

MENU



6 APRILE

- 1 MARCO E ANTONIO PELLONE** Pizzeria *Ciro Pellone - Napoli* | FRITTA
 - TRADIZIONALE: ricotta, cicoli, provola, salame, pomodoro, pepe
 - NAPOLI: provola, pomodoro, pepe
 - LIMITED: provola, salame
- 2 GIANCARLO CASA** *La Gatta Mangiona - Roma* | ALL'ITALIANA
 - MARGHERITA: fior di latte di Morolo fatto a mano a latte crudo, pomodoro San Marzano, basilico
 - PIZZA ROMANA: filetti di pomodoro, fior di latte di Morolo, filetti di acciughe, origano
 - PIZZA "AROMATICA": asiago giovane, asparagi al vapore, speck d'anatra, pepe rosa
- 3 LELLO RAVAGNAN** *Grigoris - Mestre (VE)* | ALL'ITALIANA
 - MARGHERITA: pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio Evo
 - BURRATA E MORA ROMAGNOLA: fior di latte, burrata pugliese, prosciutto di Mora Romagnola, emulsione di olio e senape
 - MUGNOLI E BAROLETTA: mugnoli selvatici, pancetta affinata nel Barolo, capperi sconditi, foglia del capperi, fior di latte
- 4 DAVIDE FIORENTINI 'O Fiore Mio - Faenza (RA)** | A DEGUSTAZIONE
 - MARINARA: impasto di farina di semi integrale, lievito madre, pomodoro San Marzano, aglio di Voghera dop, origano di Pantelleria
 - 'O FIORE MIO: impasto di farina di semi integrale, lievito Madre, burrata pugliese, prosciutto di Parma 24 mesi
 - ALITO FRESCO: mozzarella fior di latte, pecorino romagnolo, cipolla brasata, pepe di Sarawak
- 5 ANGELO RUMOLO** *Grotto Pizzeria Castello - Caggiano (SA)* | NAPOLETANA
 - MARINARA: pomodoro, origano, aglio, olio Evo
 - ZAMMEDDA: pomodoro stracotto, pecorino
 - PIZZA DELL'ASFODELO: mozzarella, asparago selvatico, asfodelo, ricotta affumicata, menta
- 6 MIRKO RIZZO E JACOPO MERCURO** *180G - Roma* | ALL'ITALIANA
 - MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, basilico
 - CARBONARA: mozzarella, guanciale dol, pepe nero, crema salata di tuorlo e pecorino
 - LIMITED: porchetta, cicoria ripassata, bufala di Amaseno
- 7 CIRO OLIVA** *Concettina ai Tre Santi - Napoli* | FRITTA
 - FRITTA: ricotta, cicoli, provola, pomodoro
 - PARTENOPE: ricotta di bufala, ricciola affumicata, alghe di mare disidratate, zeste d'arancia, pepe
 - TOTÒ: ricotta, pecorino, pomodoro Scarpariello, basilico
- 8 PIERLUIGI FAIS** *Framento - Cagliari* | ALL'ITALIANA
 - MARGHERITA: pomodoro, fior di latte, sale, origano, basilico
 - IMMUGINAZIONE: fior di latte, muggine affumicato, pecorino giovane, menta, pomodori passiti
 - PIZZA SEADAS: fior di latte, pecorino giovane, miele bio di Sardegna, Vernaccia di Oristano, arancia
- 9 MARCO RUFINI** *Casale Rufini - Galliciano nel Lazio (RM)* | ALL'ITALIANA
 - MARGHERITA: pomodoro San Marzano dop, fior di latte, basilico, olio Evo
 - M'POI CAPI: mortadella igp, crema di pistacchio, ricotta di bufala
 - CONTADINA: provola di Agerola, patate viola, coppa artigianale locale, pecorino abruzzese
- 10 GRAZIANO MONOGRAMMI** *La Divina Pizza - Firenze* | AL TAGLIO
 - MARINARA: filetto di pomodoro, capperi, aglio, origano selvatico
 - IL CIOCCOLATINO: crema di carciofi, soprassata di maialino vissuto felice, scorza di limone
 - LA DIVINA EVOLUZIONE: porri, agretti, scaglie di parmigiano stagionato, fior di latte

11 **IVANO VECCIA** Da Ciccio - Ischia | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** pomodoro, fior di latte, basilico, olio Evo
- **LASAGNA POVERA:** pomodoro aromatizzato all'aglio, crema di grana, grana 12 mesi, origano d'Ischia, basilico, olio Evo
- **VACANZE ROMANE:** crema di pecorino romano e grana 12 mesi, fior di latte, provola affumicata, cipolla ramata sbianchita nel latte, guanciale saltato, crudo in uscita, puntarelle condite con olio e acciughe, pepe al mulinello

12 **PETRA ANTOLINI** Settimo Cielo - Settimo di Pescantina (VR) | **LA DEGUSTAZIONE**

- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico
- **LA VERONESE:** pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tastasal, punte di asparagi verdi, formaggio Monte Veronese
- **LA VALPOLICELLA:** mozzarella fior di latte, salume della Valpolicella affinato all'Amarone e crescione

LA CASA DEI FRITTI ALL'ITALIANA

FRANCO GALLIFUOCO Pizzeria Franco - Napoli

- **FRITTATINA DI PASTA CLASSICA:** pasta, besciamella, piselli, carne macinata, mozzarella
- **FRITTATINA DI STAGIONE:** pasta, besciamella, peperoncini verdi, salsiccia, mozzarella
- **ZEPPOLE DI ACQUA FARINA E SALE/PANZEROTTI:** panzerotti di patate, sale, prezzemolo

7 APRILE

1 **GIORGIO MOFFA** Antica Pizzeria Ciro - Latina | **FRITTA**

- **TRADIZIONALE:** ricotta, provola, cicoli, pomodoro, pepe, formaggio
- **PIZZERIA CIRO 1923:** scarola stufata, provola affumicata di Agerola, alici di Cetara e olive nere di Gaeta denocciolate
- **LA TIELLA GAETANA FRITTA:** polpo, pomodorini, olive di Gaeta denocciolate *lievemente piccante

2 **PIER DANIELE SEU** Seu Pizza Illuminati - Roma | **ALL'ITALIANA**

- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico, olio Evo
- **AMATRICIANA:** pomodoro San Marzano, guanciale, pecorino, pepe nero
- **SCAPECE:** mozzarella, zucchine alla scapece, scaglie di formaggio Grankase

3 **PAOLO DE SIMONE** Da Zero - Milano | **ALL'ITALIANA**

- **CILENTANA:** sugo cilentano, caciocotta di capra del Cilento, basilico, olio evo
- **FINO E CONTRAFFINO:** mozzarella nella mortella, pomodoro giallo, nduja di Spilinga, basilico, olio evo
- **MARINARA CILENTANA SPECIAL:** pacchetelle di pomodoro, alici di Menaica, olive, capperi, aglio, origano, basilico, olio evo

4 **ANDREA MORINI** Pizzeria Da Cecio - Porcari (LU) | **ALL'ITALIANA**

- **MARINARA:** aglio lucchese, origano bio di Pantelleria, olio evo
- **BONCECIO:** impasto di farina di semola, ricotta garfagnana, pancetta porchettata
- **LIMITED:** provola, pancetta croccante, cipolla

5 **ROSARIO FERRARO** L'Antica pizzeria da Michele - Napoli | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** pomodoro, fior di latte, basilico, olio, pecorino
- **MARINARA:** pomodoro, aglio, origano, olio
- **NAPOLETANA:** pomodoro, fior di latte, basilico, olio, pecorino, alici di Cetara

6 **SALVATORE GATTA** Fandango Racconti di Pizza - Potenza | **NAPOLETANA**

- **MARINARA:** pomodoro, origano, aglio, formaggio grana, olio Evo
- **LUCANA:** bufala, pomodoro, pesto di basilico e noci, olive di Ferrandina, caciocavallo podolico e polvere di peperoni cruski
- **SELVAGGIA:** bufala, crema di tartufo nero, pancetta di maiale nero lucano

7 **CRISTIANO PICCIRILLO** La Masardona - Napoli | **FRITTA**

- **LA CLASSICA:** ricotta, provola affumicata, cicoli, pepe, basilico
- **LA MASARDONA:** provola affumicata, pomodoro, pepe, basilico
- **LA VEGANINA:** scarole saltate in padella con uvetta, pinoli, peperoncino, provola affumicata

8 SIMONE LOMBARDI - Milano | A DEGUSTAZIONE

- MARGHERITA: pomodoro San Marzano della Cerignola, fior di latte
- TOP: barba dei frati, crema di acciughe e fior di latte
- LIMITED: ventricina, coriandolo, cipollotto e ananas al forno

9 STEFANO VOLA Vola Bontà per tutti - Santo Stefano Belbo (CN) | A DEGUSTAZIONE

- MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo
- PROSCIUTTO COTTO: prosciutto cotto della Valle Belbo in uscita e nocciola tonda gentile
- LIMITED: cavolo verza, maiale cotto a bassa temperatura, nocciola

10 GABRIELE BONCI Pizzarium - Roma | AL TAGLIO

- MARINARA: pomodoro, origano, aglio
- FARCITA: mortadella, burrata, misticanza
- LA "GIÀ VISTA" AL RISO ARTEMIDE: ricotta, salame e cardoncelli all'aneto

11 GIORGIO CARUSO Lievità - Milano | ALL'ITALIANA

- MARGHERITA: salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo
- PUTTANESCA: corbarino salsa e pomodoro, olive nere, capperi, aglio, origano, alici, basilico, olio Evo
- RICCIA E BACCALÀ: baccalà mantecato, scarola riccia cruda, fior di latte, olive nere, zeste di limone, pomodorini secchi, olio Evo

12 MATTEO ALOE E MASSIMO GIULIANA Berberè - Roma | A DEGUSTAZIONE

- MARGHERITA: pomodoro, mozzarella di bufala casertana, basilico
- CAVALLO DI BATTAGLIA: pomodoro, nduja di Spilinga, ricotta affumicata
- LIMITED: prosciutto cotto di Mora Romagnola, semi di anice, fior di latte, olio di arancia, stracciatella

LA CASA DEI FRITTI ALL'ITALIANA

ARCANGELO DANDINI Il Supplizio - Roma

- IL CLASSICO: Suppli classico con rigaglie di pollo
- CACIO & PEPE: Suppli Cacio e Pepe
- LA CROCCHETTA: Crocchetta affumicata di patate

8 APRILE

1 CARMINE DONZETTI Frijenno Magnanno - Arzano (NA) | FRITTA

- FRITTA TRADIZIONALE: ricotta, cicoli, provola, salame, pomodoro, pepe
- FRITTA: salsiccia, friggittelli, provola
- LIMITED: caciocavallo del Monaco, ricotta, mortadella in uscita

2 SASÀ MARTUCCI I Masanielli di Sasà Martucci - Caserta | NAPOLETANA

- MARGHERITA: pomodoro San Marzano, fior di latte misto bufala, basilico fresco, olio evo
- PARMIGIANA: pomodoro San Marzano, fior di latte misto bufala, parmigiana di melanzane
- SPECIAL: vellutata di zucca, salsiccia di maialino nero casertano, bufala dop, conciato romano, olio evo

3 CICCIO VITIELLO Casa Vitiello - Tuoro (CE) | NAPOLETANA

- MARINARA: pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese, aglio di Nubia, origano di collina, olio evo
- PAPACELLA: crema di papacella napoletana, salsiccia di nero casertano, provolo affumicata, olio evo
- CONTERRANEA: mozzarella di bufala dop, pesto di rucola, scaglie di caciocavallo stagionato 8 mesi, riduzione di vino Casavecchia e carpaccio di carne di bufalo

4 ROBERTA ESPOSITO La Contrada - Aversa (CE) | NAPOLETANA

- MARGHERITA: pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo
- TRIS: fior di latte di Agerola, basilico, pacchetelle gialle e rosse del Vesuvio, pomodori verdi di Sarno, olio evo
- TARTUFELLA: fior di latte di Agerola, basilico fresco, mortadella al tartufo, provolone del Monaco, olio

5 CIRO SALVO 50 Kalò - Napoli | NAPOLETANA

- MARGHERITA: pomodoro pelato biologico, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano dop 24 mesi, olio evo a fine cottura, basilico
- PIZZA E PATATE: crema di patate cucinate con sedano, cotiche e croste di parmigiano dop 24 mesi, provola di Agerola, pepe nero, olio evo dop aggiunto a fine cottura
- BROCCOLI E NDUJA: broccoli Aprilatici di Paternopoli, nduja di Spilinga, mozzarella di bufala, scaglie di caciocotta di bufala del cilento

6 GIUSEPPE PIGNALOSA Le Parùle - Ercolano (NA) | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo
- **SOLE:** passata di pomodoro piennolo giallo, mozzarella di bufala, provolone del Monaco, olio evo
- **CARCIOFFOLA:** crema di carciofi, fior di latte, carciofi arrostiti, gorgonzola, pancetta

7 ISABELLA DE CHAM - Napoli | **FRITTA**

- **MONTANARA AL RAGÙ:** pizza aperta con ragù napoletano, caciocavallo, basilico
- **MONTANARA CON GENOVESE:** pizza aperta con Genovese
- **DONNA ISABELLA:** provola affumicata, rucola biologica, zesta di limone, caciocavallo, pepe, basilico

8 RAFFAELE BONETTA Pizzeria Ciarly - Napoli | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, basilico, olio evo
- **PARMIGIANA:** pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Agerola, parmigiana di melanzane cotta a legna, parmigiano reggiano stagionato 30 mesi, olio evo, basilico
- **POMODORINA:** stracciata di bufala dop, misto pomodori del piennolo gialli e rossi del Vesuvio, conciato romano, basilico riccio, olio evo

9 EDOARDO PAPA In Fucina - Roma | **A DEGUSTAZIONE**

- **MARGHERITA:** polpa di pomodoro bio, fior di latte vacche rosse
- **EDOARDO:** speck cotto affumicato, crema di patata e mozzarella di bufala
- **IL MARE E LA TERRA:** salmone selvaggio dell'Alaska, salsa di pomodoro bio, ricotta e mozzarella di bufala dop

10 FILOMENA PALMIERI Pizzeria da Filomena - Castrovillari (CS) | **AL TAGLIO**

- **MARINARA CONTADINA:** pomodoro fresco, aglio, basilico, origano
- **SOLE DI CALABRIA:** carciofi, patate, provola silana, mozzarella, pancetta arrotolata, olio al bergamotto
- **SAPORI DEL POLLINO:** pomodoro, porcini, mozzarella, formaggio

11 DIEGO VITAGLIANO 10 Diego Vitagliano Pizzeria - Pozzuoli (NA) | **NAPOLETANA**

- **MARGHERITA:** pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo
- **PARMIGIANA BIANCA:** parmigiana bianca di melanzane, pesto di basilico, fior di latte
- **SANTA CROCE:** crema di piselli, scorzette di parmigiano, pancetta, fior di latte

12 MASSIMO GIOVANNINI Pizzeria Apogeo - Pietrasanta (LU) | **ALL'ITALIANA**

- **MARINARA:** aglio nero di Voghera dop, pomodoro San Marzano, origano di Pantelleria, olio evo
- **CAVALLO DI BATTAGLIA:** ricotta di pecora al forno, filetti di San Marzano, lardo di colonnata
- **LIMITED:** focaccia integrale con crema di burrata, broccolo romanesco e porchetta di Ariccia igp

LA CASA DEI FRITTI ALL'ITALIANA

SALVATORE DI MATTEO Pizzeria Di Matteo - Napoli

- **FRITTATINA DI PASTA TRADIZIONALE NAPOLETANA**

6-7-8 APRILE

LA CASA DELLA SEMOLA powered by La Molisana | **PIZZA SEMOLA DI GRANO DURO DECORTICATO A PIETRA**

- **LA PICCANTE VA IN CITTÀ:** crema di carciofi, provola affumicata di Agerola, ventricina piccante molisana
- **TERRA DI CONFINE:** crema di broccoli, salsiccia di Nero casertano e caciocavallo molisano
- **#MIFABENE:** pomodori semiseccchi, stracciata molisana, olive nere, pesto alla genovese

GLUTEN FREE - DOUGLAS BARILLARO (Pizzeria La Teresina) | **PIZZA GLUTEN FREE**

- **LA NOSTRA MARGHERITA:** salsa di pomodori di collina, mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo
- **LE PATATE:** fior di latte artigianale pugliese, patate abruzzesi cotte a legna, pancetta piacentina dop, scalogno salato al Southern Comfort
- **IL FIORE DI ERICA:** fior di latte di Putignano, cicoria ripassata, scaglie di fiore sardo dop, miele di erica e peperoncino fresco