

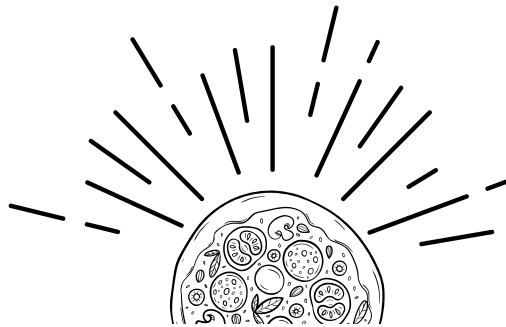
PIZZERIA

Anima e Core

MEDITERRANEAN RESTAURANT



PIZZA
SOSPESA



SI PUÒ VOLER BENE A TANTE PERSONE
MA L'AMORE NINNÈ...
L'AMMOR È N'ATA COS!

Sofia Loren



Per offrire una pizza a chi non può pagarsela.
CONTRIBUISCI CON 3.00 €

SUSPENDED PIZZA

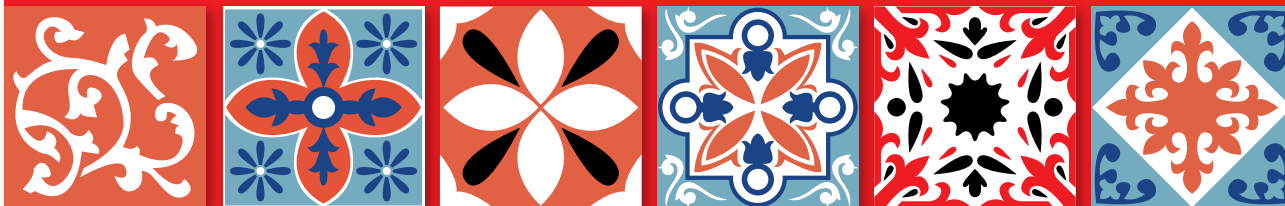
To offer a pizza even to those who can't afford it.
MAKE A DONATION 3.00 €

IL NOSTRO IMPASTO VERACE È FRUTTO DELLA COSTANTE RICERCA MANIACALE DEI NOSTRI PIZZAIOLI.

SECONDO IL NOSTRO MODELLO DI COTTURA DELLA PIZZA ED IN BASE AL NOSTRO FORNO, PER GARANTIRE LA MASSIMA RESA DI QUESTA FASE, VENGONO INFORNATE MASSIMO 3 PIZZE ALLA VOLTA. INOLTRE, A SECONDA DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI LA PIZZA NECESSITA DI UN TEMPO DI COTTURA DIVERSO.

PER QUESTO MOTIVO SE AD UN TAVOLO VENGONO ORDINATE PIZZE CON INGREDIENTI DIVERSI, PUÒ CAPITARE CHE QUESTE ARRIVANO IN MOMENTI LEGGERMENTE DIFFERENTI.

DIVERSAMENTE QUELLA CHE NECESSITA DI TEMPI MINORI DIVENTEREBBE FREDDA IN ATTESA DELLA COTTURA DELL'ALTRA.

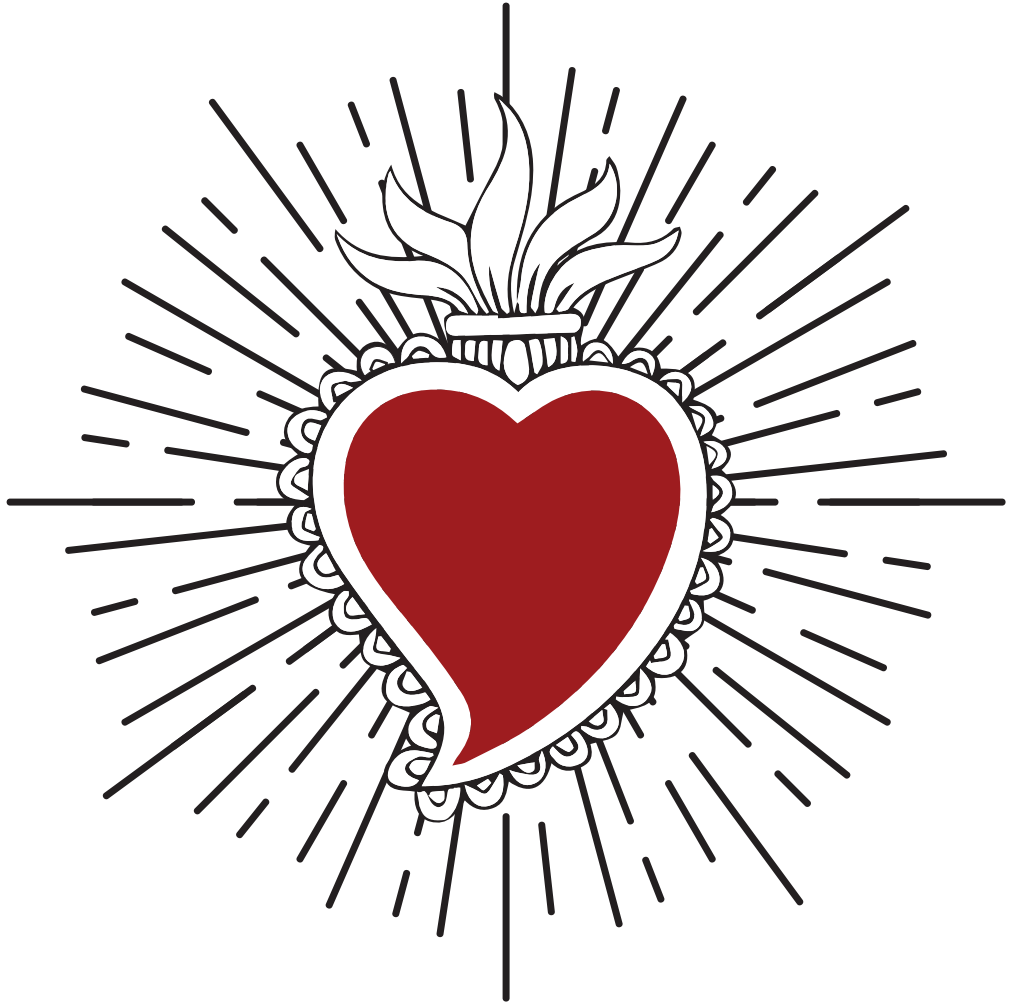


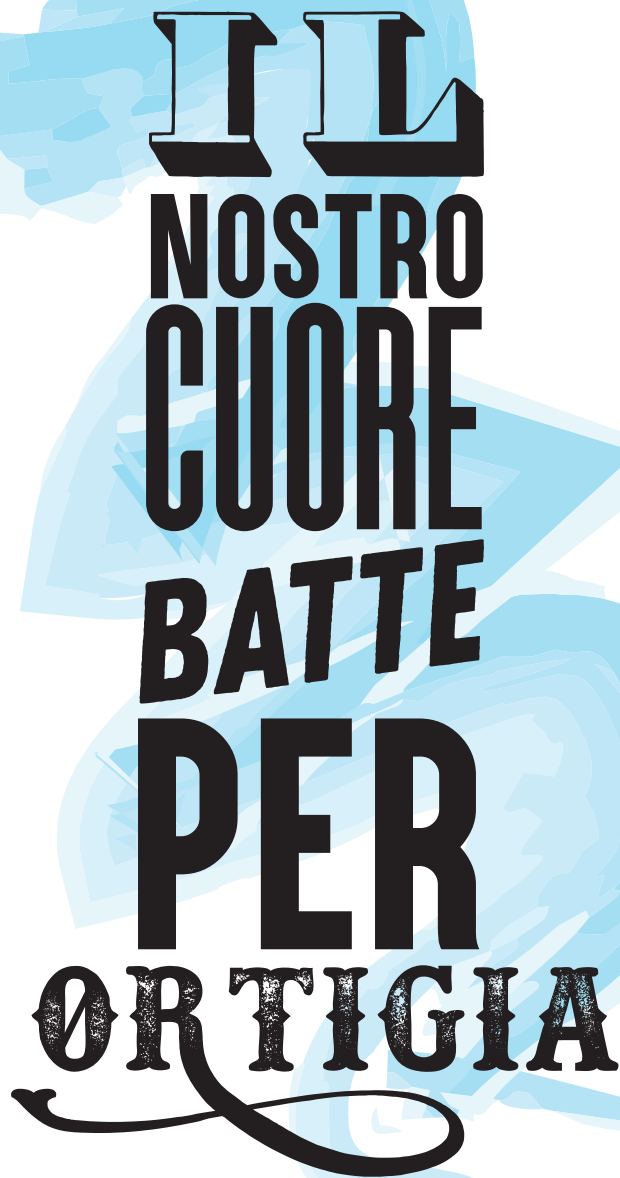
**LA BONTÀ
È FIGLIA DEL TEMPO**



ALLA PERSONA CHE HA MESSO **PASSIONE, ENERGIA, SACRIFICIO, CUORE, GIOIA, DOLORE**, TUTTO **UNITO** PER DARE VITA AL SUO **LAVORO**. UN COMPAGNO DI **AVVENTURE**, CHE MI HA DONATO CON IL SUO SUPPORTO, **L'AMORE** CHE TRASMETTO OGGI NEI MIEI **IMPASTI**, MI HA DONATO LA **CONOSCENZA, LA QUALITA', L'AMORE** E CHE **TUTT'OGGI CONTINUA A STARE AL MIO FIANCO**. A TE CHE MI HAI **INSEGNATO, LA SPALLA SU CUI POSSO CONTARE**, A TE, **ALFIO RUSSO**, DEDICO :

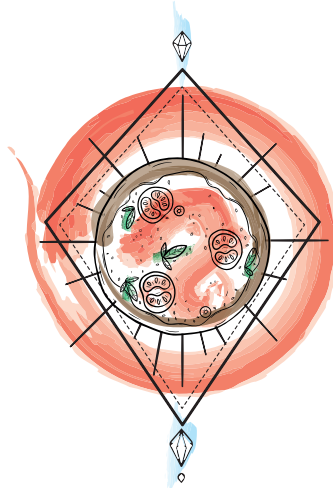
IVAN CAPPUCCIO.





IL
NOSTRO
CUORE
BATTE
PER
ORFIGIA

Le FRITTE



MONTANARA: SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO DI VACCA ROSSA STAGIONATO 36 MESI, OLIO TERRALIVA 🌀 €8,00

MONTANARA O' RRAU: RAGU' ALLA NAPOLETANA (COTTURA DI 5 ORE), PROVOLA DELLE MADONIE AFFUMICATA MANDARINO 🌀 €9,00

MONTANARA RAFFINATA: STRACCIATA DI BURRATA, MORTADELLA D'ASINA AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE €10,00

COMPLETA AL SALAME: SCAMORZA AFFUMICATA, SALAME NAPOLI IGP, POMODORO S. MARZANO, PEPE NERO €11,00

MONTI DEI NEBRODI: RICOTTA FRESCA DEI MONTI IBLEI, PANCETTA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, SALSA DI DATTERINO GIALLA €10,00

ALLA ROMANA: CARBOCREMA, GUANCIALE DEL SUINO NERO DEI NEBRODI 🌀, PECORINO ROMANO DOP €12,00

ALLA SICILIANA: ALICI DI CETARA, CACIOTTA PALERMITANA 🌀, OLIVE TAGGIASCHE DI BUCCHERI €10,00

PANINI *Veraci*



SPACCANAPOLI:HAMBURGER 250GR, PROVOLA AFFUMICATA, CREMA DI NOCI DELL'ETNA, MELANZANE GRIGLIATE **€12.00**

PLEBISCITO:HAMBURGER 250 GR, PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO ARTIGIANALE, BRIE, SALSA ROSA, INSALATA **€12.00**

SANITA':MORTADELLA D'ASINA ARTIGIANALE, CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE, BURRATA PUGLIESE 250GR **€14.00**


FORCELLA:HAMBURGER 250GR, UOVO, BACON, CIPOLLA, POMODORO, INSALATA, SALSA FUME' **€12.00**

ISCHIA:HAMBURGER 250 GR, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO **€10.00**

L' HAMBURGER PUO' ESSERE COTTO A SECONDA DELLE VOSTRE PREFERENZE
INOLTRE: I NOSTRI PANINI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE RUSPANTI E SALSE

I NOSTRI PRIMI

TAGLIOLINO ALLA SIRACUSANA: CILIEGINO PACHINO, ALICI DI TRAPANI, PINOLI, UVETTA PASSA, FINOCCHIETTO SELVATICO, MOLLICA ABBRUSTOLITA **€13,00**

RAVIOLO DI RICOTTA: POMODORO SAN MARZANO, OLIO TERRALIVA , PARMIGIANO 36 MESI **€12,00**

RAVIOLO DI RICOTTA AL PISTACCHIO DI BRONTE €14,00

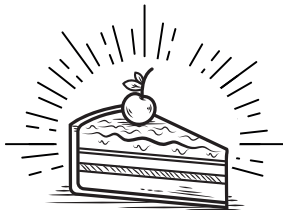
GNOCCHI ALLA SORRENTINA IN TERRACOTTA (RIPASSATO IN FORNO ALIMENTATO A LEGNA):

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE D'AGEROLA, PARMIGIANO, OLIO TERRALIVA , BASILICO **€10,00**

GNOCCHETTI BROCCOLO E SALSICCIA: BROCCOLETTI, SALSICCIA DI PALAZZOLO, MANDORLA DI NOTO , OLIO TERRALIVA  **€13,00**

ZITI O' RRAU: SUGO NAPOLETANO (COTTURA 5 ORE) IN PENTOLA DI RAME **€13,00**

NORMA: SALSA DI POMODORO SICCAGNO, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA IN COTTURA **€11,00**



HAND MADE

DOLCI:

MASANIELLO: BABA' LASCIATO RIPOSARE IN UN BAGNO DI RUM SPEZIATO AL LIMONE, RICOTTA DI PECORA €5,00

TIRAMISU' RIVISITATO: BISCOTTO AL BURRO HOMEMADE, RICOTTA DI PECORA, MASCARPONE, SAVOJARDO, GARNISH CON SCAGLIE AL CIOCCOLATO E PRALLINE AL CARMELLO €6,00

IL CANNOLO: CANNOLO CON RICOTTA DI PECORA E GRANELLA AL PISTACCHIO €5,00

LA MASARDONA : PIZZA FRITTA CON RICOTTA DI PECORA E VENTO DI CANNELLA €10,00

QUASI SICILIANA: PIZZA FRITTA CON RICOTTA DI PECORA, NUTELLA O CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE €10,00

DOLCE DEL GIORNO €6,00

SUPPLEMENTO: GLASSE: NUTELLA ,CREMA DI PISTACCHIO, CREMA AL BISCOTTO €2,00

TENIAMO A PRECISARE: TUTTI I NOSTRI DESSERT SONO ESPRESSI (PREPARATI AL MOMENTO). CON CIO' TENIAMO A RENDervi PARTECIVI DELLA POSSIBILE ATTESA DI QUALCHE MINUTO, MA CON LA CONSAPEVOLEZZA DI FARVI PROVARE UN'ESPERIENZA UNICA NEL GUSTARE I NOSTRI DOLCI

PLEASE NOTE: ALL THE PRODUCTS LISTED IN THIS MENU AND WORKED BY US ARE FITTED ACCORDING TO THE APPLICABLE RULES.

PLEASE NOTE: at certain times of the year due to biological restraint or due to lack of energy availability, the following products could be frozen or chopped off at the origin: all vegetables, potatoes, shrimp, Mazara shrimp, mackerel, king prawns, fish fillets.

NOTE: IF YOU ARE ALLERGY TO SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MUST COMMUNICATE!

1. Cereals containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid strains and derived products except:

A) Grain-based glucose syrups, including dextrose

B) wheat-based maltodextrin

C) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin

2. Crustaceans and products based on crustaceans

3. Eggs and egg products

4. Fish and fish products except:

A) fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations

B) gelatin or isinglass used as fining agent in beer and wine

5. Peanuts and peanut products

6. Soya and soy products, except:

A) refined soybean oil and fat

B) natural mixed tocopherols, D - alpha-natural tocopherol, tocopherol acetate D - alpha-natural, tocopherol succinate D - alpha-natural soy based

C) vegetable oils deriving from soybean ester phytosterols

D) ester of vegetable stanol produced from sterols of vegetable oils based on soy

7. Milk and milk products (including lactose), except

A) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin,

B) milk

8. Nuts, namely almonds (*Amygdalus communia* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglana regia*), cashew nuts (Western *Anacardium*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh, K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia exoelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queenaland nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products, except for nuts used for the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of origin farm.

9. Celery and celery products.

10. Mustard and mustard-based products.

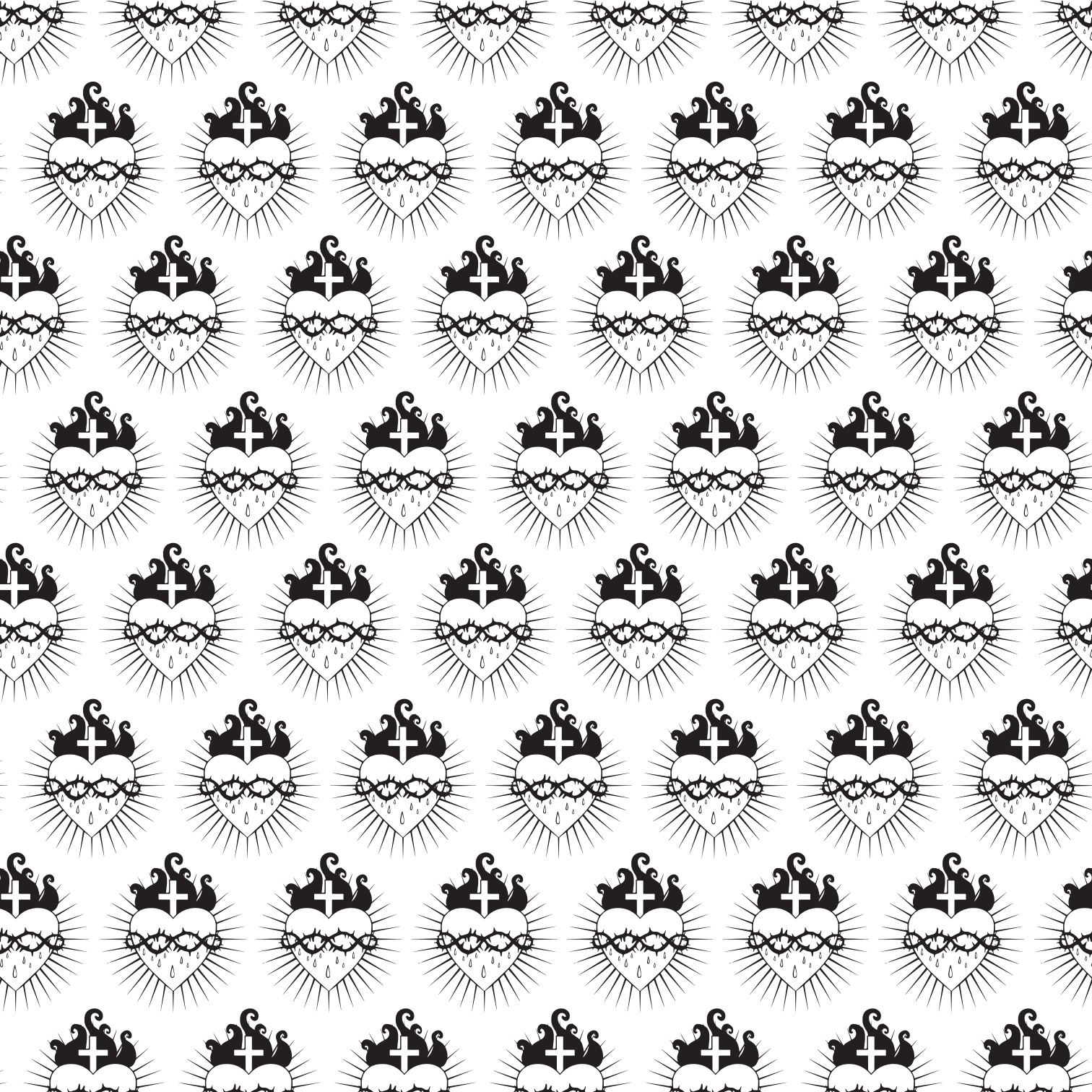
11. Sesame seeds and sesame products.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed, - ready for consumption or reconstituted in accordance with the instructions of the buildings.

13. Lupins and lupine-based products.

14 Molluscs and products based on molluscs

Regolamento UE 1169/2011 relativo all'informazione ai consumatori sugli alimenti



PIZZERIA
Anima e Core
MEDITERRANEAN RESTAURANT