

PIZZE CLASSICHE

	TRANCIO	TEGLIA
Margherita Pomodoro, fior di latte, olio EVO	1,5	12
Marinara Pomodoro, pomodorini, origano, aglio, olio EVO	1,5	12
Diavola Pomodoro, salame piccante, fior di latte, olio EVO piccante	2	16
Filetto Pomodorini, fior di latte, olio EVO	2	16
Ortolana Melanzane, zucchine, peperoni, fior di latte, olio EVO	2	16
Mimosa Panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte, olio EVO	2	16
Patatosa Patate, fior di latte, olio EVO	2	16
Salsiccia e patate Salsiccia, patate, fior di latte, olio EVO	2	16
Patate e wurstel Wurstel, patate, panna, fior di latte, olio EVO	2	16
Salsiccia e friarielli Salsiccia, friarielli, fior di latte, olio EVO	2,5	20
Primavera Prosciutto crudo, rucola, scaglie, pomodorini, fior di latte, olio EVO	3	24

PIZZE SPECIALI

	TRANCIO	TEGLIA
Mortazza Patate, fior di latte, panna, mortadella, crema di pistacchio, olio EVO	2,5	20
Crema di patate e salsiccia Crema di patate, salsiccia, panna, fior di latte, olio EVO	2,5	20
Gateau Crema di patate, prosciutto cotto, panna, fior di latte, olio EVO	2,5	20
Zuccosa Crema di zucca, salsiccia, fior di latte, olio EVO	2,5	20
Carciofina Crema di carciofi, salsiccia, provolone piccante, glassa all'aceto balsamico	2,5	20
Nerano 2.0 Crema di zucchine, gorgonzola piccante, pancetta, fior di latte, olio EVO	2,5	20
Parigina Pomodoro, prosciutto cotto, fior di latte, olio EVO	2,5	20
Parigina salsiccia e friarielli Salsiccia, friarielli, fior di latte, olio EVO	3,5	35
Pizza con scarole Scarole, noci, uva passa, pinoll, olio aromatizzato alle allci	3,5	35
Baciata Vari gusti	3,5	35



SFIZI

Crocchè	1
Frittatina Prosciutto, besciamella, piselli	1,8
Suppli Gusto dello chef	1
Lasagna Ragù alla bolognese	1,8
Box fritti 1 lasagna, 1 suppli, 1 frittatina, 1 crocchè	5
Patate fritte piccole	2
Patate fritte medie	3,5
Patate fritte grandi	5
Panino Artigianale - Big 100 Porchetta o cotoletta di pollo - contorno friarielli o verdure al forno o patatine	6,5

TRADIZIONE

Su ordinazione (Kg)

Pastiera	15
Casatiello Prosciutto cotto, salame Napoli, pancetta, provolone	15
Pizza Pasqualina Prosciutto cotto, salame Napoli, provolone, pancetta, uova, ricotta	15



BEVANDE

Peroni 33cl	2	Ichnusa (non filtrata)	3
Fischer 66cl	5	Ceres 33cl	4
Lefte (Bionda-Rossa) 33cl	4	Heineken 66cl	3
Corona 33cl	3	Heineken 33cl	2,5
Tennent's 33cl	3		

SI ACCETTANO BUONI PASTI EDENRED





INCONTRA IL NOSTRO CHEF

Ho dedicato la mia vita alla preparazione di dolci tipici campani e dolci tradizionali napoletani e successivamente anche prodotti di alta pasticceria e gastronomia. Il progetto Cento Gusti nasce nel 2019 e seppur mi sono trovato dopo pochi mesi in piena pandemia non ho mollato e sono andato avanti con i miei collaboratori con forza a dedizione. Il progetto Cento Gusti si evolve nel mondo delle pizze e in particolare le pizze in teglie con impasto elaborato con farine italiane e di alta qualità.

La mia passione per la pizza è evidente in ogni creazione che esce dalla mia cucina, dove ogni ingrediente è scelto con cura e attenzione per garantire il massimo della qualità.

La mia abilità nella lavorazione dell'impasto è capace di creare una base croccante all'esterno e soffice all'interno, grazie all'utilizzo del lievito madre. Ma non è solo l'impasto che fa la differenza, ritengo di avere un dono vero e proprio nel combinare i sapori degli ingredienti, riuscendo ad esaltare ogni singolo gusto e aroma.

Le mie pizze in teglia sono un vero e proprio capolavoro gastronomico, che racconta la mia passione per la cucina e la mia dedizione per la pizza. La mia creatività si manifesta anche nella presentazione delle pizze, sempre curata nei minimi dettagli, che rende ogni piatto un'esperienza visiva oltre che gustativa.

Sono un maestro della pizza in teglia, un'icona nel mondo della cucina italiana?

Venite a provarle e dite la vostra. Sarà il vostro palato a giudicare. La mia abilità e passione per la pizza sono ammirate da tutti coloro che mi hanno accompagnato fin dal primo momento nel gustare le mie creazioni. Vi aspetto.

Pasquale Cimmino

COME LAVORIAMO



Fa il tuo Ordine

Un click e la tua pizza parte subito, pronta per essere gustata!



Richiedi la consegna a domicilio su Glovo per le zone limitrofe

La tua pizza, in un battito d'ali, arriverà da te: consegna veloce e gustosa!



Pronti Per Mangiare

Calda e pronta in pochi minuti: la tua pizza è già qui! Lo senti il profumo?