

# 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, friggirelli, 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