

ME
NU



BENVENUTI DA MÀDIA

dove la materia diventa pizza



COME UNA SORRENTINA

in tegamino è ricerca, è tempo lento, è passione
per le cose buone di una volta.



**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 richiederci la mozzarella di bufala senza lattosio + € 2,00

COPERTO | € 2,00

Al fine di garantire il giusto equilibrio di sapori delle nostre pizze, invitiamo la gentile clientela a non richiedere modifiche.

Qualora venga richiesto di apportare aggiunte, queste comporteranno un sovrapprezzo variabile da € 1.00 fino a € 10.00 in base all'ingrediente richiesto.

Per maggiori informazioni vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff di sala.

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE.

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 di suino nero, salamino rosso, "Laceno" pecorino dei pastori, caciocavallo podolico, bocconcini di bufala, cacioricotta di capra ai mirtilli

LE INSALATE

CETARA | € 10.00

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

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

CAPRESE | € 9.00

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

MENÙ DEGUSTAZIONE

MINIMO 4 PERSONE

MENÙ METAMORFOSI (6 portate) | € 35.00

Gioco di impasti differenti. Un viaggio tra le nostre migliori proposte. Divertimento assicurato tra gusto e consistenze.

Disponibile tutti i giorni tranne il sabato

I FRITTI PANATI

CROCCHÈ DAL CUORE FILANTE | € 2.00

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

FRITTATINA ALLA GENOVESE | € 4.00

Frittatina di bucatini con besciamella al grana padano dop 12 mesi, genovese di manzo con cipolla ramata di Montoro a lenta cottura

SFERA DI MALLONE | € 3.00

Mallone di cicoria e patate impanato al pane panko con polvere di peperone sciuscillone

BOMBA AL TARTUFO | € 7.00

dal cuore di caciocavallo podolico al tartufo e riccioli di tartufo

DECLINAZIONI DI MONTANARA

MONTANARINA CLASSICA | € 2.00

Pomodoro pelato biologico, grana padano dop

SMONTANARINA | € 3.50

con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi

MONTANARIELLO CON SALSICCIA E BROCCOLI | € 6.00

Montanarina divisa e farcita con salsa fondente di salsiccia e broccoli
(consigliato per 2 persone)

PATATINE STICK ARTIGIANALI CON BUCCIA | € 4.00

(su richiesta con salse della casa: mayo +0.50€, ketchup +0.50€)

Coppetta con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi + € 1.50



DOPPIA COTTURA: LA SELEZIONE

CONSIGLIATE IN CONDIVISIONE

Pizze fritte e ripassate al forno

BUFALA FRESCA | € 10.00

Pomodoro biologico, bufala fresca, origano e basilico

COME UNA PUTTANESCA | € 12.00

Datterino emulsionato, stracciata di bufala, filetti di alici, pomodorini semidry, olive taggiasche*, polvere di capperi, basilico, polvere di olive di Ferrandina

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

SCARPARELLO GIALLO | € 12.00

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

CINGHIALE E TARTUFO | € 18.00

Fiordilatte, mortadella di cinghiale, tartufo nero di Bagnoli Irpino, fonduta di caciocavallo al tartufo

GENOVESE | € 14.00

Crema di provolone del monaco Dop. In Uscita: Genovese di manzo con cipolla ramata di Montoro a lenta cottura e scaglie di provolone del monaco Dop

CILENTO A COLORI | € 14.00

Broccoli saltati aglio olio e peperoncino, bufala affumicata, salamino, cacioricotta di capra del Cilento, datterino giallo, olio al peperoncino

PIENNOLO | € 12.00

Pomodoro del piennolo del vesuvio Dop, bufala, basilico, parmigiano al 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 artigianali

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 | € 8.00

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

SALSICCIA E PATATE | € 8.00

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

SU TUTTE LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO OLIO EVO BIOLOGICO



LE RIVISITATE

CACIO E PERE | € 12.00

Crema di provolone del monaco Dop, fiordilatte Pecorino dei pastori "Laceno", briciole di pane cacio e pepe erborinato di capra del Cilento, composta di pere

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 | € 12.00

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

AUTUNNO IN MÀDIA

GENOVESE SU PIZZA | € 12.00

Crema di provolone del monaco Dop.

In Uscita: Genovese di manzo con cipolla ramata di Montoro a lenta cottura e scaglie di provolone del monaco Dop

PORCINI E SALSICCIA | € 13.00

Fiordilatte , porcini* saltati in padella, salsiccia sbriciolata, scaglie di provolone del monaco Dop, nocciole di Giffoni tostate, polvere di prezzemolo

**I PORCINI POTREBBERO ESSERE SURGELATI IN MANCANZA DEL FRESCO*

ZUCCA E CAPRANZOLA | € 10.00

Fiordilatte, zucca semidry, blu di capra del Cilento, salvia e pepe di sichuan

CILENTO A COLORI | € 12.00

Broccoli saltati aglio olio e peperoncino, bufala affumicata, salamino, cacioricotta di capra del Cilento, datterino giallo, olio al peperoncino

CINGHIALE E TARTUFO | € 16.00

Fiordilatte, mortadella di cinghiale, tartufo nero di Bagnoli, fonduta di caciocavallo al tartufo

SALSICCIA E BROCCOLI | € 9.00

Fiordilatte, broccoli saltati aglio olio e peperoncino, salsiccia sbriciolata

MALLONE (vegetariana) | € 12.00

Mallone di cicoria e patate, fiordilatte, fonduta di caciocavallo podolico alla porva, chips di peperone di Teggiano

CAPOCOLLO E PORCINI | € 13.00

Sfoglia di patate cotte a vapore, capocollo di maiale CBT, porcini* saltati in padella, juice di capocollo, sale alle erbe

**I PORCINI POTREBBERO ESSERE SURGELATI IN MANCANZA DEL FRESCO*

LE GUSTOSE

TONDA | € 13.00

Crema di provolone del monaco Dop, fiordilatte, maionese al prezzemolo e colatura di Cetara dop riserva 2018, crumble di alici e nocciola tonda di Giffoni, prezzemolo disidratato

COME UNA PUTTANESCA | € 10.00

Datterino emulsionato, stracciata di bufala, filetti di alici, pomodorini semidry, olive taggiasche*, polvere di capperi, basilico

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

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 di suino nero artigianale, cacioricotta di capra del Cilento, basilico

GIALLOOROSSA | € 11.00

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

PIENNOLO | € 10.00

Mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop, parmigiano al basilico

PANCETTA E PIENNOLO | € 11.00

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

LA NOSTRA PASTICCERIA

RICOTTA E CARMELLO SALATO | € 7.00

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

DOLCINO TIEPIDO | € 6.00

con farina senatore cappelli, albicocca e semi di papavero al profumo di menta, servito su salsa inglese all'albicocca pellecchiella del vesuvio

TONDA DI GIFFONI | € 7.00

Semifreddo alla nocciola tonda di Giffoni in camicia di cioccolato alla nocciola

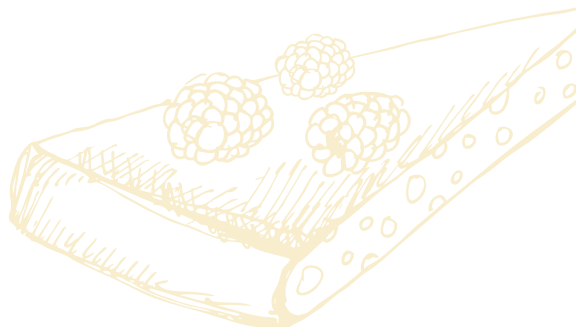
CHEESECAKE | € 6.00

Crumble al cacao amaro e mandorle.

- Albicocca pellecchiella del Vesuvio e mandorle
- Pistacchio e granella di pistacchio
- Frutti di bosco

MONTANARINA DOLCE | € 5.00

Crema di Nocciola di Giffoni



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€**

DISTILLATI | € 4.00 PASSITO | € 4.00

AMARI NAZIONALI SELEZIONE | € 5.00

Jefferson, Amaro Amara

LIQUORI | € 4.00

Limoncello, Liquirizia, Finocchietto,
Melannurca, Meloncello

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 | € 6.00

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 | € 6.00

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

AGRICOLA - BIRRA SALENTO 66CL | € 7.00

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

BEGGIA - BIRRA SALENTO 75CL | € 14.00

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

CYLENT ROSSA 33/75CL | € 7.00 - 15.00

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

CYLENT DORATA 75CL | € 15.00

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



Gambero Rosso 2024

GAMBERO ROSSO

Pizzeria d'Italia 2024

TRE SPICCHI

92/100

MEDIA

SALERNO

2024



SANNIO

CONSORZIO TUTELA VINI

PIZZA & FALANGHINA DEL SANNIO DOP

Pizzeria d'Italia 2024

TRE SPICCHI

GAMBERO ROSSO

WWW.SANNIOVINI.IT





I NOSTRI DESSERT ARTIGIANALI

una dolce carezza per il tuo palato.



www.pizzeriamadia.it



MadiaSalerno



madia_pizzeria