

Menù The Gallery

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, FOCACCIA DELLA CASA

16,00 €

Selection of cold cuts and cheeses, homemade focaccia.

BRUSCHETTA PACHINO E PECORINO

9,00 €

Pane bruschettato, pomodorini gialli e rossi, basilico, pecorino toscano.
Toasted bread, yellow and red cherry tomatoes, basil, Tuscan pecorino.

ALICELLA

9,00 €

Pane croccante, stracciatella di Bufala D.o.p., alicie di Cetara, zest di limone, olio evo.
Crispy bread, buffalo stracciatella D.o.p., Cetara anchovies, lemon zest, extra virgin olive oil.

MAZARA

13,00 €

Chips di guanciale al pepe, mozzarelline di Bufala D.o.p., gamberi rossi di Mazara del Vallo.
Pepper bacon chips, D.o.p. buffalo mozzarella, red prawns from Mazara del Vallo.

PATANEGRA E FOCACCIA DELLA CASA

18,00 €

100g di Patanegra Iberico Bellota e focaccia calda.
100g of Patanegra Iberico Bellota and hot focaccia.

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA 2.0

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., datterino giallo campano, alici di Cetara, aglio, origano fresco, olio evo.
San Marzano D.o.p. tomatoes, yellow datterino tomatoes from Campania, Cetara anchovies, garlic, fresh oregano, extra virgin olive oil.

MARGHERITA

8,50 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fior di latte di Agerola, basilico, olio evo.
San Marzano D.o.p. tomato, Agerola mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

CAPRICCIOSA

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto di Parma D.o.p., olive nere condite, carciofini, funghi porcini, olio evo.
San Marzano D.o.p. tomato, Agerola mozzarella, Parma D.o.p. cooked ham, seasoned black olives, baby artichokes, porcini mushrooms, extra virgin olive oil.

SALSICCIA E FRIARIELLI

11,00 €

Provola di Bufala D.o.p., crema di friarielli campani, salsiccia di suino condita, olio evo.
D.o.p. Buffalo provola, Campania friarielli cream, seasoned pork sausage, extra virgin olive oil.

DIAVOLA

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fior di latte di Agerola, ventricina piccante, basilico, olio evo.
San Marzano D.o.p. tomato, Agerola mozzarella, spicy ventricina, basil, extra virgin olive oil.

ORTOLANA

9,50 €

Fiordilatte di Agerola, datterini rossi, melanzane, zucchine, peperoni alla griglia, ricotta salata, olio evo.
Agerola mozzarella, red datterini tomatoes, aubergines, courgettes, grilled peppers, salted ricotta, extra virgin olive oil.

PIZZE GOURMET

BOLOGNA

16,00 €

Fiordilatte di Agerola, Mortadella Bologna I.g.p., spuma di Parmigiano Reggiano D.o.p., pistacchio di Bronte a velo, olio extra vergine d'oliva.

Agerola mozzarella, Mortadella Bologna I.g.p., Parmigiano Reggiano D.o.p. foam, powdered Bronte pistachio, extra virgin olive oil.

CARBONARA

16,00 €

Fior di latte di Agerola, guanciale amatriciano croccante al pepe nero, uova e pecorino cotti a bassa temperatura, spuma di Parmigiano Reggiano, olio evo.

Agerola mozzarella, crunchy amatriciano bacon with black pepper, eggs and pecorino cooked at low temperature, Parmigiano Reggiano foam, extra virgin olive oil.

NORMA

15,00 €

Fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano, melanzane grigliate, ricotta salata a scaglie, basilico fresco, olio evo.

Agerola Mozzarella, San Marzano tomato, grilled aubergines, flaked salted ricotta, fresh basil, extra virgin olive oil.

PISTACCHIOSA

16,00 €

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, scaglie di pistacchio, scaglie di Grana Padano 24 mesi, crema di pistacchio di Bronte, olio evo.

Agerola mozzarella, San Daniele raw ham aged 24 months, pistachio flakes, Grana Padano flakes 24 months, Bronte pistachio cream, extra virgin olive oil.

CETARA

15,50 €

Fiordilatte di Agerola, crema di pomodorino giallo del Piennolo, alici di Cetara, origano fresco, olio evo.

Agerola mozzarella, Piennolo yellow cherry tomato cream, Cetara anchovies, fresh oregano, extra virgin olive oil.

PORCHETTA ROMANA

17,00 €

Fiordilatte di Agerola, patate al forno, porchetta arrostita, cipolla di Tropea disidratata, riduzione di Aceto Balsamico di Modena I.g.p., olio evo.

Agerola mozzarella, baked potatoes, roasted porchetta, dehydrated Tropea onion, reduction of Balsamic Vinegar of Modena I.g.p., extra virgin olive oil.

PIZZE GOURMET

POLPETTA

17,50 €

Fiordilatte di Agerola, polpette al Ragout napoletano, pecorino in scaglie, basilico fresco, olio evo.
Agerola mozzarella, meatballs with Neapolitan ragout, flaked pecorino cheese, fresh basil, extra virgin olive oil.

BLACK ANGUS

17,50 €

Fiordilatte di Agerola, crema di cicoria, carpaccio di black angus argentino, olio evo.
Agerola mozzarella, chicory cream, argentine black angus carpaccio, extra virgin olive oil.

CAMPANIA

15,00 €

Pomodoro San marzano D.o.p., Fiordilatte di Agerola, datterini gialli del Vesuvio, mozzarella di Bufala Campana D.o.p., basilico fresco, olio evo.
San Marzano D.O.P. tomato, Agerola mozzarella, yellow datterini tomatoes from Vesuvius, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., fresh basil, extra virgin olive oil.

TRENTINA

16,50 €

Fiordilatte di Agerola, gorgonzola, mozzarella di Bufala Campana, provola affumicata D.o.p., brie, speck Trentino-Alto Adige, granella di noci, olio evo.
Agerola mozzarella, gorgonzola, Buffalo mozzarella from Campania, D.o.p. smoked provola, brie, Trentino-Alto Adige speck, chopped walnuts, extra virgin olive oil.

PIEMONTESE

19,00 €

Fiordilatte di Agerola, tartara di Fassona Piemontese, cipolla rossa disidratata, salsa di senape al miele, scaglie di tartufo nero, spuma di Parmigiano Reggiano D.o.p., olio evo.
Agerola mozzarella, tartare from Fassona Piemontese, dehydrated red onion, honey mustard sauce, flakes of black truffle, Parmigiano Reggiano D.o.p. foam, extra virgin olive oil.

TOP CLASS PIZZE GOURMET

SPADA

24,00 €

Pomodoro San Marzano, olive nere di Gaeta, chimichurri tricolore, carpaccio di pesce spada, stracciatella di Bufala D.o.p., basilico fresco, olio evo.

San Marzano tomato, black olives from Gaeta, tricolor chimichurri, swordfish carpaccio, stracciatella di Bufala D.o.p., fresh basil, extra virgin olive oil.

THE GALLERY

52,00 €

Caciocavallo al forno, pomodorini confit agli agrumi, carpaccio di Kobe Wagyu giapponese, salsa aioli, chips di patate viola, olio evo.

Baked caciocavallo, confit cherry tomatoes with citrus fruits, Japanese Kobe Wagyu carpaccio, aioli sauce, purple potato chips, extra virgin olive oil.

SASHIMI SALMONE

22,00 €

Fiordilatte di Agerola, sashimi di salmone, ciuffi di guacamole, zest di arancia e limone, chips di cipolla rossa, olio evo.

Agerola mozzarella, salmon sashimi, guacamole tufts, orange and lemon zest, red onion chips, extra virgin olive oil.

PATANEGRA E TARTUFO

40,00 €

Crema di tartufo nero, provola di Bufala Campana D.o.p, prosciutto crudo iberico Patanegra, scaglie di tartufo bianco del territorio, olio evo.

Black truffle cream, Provola di Bufala Campana D.o.p., Patanegra Iberian raw ham, flakes of local white truffle, extra virgin olive oil.

DUCK

25,00 €

Cornicione ripieno di ricotta di bufala all'arancia, fior di latte di Agerola, petto d'anatra cotto a bassa temperatura, crema di fichi caramellati, scaglie di pecorino stagionato all'Aceto Balsamico di Modena I.g.p., olio evo.

Cornice filled with orange buffalo ricotta, Agerola mozzarella, duck breast cooked at low temperature, caramelized fig cream, flakes of pecorino cheese seasoned with Balsamic Vinegar of Modena I.G.P., extra virgin olive oil.

GAMBERO ROSSO

33,00 €

Fiordilatte di Agerola, Crema di pistacchio di Bronte, bocconcini di Bufala Campana D.o.p., gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo, zest di limone e arancia, olio evo.

Agerola mozzarella, pistachio cream from Bronte, morsels of Bufala Campana D.o.p., raw red prawns from Mazara del Vallo, lemon and orange zest, extra virgin olive oil.

PASTA

| | |
|---------------------------|---------|
| LASAGNA TRADIZIONALE | 12,00 € |
| LASAGNA ALLE VERDURE | 11,00 € |
| TORTELLONE SPECK E FUNGHI | 12,00 € |
| TAGLIOLINI AL SALMONE | 14,00 € |

INSALATE / SALADS

| | |
|---|--------|
| MISTICANZA DI VERDURE Insalata mista, zucchine, melanzane, peperoni, olive, carciofini, scaglie di grana. Mixed salad, courgettes, aubergines, peppers, olives, artichokes, parmesan flakes. | 8,00 € |
| INSALATA GRECA Cetriolini, feta greca, olive snocciolate, pomodorini, insalata verde. Gherkins, Greek feta cheese, pitted olives, cherry tomatoes and green salad. | 9,00 € |
| INSALATA VERDE Insalata verde al naturale. Natural green salad. | 5,00 € |

SOFT DRINK

| | | | |
|------------------|--------|-----------------|--------|
| ACQUA PANNA 50CL | 2,00 € | LEMON SODA | 3,50 € |
| ACQUA GAS | 2,00 € | TONICA | 4,00 € |
| COCA COLA | 3,50 € | BITTER ROSSO | 4,00 € |
| COCA COLA ZERO | 3,50 € | GINGER ALE | 3,50 € |
| FANTA | 3,50 € | SUCCO D'ANANAS | 3,50 € |
| SPRITE | 3,50 € | SUCCO D'ARANCIA | 5,00 € |

BIRRE - BEERS

BOTTIGLIA - BOTTLE

| | |
|---|---------|
| BLANCHE DE BRUXELLES 33CL - 4.5% | 6,00 € |
| LAGUNITAS IPA 35,5CL - 6.2% | 6,00 € |
| HAKER P. STERNWEISSE WEISS - 50CL - 5.5% | 7,00 € |
| PAUWEL KWAK ALE AMBRATA -75CL - 8.4% | 26,00 € |

NO ALCOL

| | |
|----------------------|--------|
| MORETTI ZERO 33CL | 4,00 € |
|----------------------|--------|

ALLA SPINA - DRAFT

| | |
|--------------------------|--------|
| MORETTI BIONDA - 40CL | 7,00 € |
| MORETTI ROSSA- 40CL | 7,00 € |

COCKTAILS

| | | | |
|--------------------------------|---------|-------------------|---------|
| SPRITZ APEROL / CAMPARI / HUGO | 8,00 € | NEGRONI | 10,00 € |
| LIMONCELLO SPRITZ | 8,00 € | NEGRONI SBAGLIATO | 10,00 € |
| LAMBRUSCO SPRITZ | 8,00 € | MOSCOW MULE | 10,00 € |
| PUNCH CUBANO | 9,00 € | DARK'N'STORMY | 10,00 € |
| MOJITO/MOJITO FRUTTI ROSSI | 10,00 € | VODKA TONIC/LEMON | 9,00 € |
| AMERICANO | 9,00 € | GIN TONIC/LEMON | 9,00 € |

COCKTAILS ANALCOLICI

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| THE GALLERY SUCCO ANANAS, SUCCO DI LIME, GINGER BEER | 7,00 € | SPRITZ ANALCOLICO SUCCO ARANCIA, BITTER ROSSO, SODA | 7,00 € |
| VIRGIN MOJITO | 7,00 € | | |

COPERTO 2,50 €

*“La Pizza è il cibo dell’anima.
Noi la facciamo con il cuore.”*



THE GALLERY
Pizzart Food & Drink