

## FOCACCE, CALZONI E PANUOZZI

*(Les Fougasses, les Calzones et les Farcis)*

### Calzone Napoletano

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l, ricotta e salame Napoli  
*(Calzone avec sauce tomate, fleur de lait, ricotta et salami doux)*

16

### Panuozzo Malida

Provolone fondente e misto di verdure di stagione  
*(Farcis avec fromage de brebis fondu et mix de légumes de saison)*

16

### Panuozzo Classico

Mozzarella fondente, con prosciutto crudo,  
scaglie di grana, rucola e pomodorini  
*(Farcis avec avec mozzà filante, jambon cru de Parme,  
copeaux de Grana Padano, roquette et tomates cerises)*

16

### Focaccia Rustica

Base focaccia con ingredienti a crudo, mozzarella di bufala,  
prosciutto crudo, rucola e pomodorini freschi  
*(Fougasse avec ingredients rajoute après cuisson, mozzà de buffala,  
jambon cru de Parme, roquette et tomates cerises)*

18

### Pizza del Brigante

Chiusa con provola, scarola, acciughe e olive  
*(Farcis avec mozzà fumé, scarole, anchois et olive)*

18

Tutte le nostre pizze cuociono nel forno a legna su pietra a fiamma diretta che garantisce un adeguato livello di cottura e conferisce al prodotto un aspetto «artigianale» che ne esalta il gusto. Gli ingredienti scelti da noi sono di primissima qualità e provengono da fattorie e caseifici lussemburghesi e italiani opportunamente selezionati, controllati e importati direttamente dalla bottega del **Papilla By Notaro** situata a 150mt del **Ristorante Notaro**. L'impasto di tutte le nostre pizze è ottenuto con una biga di 48 ore di maturazione che conferisce un'altissima digeribilità. Le nostre pizze vengono stese a mano da personale esperto. Questa operazione dona al prodotto una struttura alveolata e un bordo croccante e fragrante.

Toutes nos pizzas sont cuites dans notre four à bois sur pierre en contact direct avec la flamme. Ce qui garantit un niveau de cuisson optimal et donne au produit son aspect «artisanal» rehaussant son goût. Venant de la boutique **Papilla By Notaro** située à 150 mètres du **restaurant Notaro**, tous les ingrédients, issus de fermes et de laiteries luxembourgeoises et italiennes scrupuleusement sélectionnées et contrôlées, sont de la plus haute qualité. Préparée à la main par notre personnel expérimenté, nos pizzas sont élaborées après un temps de maturation de la pâte de 48 heures qui donne au produit une très grande digestibilité, une structure aérée, un bord croustillant et aromatique.

Follow us and tag us in your stories on Instagram



NOTARO  
RISTORANTE

# MENU PIZZA

*(Autunno-Inverno 2021)*



NOTARO  
RISTORANTE

Tutte le pizze sono  
cotte nel nostro  
forno a legna

## LE CLASSICHE AL FIOR DI LATTE

*(Les Classiques, avec mozzarella «fleur de lait»)*

---

### Margherita

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l. e basilico  
10

### Napoli

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., aglio, origano, capperi, acciughe e olive  
12

### Principessa

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l. prosciutto cotto, e funghi  
13

### Tonno

Salsa al pomodoro, tonno, cipolle e olive  
13

### Diavola

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., peperoni e salame piccante  
13

### Capricciosa

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., prosciutto cotto, funghi, carciofi ed olive  
14

### Quattro Formaggi

Mozzarella f.d.l., ricotta, emmental, gorgonzola e parmigiano  
14

### Ortolana

Mozzarella f.d.l. e verdure di stagione  
15

## LE PIZZE ALL'ORO BIANCO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

*(L'Or Blanc, la Mozzarella de buffle de la Campanie, Appellation d'origine protégée)*

---

### Regina Margherita

Salsa al pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico  
*(Sauce tomate, Mozzarella de Buffala et parmesan râpé avec basilic)*  
16

### Bufalina

Bianca alla mozzarella di bufala, ombra di salsa al pomodoro Kumato, pomodorino fresco giallo & rosso e crema di basilico  
*(Mozzà de Buffle, taché de tomate noir, tomate fraîche jaune & rouge et mousse de basilic)*  
17

### Vesuvio

Bianca alla mozzarella di bufala, melanzane in conserva e prosciutto di Parma  
*(Mozzà de Buffala, aubergines en conserve et jambon cru de Parme)*  
19

## LE SPECIALI ROSSE

*(Les Spéciales rouges, à la sauce tomate)*

---

### Sant'Agata

Ombra di pomodoro, 'Nduja Calabra e stracciatella di burrata  
*(Taché de tomate, 'Nduja Calabrese et Stracciatelle de Burrata)*  
17

### Lombarda

Salsa al pomodoro, gorgonzola, salsiccia italiana e rucola  
*(Sauce tomate, mozzà f.d.l., gorgonzola, saucisse faite maison et salade roquette)*  
18

### Canotto

Cornicione farcito di ricotta, con base di salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l. e ventricina piccante  
*(Bords farcis avec ricotta, base avec sauce tomate, mozzà f.d.l. et salami piquant)*  
18

## LE SPECIALI BIANCHE AL FIOR DI LATTE

*(Les Spéciales, avec base blanche mozzarella «fleur de lait»)*

---

### Notarino

Bianca al f.d.l., melanzane al funghetto, salsiccia italiana, basilico e scaglie di parmigiano  
*(Mozzà f.d.l., aubergines frit, saucisse italienne, basilic et copeaux de Parmesan)*  
16

### Borbonica

Bianca al f.d.l., scarola, olive taggiasche, provola e salame Napoli  
*(Mozzà f.d.l., scarole, olives Taggiasche, mozzà fumée et salami doux)*  
17

### Umbra

Bianca al f.d.l., porchetta, patate arrosto, rosmarino e provola  
*(Mozzà f.d.l., viande de porc, pommes de terre u four, romarin et mozzà fumée)*  
18

### Parmigiana

Bianca al f.d.l., crema di Parmigiana, pesto di basilico, crumble di parmigiano e melanzane bruciate  
*(Mozzà f.d.l., mousse de gratin d'aubergines, pesto di basilic, crumble de Parmesan et aubergines brûlée)*  
18

### Ciociarra

Bianca al f.d.l, pecorino romano d.o.p., guanciale di Amatrice e Burrata  
*(Mozzà f.d.l., fromage de brebis d'appellation d'origine protégée, guanciale et burrata)*  
19

### Cinghialotta

Bianca al f.d.l, mortadella di cinghiale, crema di pistacchio e scaglie di provolone  
*(Mozzà f.d.l., Mortadella de sanglier, crème de pistaches et copeaux de fromage de brebis)*  
19

### Norvegese

Bianca al f.d.l., con salmone fresco all'aneto, crema di zucchine e provola  
*(Mozzà f.d.l. avec saumon frais à l'aneth, crème courgettes et mozzà fumé)*  
20

### Anatra nel bosco

Bianca al f.d.l., funghi di stagione, speck d'anatra affumicato con gocce di aceto balsamico Albamarina  
*(Mozzà f.d.l., champignon de saison, speck de canard fumée avec quelques gouttes de vinaigre balsamique de Modène)*  
20