



La Nostra Espressione

PANISFIZIO PRENDE VITA DALL'ESSENZA DELL'INGREDIENTE.

Il nostro impegno primario è preservare il valore massimo di ciascun ingrediente, mantenendo sempre un profondo rispetto per l'essenza delle materie prime e l'impegno dei produttori, che possiedono il patrimonio gastronomico italiano.

Ciò che ci contraddistingue è l'esperienza autentica di ristorazione che offriamo, che ci permette di rispondere alla domanda: **so cosa sto mangiando?**

Non ci limitiamo a preparare pizze, ma creiamo un equilibrio tra gli ingredienti. Selezioniamo con cura, trattiamo con attenzione e realizziamo piatti armoniosi e succulenti.

Vi invitiamo a sentire la nostra pizza come noi la vogliamo esprimere, a gustarla con lo stesso amore che mettiamo noi nel prepararla e che la guardiate con gli occhi di chi vede in essa non solo un pasto, ma un'esperienza legata alle emozioni.

Vi accogliamo con entusiasmo nel nostro ristorante, dove potrete immergervi nell'atmosfera unica e gustare la nostra espressione.

Gestiamo volentieri eventuali piccole variazioni di ingredienti. Nei momenti di intenso lavoro le variazioni ci creano difficoltà e ci riserviamo di non eseguirle.

Per evitare eventuali e spiacevoli attese alla cassa, non effettuiamo conti separati





I Nostri Fritti

MONTANARA

€ 5,00

Pizzetta frita con pummarola napoletana, Parmigiano Reggiano
24 DOP e basilico
(1, 6, 7)

BASTONCINI DI FORMAGGIO FRESCO

€ 6,00

Bastoncini di formaggio con panatura di pane grattugiato
(1, 3, 6, 7)

PANELLE

€ 8,00

Frittelle di polenta con farina di legumi, servite con pancetta al
pepe di Bazza
(1, 6)

CROCCHETTE DI PATATE

€ 2,50 al pezzo

Crocchette di patate impanate fritte con provola e basilico
(1, 3, 6, 7)

FRIGGITELLI

€ 6,00

Peperoncini dolci non piccanti fritti con fior di sale
(1, 8)

ZUCCHINE FRITTE

€ 6,00

(1, 6)

CAROTE FRITTE

€ 5,00

(1, 6, 7)

PATATE FRITTE

€ 5,50

+ salsa rosa fatta in casa 0,80 €
(1, 6, 7)





Antipasti

INSALATA PANISFIZIO

€ 10,00

Insalata verde con carote, piselli e verdure di stagione dell' orto bio dinamico condita con pesto al basilico

+ Mozzarella di bufala € 2,50

+ Tonnetto del Mediterraneo € 2,50

(1, 4, 7)

POLPETTE DELLA NONNA NAPOLETANA

€ 12,00

Polpette di carne con con salsa pummarola leggermente piccante

(1, 3, 6, 7)

POLPETTE DI VERDURE

€ 9,00

Polpette di patate con verdure di stagione spadellate e formaggio silano affumicato

(1, 3, 6, 7)

SELEZIONE DI FORMAGGI

€ 9,00 per 3 formaggi

€ 15,00 per 5 formaggi

Selezione di formaggi freschi e stagionati

(1, 7, 10)





Antipasti

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON STRACCIATELLA E ACCIUGHE

€ 10,00

Stracciatella di burrata campana con acciughe del Cantabrico e buccia di limone grattugiata, servita con focaccia fatta in casa con lievito madre
(1, 4, 7)

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON SCAROLA

€ 10,00

Scarola ripassata condita con uvetta, pinoli e olive servita con acciughe e focaccia fatta in casa con lievito madre
(1, 4, 7)

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON CRUDO E BUFALA

€ 10,00

Prosciutto crudo coradazzi 18 mesi servito con treccia di bufala e focaccia fatta in casa con lievito madre
(1, 4, 7)

DEGUSTAZIONE DI CRUDO CORADAZZI

€ 15,00

Prosciutto crudo coradazzi 18 mesi servito con sfoglie artigianali
(1, 4, 7)





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 7,00

Pummarola napoletana , aglio, origano di Pantelleria, olio Evo
(1)

MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Pummarola napoletana , aglio, origano di Pantelleria, scarola
spadellata con peperoncino e uvetta, olive nere di caiazzo, pinoli,
olio Evo
(1)

MARINARA NAPOLI

€ 11,00

Pummarola napoletana, filetti di pomodoro Corbarino, aglio,
origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, capperi di
Pantelleria, olio Evo
(1, 4)

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, basilico, olio Evo
(1, 7)

PRINCIPE CORBARINO

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino,
fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo
(1, 7)

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

€ 10,00

Filetti di pomodoro San Marzano, salsa di pomodoro pelato bio,
fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo
(1, 7)

TRECCIONA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, treccia di bufala a crudo tagliata
al momento, basilico, olio Evo
(1, 7)





Pizza Napoletana

VESUVIANA

€ 11,00

Filetti di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, formaggio Mastorazio di Casa Madaio, olio Evo
(1, 7)

SORRENTINA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, origano di Pantelleria, basilico, olio Evo
(1, 7)

CAMPAGNOLA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, verdure dell'orto biodinamico San Michele in varie consistenze e spadellate con aglio olio e peperoncino, olio Evo
(1, 7)

MONTI LATTARI

€ 12,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro corbarino, rosmarino, guanciale
(1, 7)

SANT'ANTONIO

€ 13,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, formaggio cinerino di Casa Madaio, salame dolce di Bazza, patate schiacciate
(1, 7)





Pizza Napoletana

MEDITERRANEA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello, fiordilatte antica latteria di Tramonti, acciughe del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, olive di Caiazzo, origano di Pantelleria, olio al peperoncino, basilico, olio Evo
(1, 4, 7)

PRIMAVERA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, treccia di bufala a crudo, origano di Pantelleria, pomodorino ciliegino acqua e sale, rucola, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, polvere di zucca
(1, 7)

LIGURE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, pomodoro Spaccatello, pesto al basilico, fiammiferi di prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
(1, 7)

ALGHERO

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo, polvere di Capperi di Pantelleria, pomodorino giallo Piennolo, cipolla caramellata, basilico
(1, 4, 7, 12)

CARNIA

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, formadì Frant (formaggio tipico della Carnia contenente 8 diverse stagionature di formaggi vaccini uniti tra loro con panna e pepe)
(1, 7)

OULALA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, mortadella di maiale nero calabrese, formaggio delice de Bourgogne
(1, 7, 8)





Pizza Napoletana

PREMIATA ESTIVA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, zucchine fritte, crescenza di San Michele, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, coppa di Bazza
(1, 7)

QUATTRO P

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, porchetta artigianale, patata schiacciata, pepe, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
(1, 7)

SALSICCIA, PATATE E CICORIA

€ 12,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, patata schiacciata, cicoria ripassata con peperoncino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
(1, 7)

NICOLA

€ 12,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, acciughe del Cantabrico, scarola spadellata con peperoncino e uvetta, pinoli, olio Evo e basilico
(1, 4, 7)

FRIULI VENEZIA-GIULIA

€ 15,50

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto affumicato, formadi frant, rafano gratugiato
(1, 7)

PEL DI CAROTA

€ 13,00

Salsa di pomodoro all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salsa di carote al timo, salamino pezzente profumato al finocchietto selvatico, parmigiano Reggiano mezzano
(1, 7)





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salame piccante di Bazza, basilico
(1, 7)

BLU E SALAMINO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, blu di bufala, salame piccante di Bazza, basilico
(1, 7)

IONIO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, 'nduja di maialino nero brado dell' Aspromonte, pomodorino giallo, formaggio blu di bufala
(1, 7)

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, salame piccante di Bazza, olive di Caiazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (carciofi solo in stagione)
(1, 7)

CALABRESE

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, bufala affumicata di casa Madaio a crudo, 'nduja di maialino nero brado dell' Aspromonte, polvere di peperone crusco, basilico
(1, 7)

SOPRESSA E FUNGHI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, sopressa di Bazza, funghi prataioli freschi, basilico
(1, 7)





Pizza Napoletana

COTTO E FUNGHI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico
(1, 7)

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, pasta e granella di pistacchi di Sicilia, mortadella di suino nero autoctono calabrese, buccia di limone grattugiato
(1, 7, 8)

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, prosciutto crudo leggermente affumicato, basilico, olio Evo
(1, 7)

BURRATA E SPECK

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, speck, basilico, olio Evo
(1, 7)

PORCHETTA E PEPERONI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, porchetta artigianale, peperoni
(1, 7, 8)

ASPARAGI E ZABAIONE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, asparagi cotti al vapore, crema di zabaione al parmigiano
(1, 7, 8)

ZUCCHINE E BARILOTTO

€ 13,50

Salsa all'ombra di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, zucchine spadellate al timo e menta, parmigiano Reggiano Mezzano, barilotto di bufala
(1, 7, 8)





Pizza Ripiena

RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, salame dolce naturale senza conservanti, pepe nero, basilico, olio Evo
(1, 7)

RIPIENA BIANCA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto affumicato, pepe nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo
(1, 7)

RIPIENA SCAROLA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, scarola riccia spallata con peperoncino e uvetta, olive nere di caiazzo, pinoli e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
(1, 7)

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto scelto, pepe nero, una punta di salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
(1, 7, 8)

RIPIENA COI CICCIOI FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, Ciccioi, pepe nero, a richiesta una punta di salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e basilico
(1, 7, 8)





Spianata

MARINARA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, origano di Pantelleria, olio Evo
(1)

CILENTANA

€ 14,00

Pummarola napoletana, infossato di casa madaio, origano di Pantelleria, basilico, olio Koinè
(1, 7)

MARINARA NAPOLI

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino, aglio, origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, olio Evo
(1, 4)

MARGHERITA DELLA CASA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, olio Evo
(1, 7)

LA VESUVIANA

€ 14,00

Filetti di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, formaggio Mastorazio di Casa Madaio, olio Evo
(1,7)

VOGLIA D'ESTATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, rucola a crudo, pomodoro Spaccatello e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo
(1, 7)

VEGETARIANA

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, verdure dell'orto biodinamico San Michele in varie consistenze, olio Evo
(1, 7)





Spianata

MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salsa e granella di pistacchi di Sicilia, mortadella suino nero autoctono calabrese, buccia di limone grattugiato
(1, 7, 8)

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico
(1, 7)

PORCHETTA E PATATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta artigianale, patate arrostiti, basilico
(1, 7)

IONIO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, 'nduja di maialino nero brado dell' Aspromonte, pomodorino giallo, formaggio blu di bufala
(1, 7)

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti lavorato con pesto al basilico, patata schiacciata, speck di montagna dell'Alto Adige
(1, 7)

BURRATA E CRUDO

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, prosciutto crudo leggermente affumicato, basilico, olio Evo
(1, 7)





Spianata

ACCIUGHE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, basilico, acciughe del Cantabrico, olio al peperoncino
(1, 4, 7)

MEDITERRANEA

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, origano di Pantelleria, olive di Caiazzo, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, olio al peperoncino, olio EVO
(1, 4, 7)

SALAMINO E BLU

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, blu di bufala, salame piccante di Bazza, basilico
(1, 7)

SOPRESSA E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, sopressa di Bazza, funghi prataioli freschi, basilico
(1, 7)

MONTI LATTARI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro corbarino, rosmarino, guanciale
(1, 7)

OULALA

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, mortadella di maiale nero calabrese, formaggio delice de Bourgogne
(1, 7, 8)





Spianata

ASPARAGI E ZABAIONE

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, asparagi cotti al vapore, crema di zabaione al parmigiano

(1, 7)

PORCHETTA E PEPERONI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, porchetta artigianle, peperoni

(1, 7)

BASILICATA

€ 15,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, formaggio Rosso ai due latti con polvere di peperone di Senise, pancetta pepata di Bazza, polvere di peperone crusco di Senise

(1, 7)

SORRENTINA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, origano di Pantelleria, basilico, olio Evo

(1, 7)





Dessert

TIRAMISU DELLA CASA

€ 6,00

(1, 3, 7)

PANNA COTTA CON SUCCO DI FICO D'INDIA*

€ 6,00

(7)

**PANNA COTTA AL CAFFE CON CARMELLO
AL CIOCCOLATO**

€ 6,00

(7, 8)

TORTA FLAN AL CIOCCOLATO

€ 7,50

(1, 3, 7, 8)

**SORBETTO AL LIMONE CON PUREA DI FRUTTI
DI BOSCO**

€ 6,00

**GELATO GASTRONOMICO AL CIOCCOLATO
CON SALSA ALL'ANANAS E FIOCCHI DI FIORI
DI SALE**

€7,00

RICOTTA E PERE

CREMA DI RICOTTA, PERE CARAMellate ALLA VANIGLIA E BUSQUIT
DI NOCCIOLE

(1, 3, 7, 8, 12)

TORTA DEL GIORNO

€ 6,00





Allergeni

- Glutine (1)
- Crostacei (2)
- Uova e derivati (3)
- Pesce (4)
- Soia (5)
- Arachidi e derivati (6)
- Latte e derivati (7)
- Frutta a guscio (8)
- Sedano (9)
- Senape (10)
- Sesamo (11)
- Anidride solforosa e solfiti (12)
- Lupini (13)
- Molluschi (14)

In caso di allergie e/o intolleranze la clientela è pregata di informare immediatamente il personale

Coperto e servizio.

€ 2,20

