

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

#### **SCARPARELLO 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 scarpariello, 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

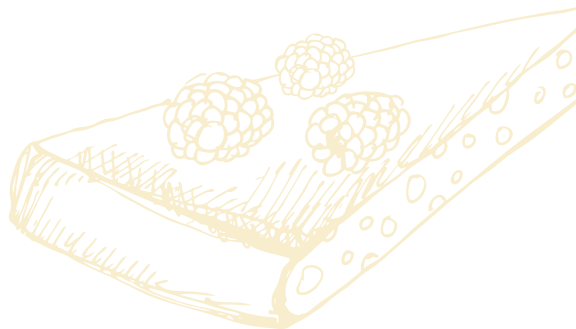
Semifreddo alla nocciola tonda di Giffoni. In camicia di cioccolato alla nocciola

### CHEESECAKE | € 5.00

con biscotto della casa al cacao amaro e mandorle. Disponibile al: pistacchio o all'albicocca pellecchiella 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](http://www.pizzeriamadia.it)



MadiaSalerno



madia\_pizzeria