



LUNA ROSSA

VERA PIZZA NAPOLETANA DAL 1980

'A FIN DO' MUNN

ANTIPASTI

Degustazione di salumi e formaggi

Crudo di Parma, lonzino, sbriciolona, capocollo calabro, pecorino alle pere, pecorino al mirtillo.

12

Regina Frittatina

- 1 pz 3,5
- 2 pz 6

Crocchè di patate 2pz

3

Montanarina 2 pz

Montanara frita con pomodoro San Marzano e cacioricotta del cilento

Montanara frita con pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala campana

6

Patate fritte

4,5

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

PIZZA AL VAPORE

NEW

"ASSOLUTO DI CARCIOFO"

Fonduta di Provola di Agerola, prosciutto cotto Iberico 100% Patanegra, carciofini fritti, olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

Intera 17 / Spicchio 6,5

TONNARA

Impasto con farina di tipo 1 e di tipo 0 con germe di grano macinate a pietra. Stracciatella di burrata, tataki di tonno rosso, cipolla caramellata

Intera 18 / Spicchio 6,5

IBERICA

Impasto con farina di TIPO 1 e di TIPO 0 con germe di grano macinate a pietra, Crudo Iberico, stracciata di burrata tartufo "Savini Tartufi"

Intera 16 / Spicchio 6

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

INNOVAZIONE

NEW

TRADIZIONE

Pomodoro san Marzano, pomodorino del piennolo rosso del vesuvio DOP saltato in padella, provola di Agerola, polpettine di manzo fritte, pecorino toscano grattugiato, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

14

NEW

SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola di Agerola, salsiccia macelleria "Lenzi", friarielli saltati in padella e olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

12

ARIA DI MONTAGNA

Provola di Agerola, funghi pioppini saltati in padella, speck d'anatra e scaglie di pecorino stagionato in foglia di tabacco basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

14

FUORI DI ZUCCA

Crema di zucca Mantovana, fior di latte di Agerola, pancetta 100% iberica, burrata affumicata, tartufo "Savini Tartufi" basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

15

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

MONTI LATTARI

Fior di latte di Agerola, Silano affumicato, pecorino alle pere, pecorino ai mirtilli e crumble di noci, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

13

LA VIOLA

Crema di carota viola, fior di latte di Agerola, silano, salchicón 100% iberico, datterino giallo confit, basilico, olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

14

BABILONIA

Fior di latte di Agerola, crema di melanzane, prosciutto cotto Iberico 100% patanegra, tartufo "Savini Tartufi", basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo "presidio slow food"

14,5

SALAMANCA

Patate al forno, provola di Agerola, pancetta 100% iberica, olio E.V.O. Oro di Caiazzo "presidio slow food"

14

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

TERRA MIA

Crema di piennolo giallo di Ercolano , provola affumicata di Agerola , salsiccia sbriciolata di maialino Toscano, scaglie di pecorino stagionato in foglia di tabacco , basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo "presidio slow food"

14

CARLO DI BORBONE

Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, chorizo 100% iberico bufala campana messa a fine cottura, cipolla di tropea caramellata, olio E.V.O. Oro di Caiazzo "presidio slow food"

15

DELIZIA

Fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, mortadella bolognese IGP, burrata di Gioia del Colle, granella di pistacchio di Bronte, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo "presidio slow food"

13

DIVINA

Fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, pancetta, burrata affumicata, granella di pistacchio di Bronte, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo "presidio slow food"

13

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

MONACO DI AGEROLA



Pesto di rucola, fior di latte, pomodorini confit, crudo di Parma e provolone del Monaco D.O.P., olio E.V.O. Oro di Caiazzo
"presidio slow food"

13,5

SAPORI DEL SUD

Pomodoro San Marzano, capperi di Pantelleria, acciughe di Cetara "Armatore", olive taggiasche, origano di Pantelleria basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo "presidio slow food"

12,5

FONDAZIONE SAN GENNARO

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, Pomodoro San Marzano salame napoletano, provola di Agerola affumicata, tarallo sbriciolato, pepe, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo
"presidio slow food"

13

ANNARE'

Pomodoro San Marzano, pomodorino del Piennolo del Vesuvio fior di latte, melanzane fritte, provola di Agerola affumicata, caioricotta del Cilento D.O.P, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo
"presidio slow food"

13

VEGETARIANA

Fior di latte, crema di melanzane, zucchine grigliate
peperoni grigliati, rucola, pomodori confit e olio E.V.O. Oro di
Caiazzo "presidio slow food"

10

LUNA ROSSA

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana, pomodori datterini
rossi, 'nduja, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo
"presidio slow food"

11

CALZONE NAPOLI FRITTO O AL FORNO

Crema di ricotta di bufala, salame Napoli , provola di Agerola
D.O.P, pomodoro San Marzano, basilico e olio E.V.O. Oro di
Caiazzo "presidio slow food"

11 - 10

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie
o intolleranze, grazie.

CARTA DELLE MARGHERITE

Margherita

Pomodoro , fior di latte, basilico, olio olio E.V.O. Oro di Caiazzo
“presidio slow food”

7,5

Bufala

Pomodoro, bufala, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo
“presidio slow food”

9,5

Margherita D.O.P

Pomodoro San Marzano, Pomodorino del Piennolo
bufala campana messa a fine cottura, basilico, olio E.V.O.
Oro di Caiazzo “presidio slow food”

12

Dessert

I dessert variano in base alla stagionalità

Il nostro personale sarà lieto di elencarvi

6,5

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

BIBITE

Acqua 0,75 cl.

2

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta

3,5

Coca Cola alla spina 0,20 cl.

3,5

Coca Cola alla spina 0,40 cl.

4,5

Caraffa Coca Cola 1l

9

HB HELLES bionda 0,20 cl.

3,50

HB HELLES bionda 0,40 cl.

5

HB DUNKEL rossa 0,20 cl.

4

HB DUNKEL rossa 0,40 cl.

5,5

Caraffa HB HELLES bionda 1l

10

Caraffa HB DUNKEL rossa 1l

11

COPERTO

2

CAFFE'

2

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

