



Il Pizzicotto
***Dal Quartiere
per il Quartiere***



SCOPRI IL NOSTRO MENU DA ASPORTO



Sito web
www.pizzeriapizzicotto.it

Telefono
081 40 24 05

Fritti Artigianali

Fritti di di nostra produzione

Crocchè <small>più venduto</small>	2
Arancino	2-5
Frittatina	2
Frittatina DEL GIORNO	3
Frittura Mista MIGNON	5
Fiore di zucca	2-5
Patatine fritte	2-5

Tradizione

Un pizzico di tradizione

Margherita	4-5
Marinara	4
Olio e pomodoro	4
Margherita "3P" Pomodoro, provola, pepe e basilico	5
Bufalina	7
Bianca	5
Filetto	6
Diavola	6
Capricciosa	7
Carrettiera	7
Siciliana	6
Ripieno classico al forno	6
Mais	6
Cafona	6

Fritta Completa **5**
Provola, ricotta, cioli di maiale,
pomodoro e pepe

Cip&Ciop **6**
Provola, wurstel e patatine

La Crocche **7-5**
Cornicione con crema di patate arrosto,
panna, fior di latte, salsiccia, p. cotto e
crocche di patate

Cicolina **8**
Cornicione ripieno di ricotta, provola,
cicoli di maiale, pomodorini gialli e pepe

Biancaneve **7**
Provola, rucola, p.cruo campano e
scaglie di parmigiano

Cosacca dei Quartieri **7**
Ombra di pomodoro, pomodorini
datterini saltati padella, mix di pecorino
e Parmigiano, peperoncino e olio all'aglio,

Terra mia **8**
Provola di Agerola, pomodorini datterini
rossi e gialli, Provolone del Monaco DOP,
tarallo napoletano

Pizza d'o Masto da provare **7**
Pomodoro cotto, origano, olio all'aglio,
provola di Agerola e salsiccia di suino

Patanella **7-5**
Crema di patate arrosto, patate al forno
saporite, salsiccia di suino,
maionese alle erbe

4 Formaggi special **9**
Fior di latte, provolone artigianale dell'alto
casertano, blu di bufala, polvere di caffè,
buccia di limone

Pizza del mese **da 8**

Innovazione

Le nostre pizze seguono le
stagioni: inquadra il qr code
per le novità del momento

anche **Saltimbocca, Fruste**

Indirizzo

Via Santa Maria Ognibene, 10 - Napoli

Telefono

081 402405

@pizzicottoquartieri

Innovazione

*La tradizione per noi non si tocca: si studia, si
comprende e si valorizza, ma senza tradirne l'anima.
Vogliamo offrirvi un'esperienza che sappia di casa,
ma con lo sguardo rivolto al futuro.*

