

**Ma' Veng**  
PIZZERIA

**DUE GALLETTI**



"LE MIGLIORI 300 PIZZERIE DELLA CAMPANIA"



**MENÙ**

# FRITTI

## **FRITTATINA DI BUCATINI 3**

Bucatini di semola di grano duro traflata a bronzo di Gragnano I.G.P. (Pastificio G. Di Martino) alla besciamella, con ripieno di tocchetti di prosciutto crudo di Parma D.O.P., provola dei monti (Latteria Sorrentina), piselli conservati della piana del Sele, Pecorino Romano D.O.P. (Amatrice) e Parmigiano Reggiano D.O.P. (Latteria di Roncadella) grattugiati e pepe nero. Impanatura con pastella di farina di grano biologico italiano.

## **FRITTATINA ALLA CARBONARA 4**

Bucatini di semola di grano duro traflati al bronzo di Gragnano I.G.P. (Pastificio G. Di Martino) alla besciamella con tuorlo d'uovo (galline allevate a terra), Pecorino Romano D.O.P., guanciale cilentano croccante e pepe. Impanatura con pastella di farina di grano tenero italiano biologico.

## **TIMBALLO PASTA E PATATE 4**

Pasta mista di Gragnano IGP di grano 100% italiano (Pastificio G. Di Martino), trito di cipolla, sedano e carote, provola dei monti (Latteria Sorrentina), Pecorino romano DOP (Caseificio Amatrice), Parmigiano Reggiano DOP (Caseificio Roncadella) grattugiati e pepe nero. Impanatura con pastella di farina e pan grattato.

## **PALLA DI RISO ROSSA 3**

Riso Gallo al pomodoro di datterino rosso della piana del Sele con ripieno di carne macinata di manzo degli Alburni, provola dei monti (Latteria Sorrentina), piselli della piana del Sele e funghi porcini degli Alburni conservati. Impanatura con farina di grano italiano biologico, uova e pangrattato.

## **PALLA DI RISO BIANCA 3**

Riso Gallo cotto in brodo vegetale con ripieno di tocchetti di pancetta tesa cilentana, provola dei monti (Latteria Sorrentina), Pecorino Romano D.O.P. (Amatrice), Parmigiano Reggiano D.O.P. (Latteria Roncadella) grattugiati e pepe nero. Impanatura con farina di grano italiano biologico, uova e pangrattato.

# FRITTI

## **PANZAROTTO DI PATATE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA 3**

Purea di patate insaporita con Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati, prezzemolo tritato, pepe nero ripiena con provola. Impanatura con farina, uova e pangrattato, mortadella presidio slow food e pesto di pistacchio.

## **PANZAROTTO DI PATATE 1,5**

Purea di patate insaporita con Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati, prezzemolo tritato, pepe nero ripiena con provola. Impanatura con farina, uova e pangrattato.

## **PATATE STICK 4**

Bastoncini di patate fresche affettate a mano e fritte al momento.

## **PATATE CHIPS 4**

Sottili sfoglie di patate fresche affettate a mano e fritte al momento.

# ANTIPASTI

**Antipasto Prosciutto di Parma DOP e  
Mozzarella di Bufala Campana DOP** (Caseificio Jemma) 10  
(Con focaccia )

**Selezione di salumi e formaggi artigianali DOP** 14  
Con verdure di stagione e focaccia (x1 persona)

# LE PIZZE STAGIONALI



# LE PIZZE STAGIONALI

## **CETARESE**12

Genovese di tonno fresco con cipolla di Montoro IGP, provola di bufala campana DOP (Caseificio Jemma), olive taggiasche (Azienda Anfosso), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 24

## **PORCINA**10

Pacchetelle di pomodorino giallo (Azienda agricola Terra Viva), mozzarella di bufala campana DOP (Caseificio Jemma), funghi porcini saltati in padella con aglio, olio, prezzemolo e alloro. All'uscita lardo di colonnata IGP, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

## **NOCINA**12

Blu di bufala, mozzarella di bufala campana DOP (Caseificio Jemma). All'uscita capocollo artigianale cilentano, pesto di noci, burrata di Bufala, gherigli di noci, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 24

## **TARTUFINA**14

Patate di Castelcivita cotte sotto cenere con spezie naturali, fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina). All'uscita soppressata cilentana, lamelle di tartufo nero di Bagnoli Irpino, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 28

## **SCARULELLA**8

Scarola riccia saltata in padella con aglio, olio, olive taggiasche (Azienda Anfosso), capperi di Pantelleria IGP, uvetta, pinoli, fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina). All'uscita alici di Cetara (Azienda Iasa), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.

**"Qualità e sostenibilità al primo posto"**

**Utilizziamo solo materie prime di prima qualità,  
a chilometro zero, garantendo freschezza e genuinità,  
Per offrirvi prodotti sani e autentici del nostro territorio.**



# LE PIZZE STAGIONALI

## **BROCCOLOSA** 10

Crema di broccoli baresi, pancetta di maiale cilentano, provola di bufala campana DOP (Caseificio Jemma), scaglie di provolone del monaco, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

## **BUFALETTONA** 10

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), con cornicione ripieno di ricotta di bufala campana DOP (Caseificio Jemma). All'uscita ciliegine di bufala campana DOP (Caseificio Jemma), olio extravergine d'oliva e basilico.

## **BOSCAIOLA** 10

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), porcini degli Alburni saltati in padella con olio, aglio, alloro e prezzemolo, patate al forno e guanciale artigianale del Cilento croccante, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

## **MANTOVANA** 10

crema di zucca, funghi cardoncelli saltati in padella con olio, aglio, pepe, prezzemolo e vino bianco, guanciale cilentano artigianale cilentano, fonduta di formaggi campani, olio extravergine d'oliva e basilico fresco

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

## **POLPETTOSA** 12

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), polpette di manzo al ragù, fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina). All'uscita scaglie di cacioricotta cilentano (Capramì), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 24

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.

# LE PIZZE STAGIONALI

## **RICCIA** 10

Provola dei Monti (Latteria Sorrentina), pancetta cilentana. All'uscita scarola riccia condita con olio e sale, melanzane contadine sott'olio, olio extravergine d'oliva e basilico. Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22.00

## **CARRETTIERA** 8,5

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), friarielli saltati in padella, salsiccia di suino al vino rosso, olio extravergine d'oliva e basilico. Può essere richiesta anche in pala per due persone: 19.00

## **ZUCCOSA** 10

Funghi champignon saltati in padella con aglio e prezzemolo, zucca al forno speziata cotta a bassa temperatura, fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina). All'uscita speck IGP, chicchi di melograno, olio extravergine d'oliva e basilico. Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.



# LE PIZZE TRADIZIONALI

# LE PIZZE TRADIZIONALI

---

## **BRONTE 8**

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina) crema e granella di pistacchio di Bronte DOP (Sciara), mortadella del Presidio Slow Food, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone:18

## **CAPRICCIOSISSIMA 10**

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), salame di maiale stagionato, funghi champignon saltati in padella, carciofi arrostiti della piana del sele, olive taggiasche (Azienda Anfosso).

All'uscita prosciutto di maiale arrostito,  
olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

## **BUFALINA 9**

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), mozzarella di bufala campana DOP (Caseificio Jemma), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

## **PANZAROTTA 8**

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), panna. All'uscita prosciutto di maiale arrostito, panzarotto di patate artigianale, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

## **PATATOSA 8**

Provola dei monti (Latteria Sorrentina), pancetta cimentata croccante. All'uscita chips di patate fritte, crema di formaggio, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

## **AMERICANA 7**

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), würstel di puro suino, stick di patate fresche, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone 16

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.

# LE PIZZE TRADIZIONALI

---

## **DIAVOLA** 7

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), salsiccia di salame stagionato, peperoncino piccante, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

## **MARGHERITA** 5.5

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), pecorino romano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 13

## **MARINARA** 4

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), fettine sottili d'aglio, origano, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 10

## **CILENTANA** 7

Salsa di pomodoro San Marzano DOP cotto (Solania). All'uscita scaglie di cacioricotta cilentana (Capramì), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

## **AMALFITANA** 6

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), fettine sottili d'aglio, capperi di Pantelleria IGP, olive taggiasche (Azienda Anfosso). All'uscita alici di Cetara (Azienda Iasa), origano di montagna degli Alburni, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

## **ORTOLANA** 7

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), peperoni e melanzane fritte, zucca al forno, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.



# LE PIZZE TRADIZIONALI

---

## **MARINARA SBAGLIATA 6**

Pomodoro San Marzano DOP (Solania), pomodorino del Piennolo del Vesuvio (Azienda agricola Terra Viva), olive taggiasche (Azienda Anfosso), origano di montagna degli Alburni, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 14

## **GUSTOSA 9**

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), patate al forno di Castelcivita cotte con bocconcini di salsiccia al rosmarino, caciocavallo podolico, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

## **PORCHETTOSA 10**

Porchetta di Ariccia IGP, patate al forno di Castelcivita, provola dei Monti (Latteria Sorrentina). All'uscita fondata di formaggi campani, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

## **VESUVIANA 9**

Pacchetelle di pomodorino giallo (Azienda agricola Terra Viva), fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), pancetta di maiale cilentano, pesto di basilico (Azienda Rossi 1947), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

## **QUATTROCASI 8**

Fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), caciocavallo vaccino (Latteria Sorrentina), provolone del monaco, cacioricotta del Cilento (Capramì), olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.

# I CALZONI

## **NAPOLETANO 8**

Ripieno con: ricotta di bufala campana DOP, (Caseificio Jemma), fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), pomodoro San Marzano DOP (Solania), salsiccia di salame stagionato e pepe.  
Guarnito con: pomodoro San Marzano DOP (Solania), parmigiano reggiano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva e basilico.

## **CICCIOLO 8**

Ripieno con: ricotta di bufala campana DOP (Caseificio Jemma), provola dei monti (Latteria Sorrentina), ciccioli di puro suino e pepe.  
Guarnito con: scaglie di parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva e basilico.

## **RIPIENO DI SCAROLA 9**

Ripieno con: scarola saltata in padella con olio, olive taggiasche (Azienda Anfosso), capperi di Pantelleria IGP e aglio, fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina), alici di Cetara (Azienda Iasa).  
Guarnito con: crosta croccante ottenuta con parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva e basilico.

\*Per una migliore esperienza di gusto, vi consigliamo di non modificare le combinazioni delle pizze, studiate per un equilibrio di sapori ideale.

# MONTANARE CON DOPPIA COTTURA

---

## **LA PISTACCHIOSA 9**

Base di pasta dorata in olio di semi di girasole alto oleico e ripassata al forno con fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina).  
All'uscita mortadella Presidio Slow Food, crema e granella di pistacchio di Bronte DOP (Sciara) e burrata pugliese.

## **LA SAN MARZANO 7**

Base di pasta dorata in olio di semi di girasole alto oleico e ripassata al forno con pomodoro San Marzano DOP (Solania).  
All'uscita scaglie di provolone del monaco e basilico.

## **LA PAESANOTTA 7**

Base di pasta dorata in olio di semi di girasole alto oleico e ripassata al forno con pomodoro San Marzano DOP cotto (Solania).  
All'uscita scaglie di cacioricotta cilentana (Capramì) e basilico.

## **LA RICCIA 9**

Base di pasta dorata in olio di semi di girasole alto oleico e ripassata al forno con fior di latte di Napoli (Latteria Sorrentina).  
All'uscita scarola riccia croccante condita con olio, sale e alici di Cetara (Azienda Iasa).



# LE BIRRE

## BIRRE ALLA SPINA

### **FRAVORT - FRESH BEER** Cl.20 2,5

*Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 4,9% Vol*

*Fermentazione: Bassa Colore: Chiaro Gusto: Piacevolmente morbida, dall'aroma equilibrato, con sentori di malto e luppolo Tipologia: Fresh Beer*

### **FRAVORT - FRESH BEER** Cl. 40 4,5

*Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 4,9% Vol*

*Fermentazione: Bassa Colore: Chiaro Gusto: Piacevolmente morbida, dall'aroma equilibrato, con sentori di malto e luppolo Tipologia: Fresh Beer*

### **FRAVORT - LA ROSSA DEL BRENTA** Cl. 30 5

*Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 8,1% Vol*

*Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia Colore: Ambrato carico  
Gusto: Dal gusto dolce/amaro, presenta un corpo consistente e un'aroma fruttato e floreale (frutti rossi) Tipologia: Belgian Strong Ale*

## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

### **AMBER DOOL - AMBER HONEY ALE** Cl.33 6

### **SUMERA - TRIPEL** Cl.33 6

### **LEMON ALE - ITALIAN BLANCHE** Cl.33 6

### **ROSSA DEL BRENTA** Cl.33 6

### **BIONDA DEL BRENTA** Cl.33 6

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### **NASTRO AZZURRO** Cl.33 3

### **TENNENT'S** Cl.33 3,5

### **ICHNUSA NON FILTRATA** Cl.33 3,5

### **MESSINA CRISTALLI DI SALE** Cl 50 5

### **PAULANER WEISSE** Cl.50 5

# I VINI

## VINI BIANCHI

### **MARSIA CAMPANIA IGP BIANCO 14**

*Cantine Barone*

*Campania*

*Uve: Fiano, moscato e malvasia cilentana - 13% vol.*

### **VIGNOLELLA CILENTO DOC 22**

*Cantine Barone*

*Campania*

*Uve: Fiano - 13% vol*

### **GRECO DI TUFO DOCG 18**

*Urciolo*

*Campania*

*Uve: Greco di Tufo - 13% vol.*

### **FALANGHINA DEL SANNIO DOC 18**

*Aia Dei Colombi*

*Campania*

*Uve: Falanghina - 13% vol.*

### **RISEIS PECORINO IGP BIO 18**

*Agriverde*

*Abruzzo*

*Uve: Pecorino - 13% vol*

### **SANTA CATERINA SALENTO IGP 18**

*Due Palme*

*Puglia*

*Uve: Chardonnay - 12% vol.*

## VINI ROSSI

### **MARSIA CAMPANIA IGT ROSSO 14**

*Cantine Barone*

*Campania*

*Uve: Aglianico, barbera e piedirosso -13,5% vol.*

# I VINI

## VINI ROSSI

### **A'PRIMO PAESTUM IGT 18**

*Cantine Barone  
Campania*

*Uve: Primitivo -14% vol.*

### **PIETRALENA CILENTO DOC 22**

*Cantine Barone  
Campania*

*Uve: Aglianico - 14% vol.*

### **BARBERA 16**

*Aia dei Colombi  
Campania*

*Uve: Barbera -14,5% vol.*

### **OTTOUVE GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC 20**

*Martusciello  
Campania*

*Uve: Nere Campanane -11,5% vol.*

### **POMPEIANO ROSSO IGT 24**

*Bosco de Medici  
Campania*

*Uve: Piediroso -13% vol.*

### **RISEIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO 18**

*Agriverde  
Abruzzo*

*Uve: Montepulciano -13% vol.*

### **CANONICO SALENTO IGP 16**

*Due Palme  
Puglia*

*Uve: Negramaro -12,5% vol.*

# I VINI

## **ALBRIZZI SALENTO IGP 16**

*Due Palme*

*Puglia*

*Uve: Primitivo, Cabernet Sauvignon - 13,5% vol.*

## **SYRAH SICILIA IGT 18**

*Graffetta*

*Sicilia*

*Uve: Syrah -13% vol.*

## **VINI ROSATI**

### **PRIMULA ROSA ROSATO IGT 22**

*Cantine Barone*

*Campania*

*Uve: Aglianico - 14% vol.*

### **COREROSA ROSATO SALENTO IGP 22**

*Due Palme*

*Puglia*

*Uve: Susumaniello, Primitivo -12,5% vol.*

## **BOLLICINE**

### **STIZZE RE' LUNA SPUMANTE BRUT 22**

*Cantine Barone*

*Campania*

*Uve: Falanghina -12% vol.*

### **CORRIDORE SPUMANTE ROSÉ 25**

*I Favati*

*Campania*

*Uve: Aglianico - 12,5% vol.*

### **GARBEL BRUT PROSECCO DOC TREVISO 25**

*Adami*

*Veneto*

*Uve: Glera -11% vol.*

# I VINI

## BOLLICINE

**ALMA BRUT GRAN CUVEÉ FRANCIACORTA DOCG 70**

*Bellavista  
Lombardia*

*Uve: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco -12,5% vol.*

# LE BIBITE

## **BIBITE VETRO SOLO PER CONSUMAZIONE AI TAVOLI**

**FERRARELLE** Cl 75 Vetro 2,5

**NATIA NATURALE** Cl.75 Vetro 2,5

**COCA COLA** Cl 33 Vetro 3

**COCA COLA ZERO** Cl 33 Vetro 3

**FERRARELLE LIMONATA / ARANCIATA / GASSOSA Cl 33 3**



# I DOLCI

**PASTICCERIA PANTALEONE SALERNO 5**

**LUNGARIELLI CON MIELE E CANNELLA 8**

*porzione per 2/3 persone*

**LUNGARIELLI CON NUTELLA, GRANELLA DI NOCCIOLA**

**DI GIFFONI IGP E ZUCCHERO A VELO 8**

*porzione per 2/3 persone*

# GLI AMARI & LIQUORI

**AMARO DEL CAPO 3**

**JAGERMEISTER 3**

**MELONCELLO - I CENTELLI 3**

**LIMONCELLO DI CAPRI 3**

**LIQUIRIZIA - I CENTELLI 3**

**CREMA AL PISTACCHIO - I CENTELLI 3**

**JEFFERSON 3**

**AMARO IMPERIUM 4**

**AMARO FENOMENALE 4**

**GRAPPA BARRIQUE - DICHIOTTO LUNE 4**

**GRAPPA BIANCA - LA TRENTINA MARZADRO 3**



**Ma  
Veng**  
PIZZERIA

*Chiusi il Mercoledì*