

## LE CLASSICHE AL FIOR DI LATTE

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

### Marinara 🌿

Salsa al pomodoro, aglio e origano  
11

### 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

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*



# 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 CONTEMPORANEE FIRMATE GABRIELE FEOLA

(Les pizzas contemporaines signée Gabriele Feola)

### Nerano 🌱

Base fior di latte, crema di zucchine, chips croccanti di zucchine e crema di Provolone del Monaco  
(Base avec mozzarella «fleur de lait» et crème de courgettes, chips croustillantes de courgettes et fromage de vache «provolone del Monaco»)

17

### Patatosa 🌱

Base fior di latte con vellutata di patata gialla, crema di Cheddar e chips di patate «Vitelotte»  
(Base avec mozzarella «fleur de lait» et velouté de p.d.t. jaune, crème de Cheddar et chips de p.d.t. Vitelotte)

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

### Papilla 🦋

Ripieno a forma di Papillon a fantasia di Gabriele  
(Pizza farcie en forme de papillon selon le goût du Pizzaiolo)

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

### Melusina 🐟 🌱

Base focaccia con ingredienti a crudo: salmone norvegese, scarola riccia condita con olio e sale, pomodorini secchi e rose di formaggio fresco  
(Base focaccia avec ingrédients rajoutés crus: saumon, scarole, tomates séchées et roses de fromage frais)

22

### Marenero 🐟

Impasto al nero di seppia, datterino saltato all'aglio, tentacoli di polpo, all'uscita dal forno stracciata, zeste di limone e polvere di olive nere  
(Pâte à pizza à l'encre noir de seiche, tomates cerises, poulpe, burrata, zestes de citron et poudre d'olives noire)

25

### Tartufata 🐷

Base al fior di latte e crema di radicchio, all'uscita dal forno Speck, ricotta profumata al tartufo e lamelle di Tartufo nero  
(Base mozzarella «fleur de lait» et crème de radis rouge, à la sortie du four Speck, ricotta parfumée à la truffe et copeaux de truffe noir)

26

## 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

### Panuzzo Malida 🌱

Farcito con Provolone del Monaco fondente e misto di verdure di stagione  
(Farci avec fromage de brebis fondu et mix de légumes de saison)

18

### 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  
(Farci 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

Nos pizzas sont préparées à base de 3 farines au choix :

Impasto **DoppioZero**  
(Farine classique blanche)

Impasto **Integrale**  
(Farine intégrale)

Impasto **Multicereale**  
(Farine multi-cereales)

PORC 🐷 | POISSON 🐟 | VÉGÉTARIEN 🌱 | PIMENT 🌶️ | BUFFLE 🐷