RE NERO

LA REGGIA DESIGNER OUTLET

PIZZERIA

FARCITE

★ RE NERO 14,00
Cornicione ripieno di ricotta di bufala campana, mozzarella di bufala campana DOP, culatello irpino del "prosciuttificio Ciarcia", rucola e olio EVO

RIPIENO CON SALAME E FORMAGGI 12,00
Ricotta di bufala campana, provola di Agerola DOP, salame Napoli, pepe, pomodoro San Marzano DOP, basilico e olio EVO

RIPIENO CON SCAROLE 12,00
Provola di Agerola DOP, scarole, olive di Gaeta, capperi di Salina e acciughe di Cetara

★ PARIGINA A MODO NOSTRO (PER 2 PERSONE) 18,00
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto e pomodoro

TRONCHETTO 12,50
Ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, farcito con culatello irpino del "prosciuttificio Ciarcia", scaglie di grana e pomodorini

TRONCHETTO ALLA NORMA 13,00
Ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, farcito con melanzane alla Norma, pomodoro e ricotta salata

TRADIZIONALI

MARINARA 8,00
Pomodoro San Marzano DOP, spicchio di aglio rosso di Sulmona (presidio slow food), origano e olio EVO

★ COSACCA A MODO NOSTRO 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro ciliegino, pecorino romano, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, pepe, basilico e olio EVO

MARGHERITA 9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO

FILETTO 10,00
Pomodorino ciliegino, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO

VESUVIO 12,00
Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP giallo e rosso, fior di latte dei Monti Lattari, peperoncino, basilico e olio EVO

BUFALINA 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio EVO

DIAVOLA 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, spianata piccante del "salumificio Ciarcia" e olio EVO

CAPRICCIOSA 13,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, olive nere di Gaeta, salame Napoli, carciofini, funghi champignon trifolati, cotto di culatello, basilico e olio EVO

GUSTOSE

PRIMAVERA 11,00
Provola di Agerola DOP, fiori di zucca, zeste di limone, basilico e olio EVO

★ CARRETTIERA 13,00
Provola di Agerola DOP, salsiccia di maiale, friarielli ripassati in aglio, olio e peperoncino

GIAGIÚ 12,00
Pomodorino giallo del piennolo DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino, pancetta croccante, basilico e olio EVO

FIOCCO 12,50
Fior di latte dei Monti Lattari, rucola, fiocco di prosciutto del "prosciuttificio Ciarcia", basilico e olio EVO

TARTUFO 15,00
Pomodorino giallo del piennolo DOP, fior di latte dei Monti Lattari, pecorino romano, tartufo nero estivo, basilico e olio EVO

SPECK E FUNGHI 14,00
con provola di Agerola DOP, provolone del Monaco DOP, basilico e olio EVO

TERRE D'ITALIA

NERANO 14,00
Fonduta di provolone del Monaco DOP, fior di latte di Agerola, zucchine, basilico e olio EVO

ROMANA 12,00
Cacio e pepe, pancetta croccante, basilico e olio EVO

★ NAPOLI DOP 12,50
Mozzarella di bufala campana DOP, provolone del Monaco DOP, pomodorino del piennolo DOP, basilico e olio EVO

SICILIANA 13,00
Pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane e quenella di ricotta di pecora, basilico e olio EVO

CAPRESE 13,00
Focaccia con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, basilico e olio EVO

★ PISTACCHIO 15,00
Mozzarella di bufala campana DOP, mortadella, pesto e granella di pistacchio, basilico e olio EVO

* Prodotto abbattuto all'origine per garantirne freschezza e sicurezza — [1] Secondo disponibilità del prodotto.
Per l'elenco completo degli allergeni inquadra il QR code — Servizio al tavolo € 2,00 — ★ i più richiesti