



Via Giacomo Matteotti, 101 - Priverno (LT)  
TELEFONO: 0773 / 90 28 65

# Benvenuti alla Pizzeria della Passeggiata



*Tradizione di famiglia, visione contemporanea. Dal 1985, l'arte della pizza in evoluzione!*

Nata nel cuore di Priverno grazie alle sorelle **Nadia e Pina Scalesse**, oggi la Pizzeria della Passeggiata è guidata da **Antonio Visentin e Giammarco Ambrifi**, seconda generazione di una famiglia che ha fatto della pizza una vera vocazione.

Due cugini, due percorsi complementari, **un'unica visione**: costruire un'identità solida attraverso **qualità, ricerca e sperimentazione**. Un'idea chiara, precisa e consapevole che è divenuta fin da subito la filosofia del progetto.

Ogni proposta in questo menù è frutto di studio, tecnica e rispetto per gli ingredienti, per il territorio e per una tradizione che non smette mai di evolversi.

Dall'ambiente alla mise en place: **nulla è lasciato al caso**. Ogni specialità nasce per offrire **un'esperienza completa, in equilibrio tra radici e futuro**.

Lo **stile dell'ampia e unica sala** unisce sapientemente memoria e contemporaneità. Il pavimento, originario in marmo di Carrara, è stato preservato e affiancato da materiali naturali (legno, ferro e marmo) in un equilibrio armonico **ispirato all'architettura romana**. Elementi di design attuale, come l'illuminazione a led e accorgimenti dedicati all'accoglienza, completano l'identità dello spazio.

Pizzeria della Passeggiata è un **progetto riconosciuto e raccontato da importanti firme del giornalismo enogastronomico** ed è presente in alcune delle principali guide di settore. Conferme che rafforzano la nostra visione ed il nostro impegno quotidiano.



# FRIITI ARTIGIANALI



## SUPLÌ CLASSICO (a pezzo)

€ 2,00

*Risotto al pomodoro, basilico, fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop*  
Allergeni: 5, 7

## CROCCHETTA VIOLA (a pezzo)

€ 2,50

*Patata viola dell'azienda Antonio Ruggiero, Parmigiano Reggiano Dop, prosciutto cotto, provola affumicata a lenta maturazione, pepe nero, fior di latte e prezzemolo*  
Allergeni: 1, 4, 5

## CROCCHETTA MENEGHINA (a pezzo) **NOVITÀ**

€ 4,50

*Ossobuco brasato, salsa cimichurri, salsa allo zafferano*  
Allergeni: 1, 4, 5, 7

## SFERA RISOTTO, PROVOLA E PORCINI (a pezzo) **NOVITÀ**

€ 4,50

*Riso, scalogno, provola a lenta maturazione, fungo porcino*  
Allergeni: 1, 5

## CANNELLONE DELLA DOMENICA (a pezzo) **NOVITÀ**

€ 4,00

*Cannellone con ragù di bufala, besciamella, provola a lenta maturazione. In uscita, riduzione di vino rosso e riduzione alle erbe*  
Allergeni: 1, 4, 5, 7



**PASTA E FAGIOLI** (a pezzo) **NOVITÀ** € 4,00

*Pasta mista artigianale, fagioli borlotti e vellutata di fagioli borlotti*

*Allergeni: 1, 4, 7*

**CHIPS DI PATATE** € 4,00

**CHIPS CACIO E PEPE** € 5,00

## DA CONDIVIDERE

**TRIS DI MONTANARE** € 9,00

- *Sugo di pomodoro arrosto e Parmigiano Reggiano Dop*
- *Zucca*
- *Crema di verza e chips di verza*

*Allergeni: 1, 4, 5*

**FALIA** **NOVITÀ** € 6,50

*Mortadella di cinghiale e miele*

*Allergeni: 1*

**MARGHERITA DOPPIA COTTURA** € 10,00

*Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, basilico*

*Allergeni: 1, 5*



**PIZZA ROMANA: LA NOSTRA COSACCA** **NOVITÀ** € 9,00

*Pomodoro San Marzano Dop, Marzolina (Presidio Slow Food), olio Evo bio Itrana del Frantoio Orsini*

Allergeni: 1, 4

**NOTA BENE:** lo stile "romano" è possibile solo ed unicamente per questa pizza

**CHURROS DI POLENTA FRITTA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI MAIALINO** **NOVITÀ** € 4,00

**BASSIANESE**

Allergeni: 4, 5, 6, 7



# PIZZE CLASSICHE



## MARGHERITA

€ 6,50

*Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, basilico*

*Allergeni: 1, 5*

## BUFALA

€ 8,50

*Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala di Amaseno, basilico*

*Allergeni: 1, 5*

## NAPOLI

€ 7,50

*Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, alici di Terracina*

*Allergeni: 1, 3, 5*

## MARINARA

€ 5,00

*Pomodoro San Marzano Dop, aglio, origano, basilico*

*Allergeni: 1*

## CAPRICCIOSA

€ 10,00

*Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, carciofini, champignon, prosciutto cotto e polvere di olive*

*Allergeni: 1, 5*

## DIAVOLA

€ 8,00

*Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, salame piccante, basilico*

*Allergeni: 1, 5*



## **PATATA E SALSICCIA**

€ 8,00

*Fior di latte, patate al forno, salsiccia, olio al rosmarino*

*Allergeni: 1, 5*

## **VEGETARIANA**

€ 9,00

*Fior di latte, verdure grigliate di stagione, basilico*

*Allergeni: 1, 5*

## **ZUCCA**

€ 10,00

*Crema di zucca, provola a lenta maturazione, guanciale, prezzemolo*

*Allergeni: 1, 5*



# PIZZE D'AUTORE



**ASSOLUTO DI CIPOLLA** *Omaggio a Francesco Martucci de I Masanielli* € 10,00

*Crema di cipolla, fior di latte, cipolla caramellate, cipolla croccante, mayo alla cipolla, polvere di cipolla bruciata*

*Allergeni: 1,2,5*

**DIAVOLA DEI MONTI** **NOVITÀ** € 11,00

*Pomodoro, fior di latte, salame di cinghiale nostrano, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 5*

**PORCHETTA E GIARDINIERA** **NOVITÀ** € 12,00

*Crema di patate arrosto, porchetta fatta in casa, provola a lenta maturazione, giardiniera, maionese all'erbe, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 5*

**HUMMUS E CICORIA** € 12,00

*Provola affumicata a lenta maturazione, crema di ceci, cicoria saltata, pomodoro secco, mostarda di fichi, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 2, 5, 6*

**CALLAROSTE** **NOVITÀ** € 11,00

*Crema di castagne, fior di latte, olio essenziale all'alloro, polvere di alloro, parmigiano alle castagne, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 5,6*



**ROAD TO ISCHIA** **NOVITÀ** € 14,00

*Coniglio porchettato, provola a lenta maturazione, erbe mediterranee, fondo bruno, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 5, 6, 7*

**SCIUSCELLO** **NOVITÀ** € 12,00

*Fior di latte, crema di broccoli, broccoli spadellati, salsiccia, fonduta di Marzolina (Presidio Slow Food), peperone crusco lucano, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 5*

**GENOVESE DI BUFALO** **NOVITÀ** € 12,00

*Fior di latte, Genovese preparata con carne di bufalo, gel di menta e limone candito, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 5*

**TAVOLA ROTONDA** **NOVITÀ** € 13,00

*Ragù di moscardini, salsa alla provola, polvere di oliva di Gaeta, crumble al prezzemolo, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 3, 4, 5, 6, 7*

**SUPER VERZA** **NOVITÀ** € 11,00

*Crema di verza, crema di ricotta di mandorla, mandorle tostate e verza essiccata, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*

*Allergeni: 1, 4, 6*



**RAGÙ IN COCCIO** **NOVITÀ** € 12,00

*Provola a lenta maturazione, ragù di bufalina, olio EVO biologico del Frantoio Orsini (Itrana)*  
Allergeni: 1, 5, 7

**GYOZA** **NOVITÀ** € 10,00

*Calzone con verza, cipollotto, carota, mandorla, sesamo, cipolla croccante, soia, teriaky, salsiccia, olio EVO.*  
Allergeni: 4, 6, 8

**MARGHERITA ARANCIONE** € 10,00

*Sugo fresco di datterino giallo e rosso, mozzarella di bufala di Amaseno, pesto di basilico*  
Allergeni: 1,5

**SCOMPOSTA** € 10,00

*Pomodoro San Marzano, burrata, zeste di limone, basilico*  
Allergeni: 1, 5

**NZI DE PIPERNO SE** *Vincitrice del Campionato API di pizza in teglia 2014* € 10,00

*Fior di latte, porcini, speck, noci, fonduta di gorgonzola, prezzemolo*  
Allergeni: 1,5,6

## DOLCI

**FALIA DOLCE** € 6,00

*Ricotta di bufala dolce, cannella, cioccolato artigianale fondente 70%*  
Allergeni: 1, 5

**TIRAMISÙ** € 6,00

Allergeni: 1, 5

**SPICCHIO DOLCE** € 6,00

*Ricotta dolce di bufala/pecora, confettura di albicocca e cioccolato artigianale fondente 70%*  
Allergeni: 1, 5

**CHEESECAKE** € 6,00

Allergeni: 1, 5

# DEGUSTAZIONE

## Territorio in Evoluzione



Disponibile dal lunedì al giovedì e possibile solo se tutti i commensali del tavolo scelgono la proposta degustazione

### 1° PORTATA

#### **Sfera di Porcino**

*Riso, scalogno, provola a lenta maturazione, fungo porcino*

### 3° PORTATA

#### **Spicchio di Cosacca**

*Pomodoro San Marzano Dop, Marzolina (Presidio Slow Food), olio Evo bio Itrana del Frantoio Orsini  
Pizza stile romana*

### 5° PORTATA

#### **Trancio di Cinghiale al Vino**

*Stracotto di cinghiale, salsa alla provola e riduzione di vino rosso  
Pizza in teglia*

### 7° PORTATA

#### **Lievitato**

*Mini maritozzo al cacao con cremoso al caramello*

### 2° PORTATA

#### **Pane Quadrato e Capra**

*In doppia versione: 1) tartare di capra, maionese alla senape e insalata di verza alla soia 2) cotoletta di capra, maionese alle erbe e broccoletti*

### 4° PORTATA

#### **Spicchio di Assoluto di Chiacchietegli**

*Fior di latte, crema di chiacchietegli Presidio Slow Food, fiore di chiacchietegli marinato ed essiccato e fonduta di Marzolina Presidio Slow Food  
Pizza stile contemporanea*

### 6° PORTATA

#### **Falia Dolce**

*Ricotta dolce con latte misto vaccino e bufala, cannella, cioccolato artigianale fondente 70%*

#### **Costo: 45€ a persona**

Con pairing di vino: 65€ a persona



## **COPERTO: 2€ A PERSONA**

**NOTA BENE:** *Il fior di latte, burrata e la provola a lenta maturazione arrivano dall'Azienda Casearia Sorì di Teano (Caserta)*

*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.*

### **ELENCO ALLERGENI**

1. Cereali contenenti glutine
2. Uova e prodotti a base di uova
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Arachidi e prodotti a base di arachidi
5. Latte e prodotti a base di latte
6. Frutta a guscio
7. Sedano
8. Soia