

TESTE A BITE AND ENJOY



Menu Pizzeria

Asporto

ORDINA IN CASSA PRESSO GRANCAFFE'ARAGNO

Al tavolo

PRESSO GRANCAFFE'ARAGNO
accomodati sei il benvenuto!!!



Rosse

Marinara - 6,50 €

Pomodoro di San Marzano, origano ,aglio, basilico ed olio E.V.O.

Margherita - 7,50 €

Pomodoro di San Marzano, fior di latte di Agerola, pecorino grattugiato DOP, basilico ed olio E.V.O.

Napoletana - 7,00 €

Pomodoro di San Marzano, origano, aglio, alici, olive nere, basilico ed olio E.V.O.

Provola e pepe - 8,00 €

Pomodoro di San Marzano, provola affumicata di Agerola, pepe, basilico ed olio E.V.O.

Capricciosa - 10,00 €

Pomodoro di San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame dolce Napoli, carciofini, funghi champignon, olive nere, basilico ed olio E.V.O.

Bufulina - 9,50 €

Pomodoro di San Marzano, mozzarella di bufala, pecorino DOP grattugiato, basilico ed olio E.V.O.

Indiavolata - 8,00 €

Pomodoro di San Marzano, fior di latte di Agerola, salame piccante, basilico ed olio E.V.O.

Siciliana - 9,50 €

Pomodoro di San Marzano , Salsiccia locale Tastè, provola affumicata di Agerola, melanzane, basilico ed olio E.V.O.

Cosacca - 7,50 €

Pomodoro di San Marzano, pecorino grattugiato DOP, scaglie di grana Padano, basilico ed olio E.V.O.

Bianche

Cipollosa - 9,00 €

Fior di latte di Agerola, Cipolla rossa, tonno sott'olio, basilico ed olio E.V.O.

Parma - 9,00 €

Fior di latte di Agerola, Crudo di parma 24 mesi, pomodorini freschi, rucola, scaglie di Grana Padano, basilico ed olio E.V.O.

Cinque formaggi - 9,50 €

Fior di latte di Agerola, gorgonzola, emmental, fontina, crema di Parmigiano, basilico ed olio E.V.O.

Ortolana - 10,00 €

Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, funghi champignon, peperoni, cipolla rossa, pomodorini freschi, basilico ed olio E.V.O.

Bologna - 10,00 €

Provola affumicata di Agerola, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchio, pesto, basilico ed olio E.V.O.

Pizza kids - 8,00 €

Fior di latte di Agerola, wurstel, patate al forno, basilico ed olio E.V.O.

Nel menu non sono presenti prodotti congelati
Utilizziamo solo prodotti freschi e di prima qualità
APERTURA FORNO DALLE 17.30 ALLE 23.00
CHIUSURA FORNO IL MERCOLEDI

Take Away 0174 43 511

Gialle

Marinara 2.0 - 7,00 €

Passata di pomodorino giallo, alici, capperi, basilico ed olio E.V.O.

Margherita 2.0 - 8,50 €

Passata di pomodorino giallo, provola affumicata di Agerola, pecorino grattugiato DOP, basilico ed olio E.V.O.

Napoletana 2.0 - 8,00 €

Passata di pomodorino giallo, origano , aglio, alici, olive nere, basilico ed olio E.V.O.

Quattro formaggi gialla - 9,50 €

Passata di pomodorino giallo, fior di latte di Agerola, provola affumicata Agerola, gorgonzola, scaglie di grana padano, basilico ed olio E.V.O.

Delicata - 9,50 €

Pomodorini gialli freschi, fior di latte di Agerola, scaglie di Provolone del Monaco, basilico ed olio E.V.O.

Sofia Loren - 9,50 €

Pomodorini gialli freschi, provola affumicata di Agerola, alici, capperi, zeste di limone, basilico ed olio E.V.O.

Speciali

Carrettiera - 12,00 €

Provola affumicata di Agerola, Broccoli "friarielli", salsiccia locale Tastè, basilico ed olio E.V.O.

Porkè - 12,00 €

Provola affumicata di Agerola, Porchetta di Ariccia, patate al forno, scaglie di provolone del Monaco IGP, basilico ed olio E.V.O.

Zuccosa - 12,00 €

Fiordilatte di Agerola, crema di zucca, salsiccia locale Tastè, gorgonzola, basilico ed olio E.V.O.

Rustica - 12,00 €

Provola affumicata di Agerola, salsiccia locale Tastè, patate al forno, peperoni, basilico ed olio E.V.O.

Mortazza - 11,00 €

Mortadella Bologna IGP, stracciatella pugliese, granella di pistacchio, basilico ed olio E.V.O.

Nerano - 13,00 €

Provola affumicata di Agerola, zucchine, pancetta locale, crema alla Nerano, pecorino DOP grattugiato, scaglie di Provolone del Monaco IGP, basilico ed olio E.V.O.

Vegana - 9,00 €

Melanzane, peperoni, zucchine, funghi champignon, basilico ed olio E.V.O.

Turca - 3,50 €

origano, sale e olio E.V.O.

PER LA LISTA DEGLI ALLEGNI
CONSULTARE IL MENU DIGITALE



Coperto Ristorante € 1.50

IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO
RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGENICO SANITARIE

La nostra farina, ottenuta da grani selezionati, è una tipo 0 del molino Magri, una delle più rinomate sul mercato, ricca di proteine. Abbiamo preferito utilizzare il metodo classico contemporaneo a lunga lievitazione (24 h) che permette di avere come risultato finale una pizza leggerissima e morbida con bordo alveolato così come la ricetta contemporanea napoletana richiede.



GRAN CAFFÈ ARAGNO & RESTAURANT MONDOVI
GRANCAFFE'ARAGNO@ARAGNORESTaurant.IT- +(39) 0174 43 511- WWW.ARAGNORESTaurant.IT