ANTIPASTI

Polpette al sugo (5 pezzi) ..... 6 €
Strada di pollo ..... 6 €
Verdure grigliate ..... 4 €
Zizzona ripiena ..... 19€

I FRITTI DI STAGIONE

Fiore di zucca ripieno ..... 2,5 €
Polpetta di melanzane ..... 2 €
Crocchette di salsiccia e friarielli ..... 2,5 €

IL FRITTO

Crocchè di patate ..... 2 €
Arancino "a Modo nostro" ..... 2 €
Frittatina napoletana "a Modo nostro" ..... 3 €
Mozzarella in carrozza "a Modo nostro" ... 2,5 €
Zeppoline "a Modo nostro" ..... 4 €
Pepite impanate (6 pezzi) ..... 5 €
Montanarina ..... 2,5 €
Patatine fritte ..... 5 €
(+1,00 € con wurstel, salsiccia o formaggio)

COMBINAZIONI

Antipasto ad Arte (per 2 persone) ..... 14 €
Polpette (4 pezzi)
Stracotti di pollo
Verdure grigliate

Arte Fritto (per 1 persona) ..... 6 €
Crocchè, Arancino
Zeppoline
Un pezzo di stagione

Tagliere (per 1 persona) ..... 6 €
Salumi, formaggi misti e verdure grigliate

BRUSCHETTE

Bruschetta al pomodoro (1 pezzo) ..... 1,5 €
Bruschetta Zucca
e stracciata di bufala (1 pezzo) ..... 1,5 €
Bruschetta stracciata
di melanzane (1 pezzo) ..... 1,5 €
Bruschetta alle olive bianche (1 pezzo) ..... 1,5 €
Misto di bruschette (4 pezzi) ..... 6 €

LE ARTE PIZZE

CRUNCH CLASSICA ..... 15 €
CRUNCH SPECIAL ..... 20 €

LIEVITAZIONE AD ACQUA ..... +3 €

Le pizze crunch e le pizze a lievitazione in acqua possono essere farcite a vostro piacemento

PIZZE - LE SPECIAL

MARINARA PAZZA
Salsa di Piennolo Giallo, Olive Nere, Pomodori Semi Dry Rossi e Gialli, Origano di Montagna, Alici di Cetara, Basilico Cristallizzato
14 €

VANVITELLI
Margherita Gialla all'uscita, Rucola, Carpaccio di Manzo, Pomodori Rossi Semi Dry, Stracciata di Bufala e Zeste di Limone, Basilico
14 €

BONE'
Crema di Porcini, Porchetta, Provola all'uscita, Chips di Mele Annurca
14 €

MUNCH
Vellutata di Rucola, Gocce di Peperoncini in agrodolce gialli e rossi, Fior di Latte, all'uscita: Pancetta Paesana e Scaglie di Ricotta Salata, Basilico
13 €

MARADONA
Vellutata di Rucola, Provola, Prosciutto Crudo, Pomodori del Piennolo Semi Dry, Stracciata di Bufala, Basilico
14 €

ZIZZONA
Margherita alla base, Mozzarella 600gr, Ragù con polpette
19 €

Pizza del Pizzaiolo Alto Livello ..... 13 €

PIZZE - LE CREMOSE

ARTE PIZZA ..... 14 €
Crema di Noci, Fior di Latte di Agerola, Rucola, Carpaccio di Carne, Limone Grattugiato, Parmigiano Reggiano

CARAVAGGIO ..... 12 €
Crema di Pomodoro Giallo del Piennolo, Gocce di Pesto, Salsiccia, Stracciata di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

SAMUEL (DA OTTOBRE A MARZO) ..... 11 €
Crema di Broccoli Baresi, Salsiccia, Provola di Agerola, Basilico, Parmigiano Reggiano, Olio EVO

ZUCCHETTA ..... 10 €
Crema di Zucca, Salame, Provola di Agerola, Basilico, Parmigiano Reggiano, Olio EVO.

EVOLUTA ..... 12 €
Crema di Zucca, Provola di Agerola, Speck, Vellutata di Rucola, Scaglie di Ricotta Salata Secca, Olio EVO, Basilico, Parmigiano Reggiano.

BOTTICELLI (da Maggio a Settembre) ..... 11€
Crema di Zucchine, Salsiccia, Provola di Agerola, Olio EVO, Basilico, Parmigiano Reggiano.

GIOTTO ..... 12 €
Crema di Pomodoro Giallo del Piennolo, Pomodori del Piennolo Rossi, Pomodori Secchi, Mozzarella di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

PIRANDELLO ..... 9 €
Piennolo Rosso DOP, Origano, Olive Nere, Aglio, Peperoncino Piccante, Olio EVO, Basilico.

CEZANNE ..... 12 €
Provola di Agerola, Stracciata di Melanzane, Salsiccia, Stracciata di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico

GIOCONDA ..... 11 €
Crema di Zucca, Pomodori Secchi, Scaglie di Ricotta Salata, Funghi, Provola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

PIZZE - LE STAGIONALI

LA PORCINELLA ..... 12 €
Funghi Porcini, Speck, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Patate al forno, Scaglie di Ricotta secca, Basilico.

PEPERINA (Da Giugno a Settembre) ..... 11 €
Peperoncini Verdi, Provola di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

LA LARDIATA (Da Novembre a Febbraio) 10 €
Pomodori del Piennolo Rossi, Lardo di Colonnata, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO

BACCALÀ (Da Novembre a Marzo) ..... 12 €
Filetti di Baccalà in casseruola, Pomodori del Piennolo Rossi, Capperi, Olive Nere, Basilico, Olio EVO.

RIPIENO ESTIVO (Da Aprile a Settembre) ..... 11 €
Scarole a crudo, Alici di Cetara, Olive, Provola di Agerola, Olio EVO, Noci, Parmigiano Reggiano.

DALÌ (Da Giugno ad Agosto) ..... 11 €
Fiori di Zucca, Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico, Pepe.

LA TARTUFELLA (Da Ottobre a Febbraio) 12 €
Tartufo Fresco, Provola di Agerola, Funghi Porcini, Olio EVO, Speck, Parmigiano Reggiano, Basilico.

DA VINCI ..... 12 €
Crema di Pomodori Gialli del Piennolo, Mozzarella di Bufala, Vellutata di Rucola, Olio EVO, Pomodori Secchi, Stracciata di Bufala, Parmigiano Reggiano, Basilico.

VAN GOGH (Da Gennaio ad Aprile) ..... 11 €
Crema di Carciofi, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Provola di Agerola, Pancetta Paesana Croccante, Basilico.

BELLINI ..... 13 €
Crema di Papaccelle, Stracciatti di Costoletta di Maiale, Provola, Stracciatti di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

PIZZE - LE CLASSICHE

MICHELANGELO ..... 10 €
Patate al forno, Salsiccia, Provola di Agerola,
Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO.

MARGHERITA DOP..... 9 €
San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala,
Olio EVO, Basilico, Scaglie di Parmigiano Reggiano.

MARINARA DOP ..... 5 €
San Marzano DOP, Olio EVO, Aglio,
Origano, Basilico, Alici di Cetara.

PIENNOLO ..... 10 €
Pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala,
Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

FILETTO ..... 8 €
Pomodori freschi Datterini, San Marzano DOP a ombra,
Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano,
Basilico, Olio EVO.

LA NAZIONALE ..... 11 €
Fior di Latte di Agerola, Rucola,
Pomodori Datterini, Prosciutto Crudo di Parma,
Scaglie di Parmigiano, Olio EVO.

PICASSO ..... 14 €
Ricotta di Bufala al Pistacchio,
Granella di Pistacchio di Bronte, Mortadella,
Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio EVO,
Parmigiano Reggiano.

MARGHERITA ..... 6 €
San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola,
Basilico, Olio EVO, Parmigiano Reggiano.

MARINARA..... 4,5 €
San Marzano DOP, Olio EVO, Aglio, Origano, Basilico.

CAPRICCIOSA ..... 8,5 €
San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola,
Olive Nere, Prosciutto Cotto, Salame, Funghi Chiodini,
Parmigiano Reggiano, Olio EVO, Basilico.

LA CAMPAGNOLA ..... 10 €
Salsicce, Friarielli, Provola di Agerola,
Parmigiano Reggiano, Olio EVO, Basilico.

IL RIPIENO..... 9 €
Ricotta di Bufala DOP, Salame, Fior di Latte di Agerola,
Parmigiano Reggiano, Pepe, San Marzano DOP,
Basilico, Olio EVO.

LA SCAROLA APERTA..... 11 €
Scarola, Alici di Cetara, Olive Nere, Provola di Agerola,
Parmigiano Reggiano, Noci.

MANILA..... 10 €
Ricotta di Bufala DOP, Salame, Provola di Agerola,
Noci, Basilico, Parmigiano Reggiano, Olio EVO.

DIAVOLA ..... 8 €
San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Peperoncino,
Salame, Olio EVO, Basilico, Parmigiano Reggiano.

LA SICILIANA ..... 9 €
Crema di Melanzane, Pomodori Datterini,
Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO.

FORMAGGIOSA ..... 11 €
Gorgonzola, Formaggi Misti, Parmigiano Reggiano,
Provola di Agerola, Olio EVO, Basilico.

PESTO..... 10,5 €
Pesto di Basilico, Pomodori del Piennolo,
Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano, Olio EVO, Basilico.

I NOSTRI DOLCI

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA ..... 6 €
TIRAMISÙ ..... 6 €
PANNA COTTA..... 6 €
MOUSSE DI CHEESECAKE ..... 6 €
DOLCE DELLO CHEF ..... 6 €

Nota allergeni

Rivolgersi al personale per avere informazioni relative
alla presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze.

Arte Pizza