, nocciole tostate e prosciutto crudo</i>		
CUCUZZELLA   	€ 13,00	€ 25,00
<i>Crema di zucca, provola, speck, sbriciolata di noci, basilico, olio E.V.O.</i>		
PIZZA E FICHI  	€ 14,00	€ 27,00
<i>Crema di fichi, provola affumicata, crudo di Parma (Langhirano stagionato 20 mesi), germogli di carota e olio E.V.O.</i>		
FRIARIELLI E PORCHETTA  	€ 13,00	€ 26,00
<i>Friarielli, porchetta di ariccina IGP, provola, pesto di pomodori secchi e aglio orsino, Grana Padano DOP, olio E.V.O.</i>		
LA PORCINA  	€ 14,00	€ 27,00
<i>Funghi porcini, salsiccia, provola, Grana Padano DOP, basilico, olio E.V.O.</i>		
PROVOLONE DEL MONACO   	€ 13,00	€ 27,00
<i>Datterini gialli al naturale in acqua di mare, salsiccia, provolone del Monaco, chips di melanzane, pesto di basilico e olio E.V.O.</i>		
GIALLO AL SALAME  	€ 12,00	€ 27,00
<i>Datterini gialli al naturale in acqua di mare, salame di cinghiale, Grana Padano DOP, provola e pepe, basilico, olio E.V.O.</i>		

Pala

MAIALINO ARROSTO   	€ 14,00	€ 27,00
<i>Fior di latte, prosciutto cotto arrosto, crema cuor di carciofi, cacio ricotta di capra, basilico e olio E.V.O.</i>		
MORTADELLA RIVISITATA   	€ 13,00	€ 25,00
<i>Fior di latte, mortadella (Favola), pesto di pistacchio, gocce di cioccolato 80% fondente, zeste di limone e olio E.V.O. e basilico</i>		
MARGHERITA INVERSA   	€ 12,00	€ 24,00
<i>Crema di basilico, flocchi di pomodori essiccati, Grana Padano DOP, fior di latte e olio E.V.O.</i>		
BUFALINA INVERSA  	€ 14,00	€ 25,00
<i>Crema di basilico, Grana Padano DOP, bufala, flocchi di pomodori essiccati, olio E.V.O.</i>		
PROVOLA E PEPE INVERSA  	€ 13,00	€ 24,00
<i>Crema di basilico, Grana Padano DOP, provola affumicata, pepe, flocchi di pomodori essiccati, olio E.V.O.</i>		
BLU AL CINGHIALE   	€ 14,00	€ 27,00
<i>Fonduta di blu di bufala, Salame di cinghiale, Grana Padano DOP, fior di latte, sbriciolata di noci, miele di acacia, basilico</i>		
CUOR DI CARCIOFI E CINGHIALE  	€ 12,00	€ 27,00
<i>Crema di cuor di carciofi, salame di cinghiale, Grana Padano DOP, fior di latte</i>		

Giallo al salame

“Nella pizza “Giallo al Salame”, i datterini gialli al naturale in acqua di mare sono come piccoli tesori di sole e il salame di cinghiale è la forza selvaggia della natura.”



Le nostre pizze vegetariane

Pala

GENOVESE VEGETARIANA     € 12,00

€ 26,00

Genovese napoletana vegetariana (con cipolla ramata di Montoro), Grana Padano DOP, provola, basilico, olio E.V.O.

SCAROLE E POMODORINI   € 13,00

€ 25,00

Scarola, datterini rossi al naturale in acqua di mare, olive taggiasche, pinoli, provola, Grana Padano DOP, olio E.V.O.

ZUCCA E FUNGHI     € 15,00

€ 26,00

Crema di zucca, Grana Padano DOP, provola, funghi porcini, sbriciolata di noci, basilico, olio E.V.O.

Menu degustazione

A FANTASIA DELLO CHEF € 45,00

SOLO SU PRENOTAZIONE

Dolci del giorno

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

Aperitivo cocktail

APEROL SPRITZ € 7,00

GIN TONIC € 7,00

GIN LEMON € 7,00

Bibite

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3,00

ACQUA PANNA € 3,00

COCA-COLA IN VETRO € 3,00

(vap.) 0,33l

FANTA IN VETRO € 3,00

(vap.) 0,33l

COCA-COLA ZERO IN VETRO € 3,00

(vap.) 0,33l

SPRITE IN VETRO € 3,00

(vap.) 0,33l

Birre alla spina

0,2L

0,5L

KONIG LUDWIG WEISSBIER HELL € 3,50 € 6,50

Colore Giallo oro - 5,5% vol

**KONIG LUDWIG SCHLOSS-KELLER
NATURTRUB** € 3,00 € 6,00

Colore Paglierino torbido - 5,1% vol

OBERBRAU DOPPIO MALTO ROSSA € 4,00 € 7,00

Colore Ambrato intenso - 6,5% vol

Birre artigianali

0,33L

0,75L

BIRRIFICIO FORTE "32"VIA DEI BIRRAI

REGINA DEL MARE BIRRA BRUNA _____ € 6,50 _____ € 15,00

8,0% vol

CURMIBIRRA BIANCA _____ € 16,00

5,8% vol

LA MANCINA BIRRA CHIARA _____ € 6,50 _____ € 15,00

7,5% vol

AUDACE BIRRA BIONDA FORTE _____ € 15,00

8,4% vol

**ADMIRAL BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO
SCOZZESE** _____ € 16,00

6,3% vol

NEBRA BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO _____ € 17,00

8,0% vol

Liquori

AMARO DEL CAPO _____ € 4,00

JEFFERSON _____ € 6,00

JAGERMEISTER _____ € 5,00

UNICUM _____ € 5,00

AMARO LIQUIRIZIA CAFFO _____ € 4,00

Grappa

GRAPPA BERTA VILLA PRATO _____ € 4,00

LA GRAPPA 903 BARRIQUE _____ € 6,00

Rum

ZACAPA 23 YO _____ € 8,00

Cognac

POIRE WILLIAMS & COGNAC _____ € 7,00

AMANDE & COGNAC _____ € 7,00

CAFFÈ & COGNAC _____ € 7,00

Whisky

WHISKY JACK DANIEL'S _____ € 5,00

Caffè

CAFFÈ ESPRESSO _____ € 1,00

SERVIZIO: 15%

Allergeni



Glutine



Solfiti



Arachidi



Uova



Frutta a guscio



Molluschi



Sedano



Crostacei



Mostarda



Lupini



Sesamo



Latte



Pesce



Funghi



Soia



Legumi

FONDERÌ 
PIZZA GLAMOUR

Via Michelangelo da Caravaggio, 52, 80126 Napoli (NA)

