

ME
NU



PIZZERIE D'ITALIA 2023

GAMBERO ROSSO



**TRA LE
MIGLIORI
PIZZERIE
DELLA
CAMPANIA
IL MATTINO**

ANTICA ARCA DEL PANE: "LA MÀDIA"

La màdia è una cassa realizzata in legno di castagno, noce, pino o pioppo in cui si impastava il pane. Dopo la lievitazione, il pane veniva cotto nel forno a legna e, dopo la cottura, la màdia diveniva dispensa dello stesso pane.



OGNI GIORNO NELLA NOSTRA MÀDIA ABBIAMO UN IMPASTO SPECIALE PER TE

TUTTI I GIORNI

Impasto realizzato con 100% farina di tipo 1

DOMENICA E LUNEDÌ

Semola integrale di Senatore Cappelli Azienda agricola Romaniello + € 1.50

DA MARTEDÌ A VENERDÌ

Impasto 100% integrale + € 1.50

PER TUTTE LE NOSTRE PIZZE

Potete richiederoci la bufala senza lattosio + € 2,00

COPERTO | € 2,00

TEGAMINO

COME UNA SORRENTINA | € 9.00

Impasto soffice alle patate cotto in tegamino, 3 lievitazioni, datterino della piana del Sele emulsionato con parmigiano reggiano 24 mesi, fiordilatte bruciato a cannello

SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE MISTO | € 18.00 *(servito con pane della casa)*

Prosciutto crudo di Parma selezione Egidio Bedogni 24 mesi, pancetta e salamino rosso della macelleria Donnarumma, "Laceno" pecorino dei pastori, caciocavallo podolico, bocconcini di bufala, provolone del monaco dop

LE INSALATE

CETARA | € 8.00

Insalatina mista, tonnetto del Mediterraneo "Armatore", datterino giallo semidry, olive taggiasche, petali di mandorle tostate

CAPRESE | € 8.00

Insalatina mista, mozzarella di bufala, pomodorino semidry, gocce di basilico, polvere di olive di Ferrandina

I FRITTI PANATI

CROCCHÈ DAL CUORE FILANTE | € 2.00

di patata Rosina bio al profumo di basilico impanato al pane panko

FRITTATINA FIORI DI ZUCCA | € 4.00

Frittatina di bucatini con fiori di zucca e besciamella al formaggio

FRITTATINA NERANO | € 3.50

Frittatina di bucatini con besciamella al provolone del monaco dop e zucchine alla nerano, chips di zucchine

SFERA DI RISO | € 3.00

Sfera di riso dal cuore di ragù di prosciutto crudo selezione Egidio Bedogni, nevicata di pecorino bagnolese affinato in fieno

DECLINAZIONI DI MONTANARA

MONTANARINA CLASSICA | € 2.00

Pomodoro pelato biologico, grana padano dop

SMONTANARINA | € 3.00

con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi

MONTANARIELLO | € 5.00

alla parmigiana fondente (*consigliato per 2 persone*)

PATATINE STICK ARTIGIANALI CON BUCCIA | € 4.00

(*su richiesta con salse della casa*)

Coppetta di fonduta parmigiano reggiano 24 mesi + € 1.50



DOPPIA COTTURA: LA SELEZIONE

CONSIGLIATE IN CONDIVISIONE

Pizze fritte e ripassate al forno

BUFALA FRESCA | € 10.00

Pomodoro pelato biologico, basilico, bufala fresca, origano di montagna

FUMO DI MARINARA | € 11.00

Blend di pomodori arrosto con aglio e origano, scamorza affumicata, polvere di aglio nero e origano

SCARPARIELLO GIALLO | € 12.00

Datterino giallo allo scarpariello, parmigiano reggiano 24 mesi, stracciata di bufala, polvere di pomodoro, basilico

COME UNA PUTTANESCA | € 12.00

Datterino cotto lentamente, olive taggiasche, stracciata di bufala, filetti di alici, pomodorino semidry, polvere di capperi, crumble di olive di ferrandina

FRIGGITELLA | € 13.00

Friggitelli cotti con datterino rosso, salsiccia sbriciolata, stracciata di bufala affumicata, gocce di datterino giallo, olio al peperoncino, basilico

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA | € 6.00

Pomodoro pelato biologico, fiordilatte caseificio dei Due Principati, parmigiano reggiano 24 mesi, olio biologico delle colline salernitane, basilico

MARINARA | € 5.00

Pomodoro pelato biologico, aglio della Valle Ufita, origano di montagna, basilico

NAPOLETANA | € 6.50

Pomodoro pelato biologico, aglio della Valle Ufita, origano di montagna, olive taggiasche*, filetti di alici di Cetara, basilico

**SI PREGA DI FARE ATTENZIONE ALLE OLIVE DENOCCIOLATE A MANO*

COSACCA | € 8.00

Datterino emulsionato con parmigiano reggiano 24 mesi, nevicata di pecorino bagnolese affinato 12 mesi in fieno, basilico

BUFALA | € 8.00

Pomodoro pelato biologico, mozzarella di bufala, basilico

BUFALA E PEPE | € 9.00

Pomodoro biologico, parmigiano reggiano 24 mesi, bufala affumicata, pepe nero, basilico

DIAVOLA | € 7.50

Pomodoro pelato biologico, fiordilatte, salamino rosso macelleria Donnarumma, olio al peperoncino, basilico

SALSICCIA E PATATE | € 7.50

Patate rosina affumicate a legno di faggio, salsiccia sbriciolata macelleria Donnarumma, fiordilatte, porva (polvere di peperone sciuscillone di Teggiano), basilico

SU TUTTE LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO OLIO EVO BIOLOGICO



LE RIVISITATE

NAPOLETANA SBAGLIATA | € 7.50

Passata di datterino giallo, aglio della Valle Ufita, origano di montagna, olive taggiasche*, filetti di alici di Cetara, basilico

**SI PREGA DI FARE ATTENZIONE ALLE OLIVE DENOCCIOLATE A MANO*

TONNO E CIPOLLA | € 11.00

Fiordilatte, datterini gialli dolci metà, cipolla ramata di Montoro arrostita, tonnetto del Mediterraneo "Armatore", polvere di olive di Ferrandina, zeste di limone, basilico

COME UNA SORRENTINA | € 8.50

Datterino emulsionato, fiordilatte bruciato a cannello, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, basilico

SCARPARELLO GIALLO | € 10.00

Datterino giallo allo scarparello, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, stracciata di bufala, polvere di pomodoro, basilico

FUMO DI MARINARA | € 9.00

Blend di pomodori arrosto con aglio e origano, scamorza affumicata, origano e polvere di aglio nero, basilico

PER I PIÙ PICCOLI

PANETTO DA 180 GR.

BIANCA AL COTTO | € 6.00

Fiordilatte, prosciutto cotto arrostito

WURSTEL E PATATINE | € 6.00

Fiordilatte, wurstel artigianali, patatine stick artigianali

ESTATE IN MÀDIA

MAIALINO ALL'ORTOLANA | € 12.00

Capocollo cotto a bassa temperatura e il suo fondo, fiordilatte, melanzane, zucchine e peperoni, mayo al basilico

CRUDO MARINATO | € 12.00

Fiordilatte, brunoise di prosciutto crudo 24 mesi marinato con melanzane, pomodoro di Sorrento, basilico e olio evo colline salernitane

PARMIGIANA FONDENTE | € 10.00

Parmigiana di Melanzane in crema, fiordilatte, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi

NERANO ASSOLUTA | € 11.00

Salsa di zucchine alla Nerano, basilico, chips di zucchine, brick di fonduta di provolone del monaco dop

FRIGGITELLA | € 11.00

Friggitelli cotti con datterino rosso, salsiccia della macelleria Donnarumma, stracciata di bufala affumicata, gocce di datterino giallo, olio al peperoncino, basilico

CIURILLI | € 13.00

Fiori di zucca spadellati, basilico, fiordilatte, guanciale di suino nero affinato in grotta, fonduta di pecorino bagnolese, polvere di aglio nero

FIORI E ALICI | € 13.00

Fiori di zucca spadellati, fiordilatte, mayo alla colatura di alici, crumble di alici e nocciole di Giffoni, polvere di fiori disidratati e buccia di limone

ORTO D'ESTATE | € 10.00

Zucchine, melanzane, peperoni, fiordilatte, basilico, olive taggiasche*, polvere di pomodoro, pepe di sichuan

**RICHIEDI LA TUA VERSIONE VEGANA CON PATATE IN SOSTITUZIONE DEL FIORDILATTE*

LE GUSTOSE

COME UNA PUTTANESCA | € 10.00

Emulsione di datterino, olive taggiasche*, stracciata, pomodorino semidry, filetti di alici di Cetara e capperi in polvere, basilico

STRACCIATINA | € 10.00

Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma Egidio Bedogni 24 mesi, rucola, stracciata di bufala, crema di datterini gialli

PANCIONA | € 10.00

Passata di datterino giallo, bufala affumicata, pancetta artigianale macelleria Donnarumma, cacioricotta di capra del Cilento, basilico

GIALLOOROSSA | € 11.00

Passata di datterino giallo, fiordilatte, salamino rosso macelleria Donnarumma, fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, nocciole di Giffoni, basilico

FIORDELLA | € 9.00

Fiordilatte, mortadella di Bologna Igp, stracciata di bufala, granella di pistacchio, zeste di limone

PIENNOLO | € 9.00

Mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop, gocce di basilico, caciocavallo podolico, basilico

PANCETTA E PIENNOLO | € 10.00

Pomodorini del piennolo del Vesuvio dop, fiordilatte, pancetta macelleria Donnarumma, pomodorino semidry, polvere di aglio nero fermentato, basilico

**SI PREGA DI FARE ATTENZIONE ALLE OLIVE DENOCCIOLATE A MANO*

LA NOSTRA PASTICCERIA

RICOTTA E CARMELLO SALATO | € 7.00

Mousse alla ricotta di bufala, crumble al cacao amaro e mandorle, salsa al caramello salato

TONDA DI GIFFONI | € 7.00

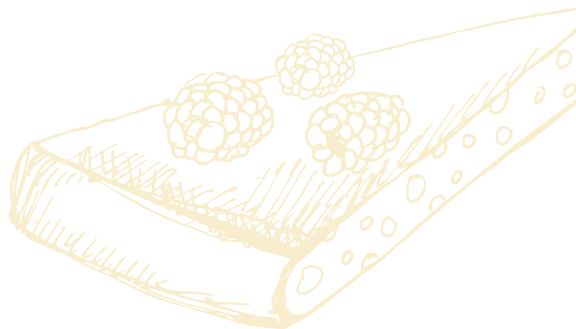
Semifreddo alla nocciola tonda di Giffoni. In camicia di cioccolato alla nocciola

CHEESECAKE | € 5.00

con biscotto della casa al cacao amaro e mandorle. Disponibile al: pistacchio o all'albicocca pellicchiella del Vesuvio

MONTANARINA DOLCE | € 3.00

alla gianduia



AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

AMARI NAZIONALI | € 4.00

Amaro del Capo, Jagermeister, Unicum, Fernet Branca, Lucano

AMARI DEL TERRITORIO

Amaro al Carciofo Igp di Paestum **4€**

Amaro Penna **5€**

Amaro del Tumusso **6€**

PASSITO | € 4.00

DISTILLATI | € 4.00

AMARI NAZIONALI SELEZIONE | € 5.00

Jefferson, Amaro Amara

LIQUORI | € 4.00

Limoncello, Liquirizia, Finocchietto, Melannurca, Meloncello

Per altre proposte fuori carta
chiedete informazioni al nostro
personale di sala

LE BIRRE ALLA SPINA

WARSTEINER PREMIUM VERUM 20CL | € 3.00

Germania - Pilsener - Bionda Bassa fermentazione - 4,8° Vol.

WARSTEINER PREMIUM VERUM 40CL | € 5.00

Germania - Pilsener - Bionda Bassa fermentazione - 4,8° Vol.

PATER LINUS 25CL | € 3.50

Belgio - Belgian Ale - Bionda Alta Fermentazione - 6,5° Vol.

PATER LINUS 50CL | € 7.00

Belgio - Belgian Ale - Bionda Alta Fermentazione - 6,5° Vol.

BEVANDE

ACQUA 75CL | € 2.50

COCA COLA 33CL | € 3.00

COCA COLA ZERO 33CL | € 3.00

FANTA 33CL | € 3.00

SPRITE 33CL | € 3.00

CARTA DEI VINI

Accedi alla fotocamera del tuo smartphone
e inquadra il QR CODE



LE BIRRE IN BOTTIGLIA

KROMBACHER WEISSBIER 50CL | € 5.00

Germania - Weisse - Ambrata Alta Fermentazione - 5,3° Vol.

SPITFIRE STRONG LAGER 33CL | € 5.00

Inghilterra - Strong Lager - Chiara Bassa fermentazione - 9° Vol.

LANDBIER ZWICK'L 50CL | € 5.00

Germania - Keller - Rossa Bassa fermentazione - 5,3° Vol.

FRESCA - BIRRA SALENTO 33CL | € 5.00

Puglia - Blanche - Bionda Alta fermentazione - 4,0° Vol.

TIPA - BIRRA SALENTO 33CL | € 5.00

Puglia - Ipa - Bionda Alta fermentazione - 4,8° Vol.

TARANTA - BIRRA SALENTO 33CL | € 5.00

Puglia - Saison - Ambrata Alta fermentazione - 6° Vol.

AGRICOLA - BIRRA SALENTO 66CL | € 6.00

Puglia - Helles - Bionda Bassa Fermentazione - 5° Vol.

BEGGIA - BIRRA SALENTO 75CL | € 13.00

Puglia - Belgian Ale - Ambrata Alta Fermentazione - 7° Vol.

CYLENT ROSSA 33/75CL | € 6.50 - 14.00

Cilento - Belgian Strong Dark Ale Rossa Alta fermentazione - 7° Vol.

CYLENT DORATA 75CL | € 14.00

Cilento - Belgian Strong Golden Ale Bionda Alta fermentazione - 8,5° Vol.



LISTA ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

ELENCO ALLERGENI

- Pesce e prodotti a base di pesce
- Molluschi e prodotti a base di molluschi
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Cereali contenenti glutine
- Uova e prodotti a base di uova
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Anidride solforosa e solfiti
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



LA
MÀDIA
DALLA MATERIA ALLA PIZZA





www.pizzeriamadia.it



MadiaSalerno



madia_pizzeria