# MENÙ

LA SPIGA
PIZZERIA

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 6 anni)*.

# Pizzeria La Spiga

Via Seuce snc – Pignataro Maggiore (Caserta)
Telefono: 0823/1879146

## FRITTI ARTIGIANALI

**ARANCINO CASERTANO** **2.00 €**
*(riso, maiale beneventano, porcini, provola e Parmigiano)*

**ARANCINO DUCALE** (novità) **3.00 €**
*(riso, scamorza affumicata in crema, cialda di parmigiano fili di peperoncino)*

**CROCCHÈ** **2.00 €**
*(patate, sale, pepe e Parmigiano)*

**CROCCHÈ ROMANO** (novità) **3.00 €**
*(patate, crema cacio e pepe, guanciale croccante, Parmigiano croccante, fili di peperoncino)*

**CROCCHÈ MORTADELLA E PISTACCHIO** (novità) **3.50 €**
*(patate, mortadella, crema di scamorza affumicata e pistacchio, granella di pistacchio e crema di Parmigiano servita in apposito brick di ceramica)*

**CROCCHÈ RUSTICO** (novità) **3.50 €**
*(patate, speck croccante, crema di Parmigiano e tarallo sbriciolato)*

**FRITTATINA** **2.00 €**
*(bucatini, macinato, salsiccia, pancetta, piselli, besciamella, Parmigiano e pepe)*

**FRITTATINA SPECIALE** (novità) **3.00 €**
*(varia di mese in mese, chiedere al personale)*

**LASAGNA FRITTA** (novità) **3.00 €**
*(lasagna impanata e fritta preparata con pomodoro, macinato, mozzarella, uova, besciamella, Parmigiano e pepe servita con un brick di crema di Parmigiano)*

**TRIONFO DI PARMIGIANA** (novità) **3.50 €**
*(Parmigiana rossa classica impanata e fritta preparata con ragù rosso di maialino e servita con un brick di crema di Parmigiano)*

**SCUGNIZZIELLI** (a porzione, ideale per due persone) **6.50 €**

*(pasta di pizza fritta condita con pomodorini, rucola e Parmigiano)*

**FRITTELLE** (6 pz) **3.00 €**
*(farina, sale e pepe)*

**FRITTO MISTO** **6.00 €**
*(arancino, crocchè, frittelle e frittatina)*

**PATATINE FRITTE*** (a porzione) **3.00 €**

**MONTANARINA**

- **Classica 1pz** **2.00 €**
  *(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, Parmigiano e basilico)*
- **Misto 4 pz** **10.00 €**
  *(a seconda della disponibilità degli ingredienti)*

***Prodotto surgelato**

## PIZZE CLASSICHE E TRADIZIONALI

**NAPOLETANA** **4.50 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, aglio, origano, basilico e olio EVO)*

**MARINARA** **5.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, acciughe, capperi, olive, basilico e olio EVO)*

**MARGHERITA** **5.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO)*

**DOP** **7.00 €**
*(Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO)*

**PIZZA FRITTA** **7.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, provola, ricotta di bufala, cicoli, pepe, Parmigiano e basilico)*

**RIPIENO CON LA SCAROLA** (novità) **8.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, scarola, olive, capperi, acciughe e olio EVO)*

**CAPRICCIOSA** **7.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, basilico e olio EVO)*

**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 EVO)*

**COMPLETA** **7.50 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, spianata calabra, funghi, carciofini, olive, basilico e olio EVO)*

**DIAVOLA** **6.50 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, spianata calabra, basilico e olio EVO)*

**ORTOLANA** **6.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni, basilico e olio EVO)*

**PUGLIESE** **6.50 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, tonno, cipolla croccante, basilico e olio EVO)*

**PARMIGIANA** **6.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, fior di latte di Agerola, melanzane, Parmigiano, basilico e olio EVO)*

**LA PIZZA DELLA NONNA** **6.00 €**
*(Pomodoro bio I Sapori di Corbara, pomodorini ciliegini, acciughe, capperi, olive, aglio, origano, basilico e olio EVO)*

**SORRENTINA** **7.00 €**
*(Pomodorini ciliegini, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo King, rucola, Parmigiano, basilico e olio EVO)*

**MONTANARA** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, speck King, funghi, basilico e olio EVO)*

**QUATTRO FORMAGGI** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, Emmenthal, gorgonzola, basilico e olio EVO)*

**CROCCATA** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, prosciutto cotto, crocchè, basilico e olio EVO)*

**TAVERNA** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, funghi, basilico e olio EVO)*

**SIDICINA** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, salsiccia, porcini, basilico e olio EVO)*

**BROCCOLI E SALSICCIA (pizza stagionale)** **8.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, broccoli, salsiccia e olio EVO)*

**CAMPANA** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, ricotta di bufala, spianata calabra, pepe, basilico e olio EVO)*

**WURSTEL** **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, wurstel, patatine fritte*, basilico e olio EVO)*

**CAMPAGNOLA** (variante con pancetta oppure capicollo) **6.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, salsiccia, patate al forno, basilico e olio EVO)*

## PIZZE D'AUTORE

**(le nostre proposte)**

**SCAROLA** **8.50 €**
*(Crema di scarola, capperi, olive, alici, pinoli e olio EVO)*

**CACIO E LONZARDO** **9.50€**
*(Fior di latte di Agerola, provola, crema di cacio e pepe, lonzardo, cialda di Parmigiano Reggiano e olio EVO)*

**AUTUNNALE** (novità) **8.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, crema di zucca, gorgonzola, speck croccante e olio EVO)*

**QUATTRO FORMAGGI DEL RE** **10.00 €**
*(Mozzarella di bufala, crema di ricotta di bufala, caciotta morbida di bufala. All'uscita scaglie di caciocavallo piccante, cialde di formaggio secco di bufala e olio EVO)*

**CARCIOFI E PANCETTA** (novità) **9.00 €**
*(Provola, crema di carciofi, pancetta croccante. All'uscita pecorino e olio EVO)*

**DOTTA** (novità) **9.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, crema di patate. All'uscita mortadella, chips di Parmigiano e olio EVO)*

**SUD** (novità) **8.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, friarielli, pomodori semisecchi. All'uscita scaglie di caciocavallo piccante e olio EVO)*

**CARBONARA** **8.50 €**
*(Fior di latte di Agerola e guanciale. All'uscita crema al tuorlo d'uovo, pecorino e olio EVO)*

**VENETA** **10.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, crema di radicchi. All'uscita speck croccante, crema di gorgonzola e olio EVO)*

**RURALE** (novità) **9.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, crema di zucca, funghi porcini. All'uscita scaglie di caciocavallo piccante e olio EVO)*

**PIENNOLO** **7.00 €**
*(Pomodorini del Piennolo DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico e olio EVO)*

**MURGIA** (novità) **10.00 €**
*(Provola, crema di melanzane. All'uscita capicollo, stracciata e olio EVO)*

**CARCIOFINA** **10.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, crema di carciofi, coppa, olive e pomodori semidry. All'uscita rucola e olio EVO)*

**LA SPIGA** **7.50 €**
*(Pacchetella gialla di Battipaglia, acciughe di Cetara, provola, olive, basilico e olio EVO)*

**TOSCANA** (novità) **8.50 €**
*(Provola, crema di melanzane, funghi porcini. All'uscita pecorino e olio EVO)*

**RAGÙ DEL CONTADINO** **10.00 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, ragù di maialino nero, salsiccia di maialino nero. All'uscita Parmigiano Reggiano grattugiato e olio EVO)*

**CASERTANA** **7.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, provola, salsiccia stagionata, porcini, basilico e olio EVO)*

**HORTUS** (novità) **8.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, crema di melanzane, pomodorini. All'uscita chips di melanzane, crema di Parmigiano e olio EVO)*

**DIAVOLA DOP** **8.00 €**
*(Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, salsiccia stagionata, basilico e olio EVO)*

**GUSTOSA** **7.00 €**
*(Pacchetella gialla di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola, speck King, basilico e olio EVO )*

**MARINARA DOP** **7.00 €**
*(Pomodorini del Piennolo DOP, acciughe di Cetara, capperi, olive, basilico e olio EVO)*

**CETARÌ** **7.00 €**
*(Schiacciatella rossa, pacchetella gialla di Battipaglia, acciughe di Cetara, basilico e olio EVO )*

**DUE TORRI** **8.50 €**
*(Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, mortadella Palmieri, granella di pistacchio, basilico e olio EVO)*

**CASERTANA DOP** **8.50 €**
*(Provola, salsiccia stagionata di maiale beneventano, crema di tartufo bianco, Parmigiano stagionato, basilico e olio extra vergine di oliva)*

**STORIA DI MARE** **8.00 €**
*(Pacchetella gialla di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola, tonno e Parmigiano)*

## DOLCI

**Chiedi la carta dei dolci o la proposta del giorno 4.00 €**

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.*

## BIBITE

| | |
|---|---|
| ACQUA NATURALE/MINERALE 75cl. | 2.50 € |
| COCA-COLA 1lt. | 4.00 € |
| COCA-COLA 33 cl in vetro | 2.00 € |
| FANTA 33 cl in vetro | 2.00 € |
| CAFFÈ | 1.00 € |
| DIGESTIVO | 2.00 € |
| DIGESTIVO MANTOVANI | 5.00 € |
| | |
| COPERTO | 2.00 € |

## BIRRE (alla spina)

| | |
|---|---|
| FISCHER BIONDA 0,25L | 3.50 € |
| FISCHER BIONDA 0,5L | 5.00 € |
| MCFARLAND ROSSA 0,25L | 4.50 € |
| MCFARLAND ROSSA 0,5L | 6.00 € |

## VINI BIANCHI

| | |
|---|---|
| CALICE DI VINO BIANCO | 3.50 € |
| CALICE DI PROSECCO | 4.50 € |
| FALANGHINA MOIO 0,75 cl | 14.00 € |
| FALANGHINA TELARO 0,75 cl | 13.00 € |
| FALANGHINA FALERNO DEL MASSICO MOIO 0,75 cl | 15.00 € |
| CODA DI VOLPE TENUTA CAVALIER PEPE 0,75 cl | 12.00 € |
| VERMENTINO SARDO SELLE E MOSCA 0,75 cl | 12.00 € |
| VERMENTINO TOSCANO CALAFORTE 0,75 cl | 12.00 € |

# VINI ROSSI

| | |
|---|---|
| **CALICE DI VINO ROSSO** | **3.50 €** |
| **GRAGNANO OTTOUVE 75 cl** | **15.00 €** |
| **LETTERE OTTOUVE 75 cl** | **15.00 €** |
| **AGLIANICO MOIO 75 cl** | **14.00 €** |
| **AGLIANICO MASTRO BERARDINO 75 cl** | **16.00 €** |
| **PRIMITIVO MANDURIA I TRATTURI 0,75 cl** | **12.00 €** |
| **FIDELIS TABURNO 0,75 cl** | **16.00 €** |
| **FALERNO DEL MASSICO MOIO 0,75 cl** | **16.00 €** |

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Alcuni prodotti possono essere congelati.

**Le persone che sono soggette ad allergie o intolleranze alimentari, sono pregate di rivolgersi preventivamente al personale.**