

MENÙ



La cortesia del personale, il servizio efficiente e la pizza di qualità sono proprietà che hanno contraddistinto la pizzeria **La Spiga** fin dalla sua apertura. In breve tempo **La Spiga** è divenuta un punto di riferimento di Caserta e delle province limitrofe per chi ama la pizza. Al giorno d'oggi la pizzeria è consigliata da diverse guide del settore food tra cui quella di **Gambero Rosso** (da ben 4 anni).

Pizzeria La Spiga

Via Seuce snc – Pignataro Maggiore (Caserta)

Telefono: 0823/1879146

Fritti artigianali

ARANCINO CASERTANO 1PZ <i>(riso, maiale beneventano, porcini, provola e Parmigiano)</i>	1.50 €
CROCCHÈ (1 pz) <i>(patate, sale, pepe e Parmigiano)</i>	1.50 €
FRITTELLE (6 pz) <i>(farina, sale e pepe)</i>	2.00 €
FRITTATINA (1pz) <i>(bucatini, macinato, salsiccia, pancetta, piselli, besciamella, parmigiano e pepe)</i>	2.00 €
CALZONCELLI (1pz) <i>(pasta farcita con ingredienti del giorno e poi fritta)</i>	1.50 €
SCUGNIZZIELLI (a porzione, ideale per due persone) <i>(pasta di pizza fritta condita con pomodorini, rucola e Parmigiano)</i>	5.00 €
PATATINE FRITTE* (a porzione)	2.50 €
FRITTO MISTO <i>(arancino*, crocchè*, frittelle e frittatina*)</i>	5.00 €
PIZZA FRITTA <i>(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, provola, ricotta di bufala, cicoli, pepe, Parmigiano e basilico)</i>	5.50 €
MONTANARINA	
• Classica 1pz <i>(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, Parmigiano e basilico)</i>	1.50 €
• Misto 4 pz <i>(a seconda della disponibilità degli ingredienti)</i>	7.50 €

*Prodotto surgelato

Pizze classiche e tradizionali

NAPOLETANA 3.50 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, aglio, origano, basilico e olio extravergine di oliva)

MARINARA 4.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, acciughe, capperi, olive, basilico e olio extravergine di oliva)

MARGHERITA 4.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine di oliva)

CAPRICCIOSA 6.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, basilico e olio extravergine di oliva)

QUATTRO STAGIONI 6.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara e fiordi latte di Agerola, uno spicchio con prosciutto cotto, uno con funghi, uno con carciofini, e uno con olive; basilico e olio extravergine di oliva)

COMPLETA 6.50 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, spianata calabra, funghi, carciofini, alice, basilico e olio extravergine di oliva)

DIAVOLA 5.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, spianata calabra, basilico e olio extravergine di oliva)

ORTOLANA 5.50 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni, basilico e olio extravergine di oliva)

PUGLIESE 6.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, tonno, cipolla, basilico e olio extravergine di oliva)

PARMIGIANA 5.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, melanzane, Parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva)

CRUDELLA	6.00 €
<i>(Pomodoro bio I Saperi di Corbara, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo King, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
CARABINIERA	5.50 €
<i>(Pomodoro bio I Saperi di Corbara, fior di latte di Agerola, spianata calabra, olive nere, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
FINANZIERA	6.50 €
<i>(Pomodoro bio I Saperi di Corbara, mozzarella di bufala a fette, pomodorini ciliegini, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
LA PIZZA DELLA NONNA	5.00 €
<i>(Pomodoro bio I Saperi di Corbara, pomodorini ciliegini, acciughe, capperi, olive, aglio, origano, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
SORRENTINA	6.50 €
<i>(Pomodorini ciliegini, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo King, rucola, Parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
MONTANARA	6.00 €
<i>(Fior di latte di Agerola, speck King, funghi, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
QUATTRO FORMAGGI	5.50 €
<i>(Fior di latte di Agerola, provola, Emmenthal, gorgonzola, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
CROCCATA	5.50 €
<i>(Fior di latte di Agerola, provola, prosciutto cotto, crochè, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
MIA	6.00 €
<i>(Pomodorini ciliegini, fior di latte di Agerola, salsiccia, Parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
TAVERNA	5.50 €
<i>(Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, funghi, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	
SAPORITA	6.00 €
<i>(Fior di latte di Agerola, provola, speck King, basilico e olio extravergine di oliva)</i>	

SIDICINA 6.50 €

(Fior di latte di Agerola, salsiccia, porcini, basilico e olio extravergine di oliva)

BROCCOLI E SALSICCIA (pizza stagionale) 5.50 €

(Fior di latte di Agerola, broccoli, salsiccia e olio extravergine di oliva)

CAMPANA 6.00 €

(Fior di latte di Agerola, provola, ricotta di bufala, spianata calabra, pepe, basilico e olio extravergine di oliva)

WURSTEL 4.50 €

(Fior di latte di Agerola, wurstel, patatine fritte, basilico e olio extravergine di oliva)*

CAMPAGNOLA (variante con pancetta oppure capicollo) 6.50 €

(Fior di latte di Agerola, provola, salsiccia, patate al forno, basilico e olio extravergine di oliva)

Pizze d'Autore

(le nostre proposte)

DOP 7.00 €

(Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico e olio extravergine di oliva)

DOC 6.00 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, mozzarella di bufala a fette, basilico e olio extravergine di oliva)

CARBONARA (novità) 7.50 €

(Fior di latte di Agerola e guanciale. All'uscita crema al tuorlo d'uovo, pecorino e olio extravergine di oliva)

QUATTRO ORI 6.50 €

(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, schiacciarella rossa, pacchetella gialla di Battipaglia, pomodorini ciliegini, fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine di oliva)

PIENNOLO 6.50 €

(Pomodorini del Piennolo DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico e olio extravergine di oliva)

- LA SPIGA** 6.50 €
(Pacchetella gialla di Battipaglia, acciughe di Cetara, provola, olive, basilico e olio extravergine di oliva)
- AUTUNNALE** (novità) 7.50 €
(Fior di latte di Agerola, crema di zucca, gorgonzola, speck croccante e olio extravergine di oliva)
- CASERTANA** 7.00 €
(Fior di latte di Agerola, provola, salsiccia stagionata, porcini, basilico e olio extravergine di oliva)
- DIAVOLA DOP** 7.50 €
(Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, salsiccia stagionata, basilico e olio extravergine di oliva)
- GUSTOSA** 6.50 €
(Pacchetella gialla di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola, speck King, basilico e olio extravergine di oliva)
- MARINARA DOP** 7.00 €
(Pomodorini del Piennolo DOP, acciughe di Cetara, capperi, olive, basilico e olio ex travergine di oliva)
- CETARÌ** 6.50 €
(Schiacciatella rossa, pacchetella gialla di Battipaglia, acciughe di Cetara, basilico e olio extravergine di oliva)
- COSTIERA** 7.50 €
(Pacchetella gialla di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola, filetto di salmone affumicato, pepe rosa, basilico e olio extravergine di oliva)
- DUE TORRI** 8.50 €
(Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, mortadella Palmieri, granella di pistacchio, basilico e olio extravergine di oliva)
- PESTO** 7.50 €
(Fior di latte di Agerola, provola, speck King, pesto, carciofi, basilico e olio extravergine di oliva)
- CASERTANA DOP** 8.50 €
(Provola, salsiccia stagionata di maiale beneventano, crema di tartufo bianco, Parmigiano stagionato, basilico e olio extra vergine di oliva)

TARALLARA 8.50 €
(Pacchetella gialla di Battipaglia, fior di latte di Agerola, capicollo, tarallo sugna e pepe, basilico e olio extravergine di oliva)

PAESANA DOP 7.50 €
(Piennolo, fior di latte di Agerola, pancetta, Parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva)

STORIA DI MARE 7.50 €
(Pacchetella gialla di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola, tonno e Parmigiano)

BIBITE

ACQUA NATURALE/MINERALE 1lt. 1.50 €

COCA-COLA 1lt. 4.00 €

COCA-COLA 33 cl in vetro 1.50 €

FANTA 33 cl in vetro 1.50 €

CAFFÈ 0.80 €

DIGESTIVO 1.50 €

COPERTO 1.50 €

N.B. *In questo ristorante per preparare i nostri piatti si utilizzano ALLERGENI. Se hai allergie o intolleranze chiedi al personale di sala i dettagli degli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze.*