Carmine Casarella

PIZZA GOURMET
& TRADIZIONALE

La mia Storia

La mia storia nasce da quando ho 19 anni, ho rischiato di morire, nello stesso momento in cui mia madre è morta per un tumore al cervello, per questo ho deciso di fare tutto il possibile per aiutare le persone e aiutare me stessa... Non ero in grado di lavorare e mangiare nulla, ma sono guarito miracolosamente, così ho deciso di andare all'Università per studiare nutrizione olistica e chef, sono sempre stato appassionato di cucina e di trovare tutti i modi naturali per un cibo delizioso, sono diventato uno chef e pizzaiolo sempre alla ricerca delle migliori fonti di alimenti naturali, ho lavorato in molti ristoranti e pizzerie a New York, in California, e mi sono reso conto della cattiva qualità degli ingredienti utilizzati in tutto il mondo, ecco perché è questa pizzeria, per portare il pasto preferito in tutto il mondo, la pizza! Sono molto grato a Dio che mi ha dato l'opportunità di realizzare il mio sogno. Grazie a voi per essere qui oggi, spero che la mia storia vi abbia toccato, buon appetito.

My Story

My story starts when I was 19, I almost died, at the same time my mother died from a brain tumor, that's why I decided to do everything I could to help people and help myself... I was unable to work and eat anything, but I miraculously recovered, so I decided to go to University to study holistic nutrition and chef, I have always been passionate about cooking and finding all the natural ways to make delicious food, I became a chef and pizza chef always looking for the best sources of natural foods, I worked in many restaurants and pizzerias in New York, California, and I realized the poor quality of ingredients used all over the world, that's why this pizzeria, to bring the favorite meal all over the world, pizza! I am very grateful to God who gave me the opportunity to make my dream come true. Thank you for being here today, I hope my story has touched you, enjoy.

La mia Missione

La mia miessione è darti il tuo cibi preferito in modo sano con il miglior gusto, colpiamo per prodotti di alta qualità, ingredienti biologici e fatti in casa della regione Campania, il mio obiettivo è che ogni volta che vieni a mangiare il nostro cibo ti sentirai bene e mangerai bene, inoltre voglio che tu viva un'esperienza con un'atmosfera fantastica. grazie per aver fiducia nel nostro servizio, spero di aver reso la tua serata migliore di quella che è stata con il nostro cibo.

My Mission

My mission is to give you your favorite foods in a healthy way with the best taste, we impress with high quality products, organic and homemade ingredients from the Campania region, my goal is that every time you come to eating our food you will feel good and eat well, also I want you to have an experience with a fantastic atmosphere. Thank you for trusting our service, I hope we made your evening better than it was with our food.

il mio impasto

Il mio impasto per la pizza è fatto con lievito madre, un metodo molto antico (vecchio di 200 anni tramandato di generazione in generazione).

con il suo processo di fermentazione naturale, offre diversi benefici per la salute, tra cui una migliore digestione, un migliore assorbimento dei nutrienti e un impatto potenzialmente inferiore sulla glicemia.

abbiamo sapientemente macinato una selezione della nostra farina, (grano antico proveniente da avellino.

My dough

My pizza dough is made with sourdough, a very ancient method (200 years old, passed down from generation to generation). With its natural fermentation process, it offers several health benefits, including improved digestion, improved nutrient absorption, and a potentially lower impact on blood sugar.

we have expertly ground a selection of our flour, (ancient grain from Avellino.

la nostra qualità

Per garantire un elevato standard qualitativo delle nostre pizze, abbiamo deciso di cuocerne un massimo di tre alla volta nel forno. Questa procedura ci consente di preservare le caratteristiche di scioglievolezza e gusto che contraddistinguono il nostro impasto.

Our Quality

To ensure a high quality standard of our pizzas, we decided to cook a maximum of three at a time in the oven. This procedure allows us to preserve the melting and flavor characteristics that distinguish our dough.

Pizza classica & tradizionale

Le nostre pizza sono approvate AVPN (associazione verace pizza napoletana), l'autentica pizza napoletana, pomodoro San Marzano D.O.P, farina italiana (Una percentuale della farina utilizzata abbiamo macinato), fior di latte campano, olio d'oliva fatto in casa. le pizza artigianali, morbide e croccanti.

Pizza Marinara Verace It € 6

Pomodoro San Marzano D.O.P, Basilico fresco, Origano profumato, infuso d'aglio, Olio d'oliva artigianale. Disponibile anche in **A ROT I CARRETT.** € 7

Pizza Marinara Verace En € 6

San Marzano D.O.P. tomatoes, fresh basil, oregano, garlic infusion, artisanal olive oil. Also available in A **ROT I CARRETT.** €7

Pizza Margherita It € 7

Pomodoro San Marzano D.O.P, Fior di latte campano, Grana Padano D.O.P grattugiato, Basilico fresco, Olio d'oliva artigianale. Disponibile anche in **A ROT I CARRETT.** € 8

Pizza Margherita En € 7

San Marzano D.O.P. tomatoes, fior di latte from Campania, grated Grana Padano D.O.P., fresh basil, artisanal olive oil. Also available in A ROT I CARRETT. €8

Pizza Margherita Verace It €10

Pomodoro San Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala D.O.P, Basilico fresco, Grana padano D.O.P grattugiato, Olio d'oliva artigianale.

Pizza Margherita Verace En € 10

San Marzano D.O.P. tomatoes, fresh buffalo mozzarella D.O.P., fresh basil, grated Grana Padano D.O.P., artisanal olive oil.

Pizza gourmet

Le nostre pizze gourmet sono una combinazione tra il classico e l'innovativo, dando un tocco di novità

Pizza Brooklyn It € 9

Pomodoro San Marzano D.O.P, Fior di latte campano, salame piccante, Basilico fresco, grana padano D.O.P grattugiato, (scegliere: salsa piccante sopra o agrodolce), Olio d'oliva artigianale.

Pizza Brooklyn En € 9

San Marzano D.O.P. tomatoes, fior di latte from Campania, spicy salami, fresh basil, grated Grana Padano D.O.P. (Choose: from spicy sauce or sweet on top), artisanal olive oil.

Pizza The Queen (margherita) It € 15

Pomodoro San Marzano D.O.P, Fior di latte campano, Pomodorini vesuviani, caviale di basilico, mozzarella di bufala fresca, Basilico fresco, grana padano D.O.P grattugiato, Olio d'oliva artigianale.

Pizza The Queen (Margherita) En €15

San Marzano D.O.P. tomatoes, Campanian fior di latte, Vesuvian cherry tomatoes, basil caviar, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, grated Grana Padano D.O.P., artisanal olive oil.

Pizza Calabria It € 13

Pomodoro San Marzano D.O.P, provola, Nduja, salame Piccante, cipolla di tropea, grana padano D.O.P Basilico fresco, Olio d'oliva artigianale

Pizza Calabria En € 13

San Marzano D.O.P. tomatoes, provola, Nduja, spicy salami, Tropea onion, Grana Padano D.O.P. Fresh basil, artisanal olivee oil

Pizza Cinque Formaggi It € 11

Fior di latte campano, pecorino grattugiato, ricotta, chips di parmigiano, grana padano e provola, basilico fragrante, e olio d'oliva artigianale.

Pizza Cinque Formaggi En € 11

Campanian fior di latte, grated pecorino, ricotta, grana padano and provola, parmigiano chips, fragrant basil, and artisanal olive oil.

@CARMINESPIZZAS

Coperto 2,50 euro

Pizza Gourmet

Pizza Orto Bianco. *It* € 11

Provola, Peperoni arrostiti, Melanzane e zucchine grigliate, funghi champignon, condita con stracciatella, grana padano D.O.P grattugiato, basilico fresco, e un tocco di olio d'oliva artigianale.

Pizza Orto Bianco. *En* € 11

Provola, Roasted Peppers, Grilled Eggplant and Zucchini, Champignon Mushrooms, Seasoned with Stracciatella, Grated Grana Padano D.O.P., Fresh Basil, and a Touch of Artisan Olive Oil.

Pizza Carbonara *It* € 14

Provola, pecorino grattugiato, tuorlo pastorizzato, guanciale croccante, pepe nero, origano, fuori di zucca fresca, grana padano D.O.P grattugiato, basilico fresco e olio d'oliva artigianale.

Pizza Carbonara *En* € 14

Provola, grated pecorino, pasteurized egg yolk, crispy bacon, black pepper, oregano, zucchini flowers, grated Grana Padano D.O.P., fresh basil and artisanal olive oil.

Pizza Salsiccia con friarelli *It* € 13

Provola, Friarelli saltati in padella, crumble di salsiccia, Grana padano D.O.P grattugiato, chips dí parmigiano, Basilico fresco, e olio d'oliva artigianale.

Pizza Salsiccia con friarelli *En* € 13

Provola, pan-fried broccoli rabe, sausage crumble, grated Grana Padano D.O.P., Parmigiano chips, fresh basil, and artisanal olive oil.

Pizza L'innovazione

Le nostre pizza innovative rappresentano un'interpretazione unica della tradizione, poiché sperimentiamo con sapori distintivi utilizzando frutta esotica e carni selezionate che arricchiranno la vostra esperienza gustativa.

Pizza Exotica *It* € 20

Crema di ricotta di bufala avvolta da pitaya rossa, fior di latte campano, cipolla di Tropea caramellata, guanciale croccante al forno, con fonduta di grana padano, tuile nero, salsa dolce artigianale, fiori commestibili decorativi e olio d'oliva artigianale.

Pizza Exotica *En* € 20

Buffalo ricotta cream with red dragon fruit, fior di latte from Campania, caramelized Tropea onion, crispy baked bacon, with Grana Padano fondue, homemade sweet sauce, decorative edible flowers and homemade olive oil.

Pizza Crema di pera *It* € 18

Ricotta di bufala accompagnata da pera dolce al forno, fior di latte campano, stracciatella, pera fresca, pata negra crudo, salsa dolce artigianale e olio d'oliva artigianale.

Pizza Crema di pera *En* € 18

Buffalo ricotta accompanied by baked sweet pear, fior di latte from Campania, stracciatella, fresh pear, raw pata negra, artisanal sweet sauce and artisanal olive oil.

Pizza Passione *It* € 18

Crema di ricotta di bufala avvolta dalla dolcezza del mango fresco, accompagnata da fior di latte campano e croccante chorizo spagnolo, con perline di fior di latte fresco. Il tutto è impreziosito da maracuja (frutto della passione), fiori commestibili decorativi e un delicato olio d'oliva artigianale.

Pizza Passione *En* € 18

Cream of buffalo ricotta with fresh mango, accompanied by fior di latte from Campania and crunchy Spanish chorizo, with pearls of fresh fior di latte. Topped with passion fruit), decorative edible flowers and a delicate artisanal olive oil.

Pizza Aventura *En* € 21

Provola, pomodoro giallo arrosto al forno, accompagnata da salame di cinghiale cotte al forno, lamelle di tartufo nero, gorgonzola, tuile nero, e olio d'oliva artigianale.

Pizza Aventura *En* € 21

Provola, oven-roasted yellow tomato, accompanied by oven-cooked wild boar salami, black truffle slices, gorgonzola and artisanal olive oil.

Coperto 2,50 euro

MENU

Antipasti

Accompagnate il vostro cibo con i nostri deliziosi antipasti, Ingredienti classici si uniscono a un tocco di innovazione, creando un'armonia di sapori.

Mezza Luna gourmet. It €11

focaccia appena sfornata, condita con una metà spalmata di stracciatella e l'altra metà con 'nduja, guarnita con prosciutto crudo e basilico, infondere di aglio, olio di oliva artigianale. (2 persone)

Mezza Luna gourmet. En €11

freshly baked focaccia, topped with one half spread with stracciatella and the other half with 'nduja, garnished with prosciutto and basil, infused with garlic, artisanal olive oil. (2 people)

Amalfi gourmet. It €12

focaccia appena sfornata, condita alici di cetara, peperoni filati, scorza di limone (2 persone)

Amalfi gourmet. En €12

freshly baked focaccia, topped with Cetara anchovies, string peppers, lemon zest (2 people)

Bufala Caprese gourmet It €9

focaccia appena sfornata, condita mozzarella di bufala fresca, pomodorini freschi, basilico. (2 persons)

Bufala Caprese gourmet En €9

freshly baked focaccia, fresh buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, basil. (2 people)

Dolce

Dolci del giorno €5 Per Maggiori informazioni, chiedere al personale di sala.

Elenco degli allergeni

Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, incluso a ridato derivati.
uova	Uova e prodotti che le contengono: maionese, tuorlo pastorizzato.
Crostacei e derivati	Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
Pesce e derivati	Prodotti alimentari in cui e presente il pesce, alici, anche in piccole percentuali.
Soia e derivati	Prodotti derivati come latte di soia, tofu.
Arachidi e derivati	Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
latte e derivati	Alimenti contenenti, formaggio, latte, biscotti, gelato, burro.
Frutta a guscio	Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, pane, biscotti, gelato.
Sedano e derivati	Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come insalate.
Anidride solforosa e solfiti	Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, birra, bibite.

@CARMINESPIZZAS

Coperto 2,50 euro

BIBITE

Godetevi i vostri cibi e le vostre bevande preferite in modo sano, vi offriamo bevande di alta qualità e mocktail (succhi di frutta) fatti in casa.

Carmine Casarella
PIZZA GOURMET & TRADIZIONALE

ACQUA MINERALE SURGIVA 75 CL	**€ 2,50**
ACQUA FRIZZANTE SURGIVA 75 CL	**€ 2,50**
CAFFÈ	**€ 1,50**
VINO DELLA CASA (BICCHIERE DI VINO)	**€ 4**

MOCKTAILS

Un'abbreviazione inglese delle parole "mock" e "cocktail" che significa "finti cocktail": si tratta di bevande analcoliche. Questa bevanda è perfetta da gustare con il cibo.

COCO BELLO **€ 8**
Noce Di cocco verde, Servito con il coco, ha l'acqua di cocco fresco, questa noce di cocco è importata dalla Tailandia.

SODA LIMONE **€ 3,50**
Fette di limone, foglie di menta fresca, succo di limone fresco, Ghiaccio, acqua frizzante.

ARANCIATA **€ 4,50**
Fette di arancia, foglie di menta fresca, succo di arancia fresco, Ghiaccio, acqua frizzante.

BELLA FRESA **€ 4,50**
Fette di limone, succo di fragola fresco, succo di limone fresco, (succo e fatto in casa)miele, Ghiaccio, acqua frizzante.

COCKTAILS

Il cocktail al vino è una bevanda mista preparata prevalentemente con vino o birra.

BLUE HEINEKEN **€ 5**
Servito in una coppa di ghiaccio, con colore blu senza coloranti, succo di limone, con sopra la bottiglia di birra.

PASSION **€ 7**
Moscato, passion fruit, Miele, ghiaccio, Ciliegia in cima.

SANGRIA CARIBE **CALICE € 7 LITRO €20**
Particolare versione dello chef, Vino della casa, frutta fresca mista (mela, ananas, pesche, arancia).

BIRRA

Gustate una birra fresca con il vostro cibo

HEINEKEN 5% **€ 3,50**
Heineken è una birra lager al malto d'orzo e luppolo, facile da bere e di gusto pulito.

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE 6.5% **€ 4,50**
Una birra ambrata in stile Dubbel maltato con sapori ricchi, profondi e agrodolci.

GRIMBERGEN BLONDE 6.7% **€ 4,50**
La Grimbergen Blonde è dominata da frutta matura, spezie e miele che si fondono con sapori dolci e amari.

CRUS BLONDE 7% **€ 7**
Caratterizzata da un limpido colore ambrato, questa birra artigianale mentre in bocca persiste a lungo il piacere delle note di frutta candita, in particolare del fico.

@CARMINESPIZZAS

Coperto 2,50 euro