

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. 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.
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



MENU PIZZA

*Tutte le pizze sono
cotte nel nostro
forno a legna*



NOTARO
R I S T O R A N T E

LE PIZZE STORICHE DEL NOTARO

(Les pizzas historiques du Notaro)

Pizza del Brigante 🐟

Pizza con Scarola della tradizione campana farcita con provola affumicata, scarola saltata, olive taggiasche e acciughe
(Farcie avec provola fumée, scarole, olives taggiasche et anchois)

17

Notarino 🐷

Bianca con f.d.l., melanzane al funghetto, salsiccia fresca fatta in casa, basilico e scaglie di parmigiano
(Mozzarella «fleur de lait», aubergines frites, saucisse italienne faite maison, basilic et copeaux de parmesan)

18

Sant'Agata 🌶️🐷

Ombra di pomodoro, 'Nduja Calabrese piccante, stracciata di burrata e basilico come se piovesse
(Taché de tomate, 'Nduja Calabraise et stracciatelle de burrata et basilic)

18

Regina Margherita 🌿🍄

Tutta rossa, solo mozzarella di bufala, spolverata di parmigiano e basilico
(Sauce tomate, mozzarella de buffle et parmesan râpé avec basilic)

19

Panuzzo Classico 🐷

Farcito con fior di latte fondente e all'uscita dal forno crudo di Parma, scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini

(Farcie avec mozzarella filante, jambon cru de Parme, copeaux de parmesan, roquette et tomates cerises)

19

Lombarda 🐷

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., gorgonzola lombardo, salsiccia fresca fatta in casa, rucola e scaglie di parmigiano
(Sauce tomate, mozzarella «fleur de lait», gorgonzola, saucisse italienne faite maison et salade de roquette et copeaux de parmesan)

19

Focaccia Rustica 🐷🍄

Base focaccia con ingredienti tutti a crudo: mozzarella di bufala campana, crudo di Parma, rucola, scaglie di grana e pomodorini pachino freschi

(Fougasse avec ingrédients rajoutée après cuisson, mozzarella de Bufala, jambon cru de Parme, roquette et tomates cerises)

19

Nerano 🌿

Base fior di latte, crema di zucchine, chips croccanti di zucchine e crema di Provolone DOP

(Base avec mozzarella «fleur de lait» et crème de courgettes, chips croustillantes de courgettes et fromage de vache « provolone DOP »)

17

Little Italy 🇮🇹🐷

Base rossa con crema di pomodorini e fior di latte, all'uscita dal forno crudo di Parma, mozzarella di bufala campana e gocce di pesto al basilico

(Base rouge à la crème de tomates cerises et mozzarella fleur de lait, à la sortie du four: jambon de Parme, mozzarella de bufala et pointes de pesto au basilic)

20

Valle d'Itria 🐷

Base fior di latte, crema di pomodorini gialli e cipolla rossa confit, all'uscita dal forno capicollo di Martina Franca, stracciata di Andria e basilico

(Base mozzarella «fleur de lait», crème de tomate cerises jaunes et oignons rouge confit, à la sortie du four jambon «Capicollo» et burrata)

20

Calabrisella 🌶️🐷

Base fior di latte, crema di pomodorini gialli e 'Nduja, all'uscita dal forno spianata piccante, burrata e peperoni cruschi sbriciolati

(Base mozzarella « fleur de lait », crème de tomate cerises jaunes et 'Nduja, à la sortie du four Salami Piquant, burrata et flocons de poivrons secs)

20

LE CLASSICHE AL FIOR DI LATTE

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

Margherita 🌿

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

13

Napoli 🐟

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

14

Tonno 🐟

Salsa al pomodoro, tonno, cipolle e olive

15

Principessa 🐷

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

16

Diavola 🌶️🐷

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

16

Quattro Stagioni 🐷

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

16

Quattro Formaggi 🌿

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

16

Ortolana 🌿

Mozzarella f.d.l. e verdure di stagione

17

Calzone Napoletano 🐷

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., ricotta e salame Napoli

18

PORC 🐷 | POISSON 🐟 | VÉGÉTARIEN 🌿 | PIMENT 🌶️ | BUFFLE 🍄