

PIZZERIA DEROMA

...aspettando una buona pizza

MOZZARELLA IN CARROZZA DE ROMA € 10

Mozzarella di bufala Campana DOP, Mortadella artigianale, Funghi trifolati e tartufo •I•B•C•N•

SPICCHI AL PADELLINO € 13

Mortadella artigianale, burrata di Andria DOP e granella di pistacchi •B•C•I•

Stracotto alla "genovese", pecorino romano IGP, cipolla caramellata •C•F•I•

Carpaccio di manzo, misticanza, maionese alle alici del Mar Cantabrico e polvere di limone •E•I•P•

Burrata di Andria DOP, datterini gialli confit e alici del Mar Cantabrico •C•I•P•

LE TRADIZIONALI

MARINARA •E•I• € 10
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, aglio, basilico, origano e olio Evo Fratelli Fratta

MARGHERITA STORICA •C•I• € 12
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, basilico, olio Evo Fratelli Fratta

DIAVOLA •C•I• € 15
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fiordilatte di Agerola e ventricina piccante

BUFALINA •C•I• € 16
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, olio Evo Fratelli Fratta

ROSSE SFIZIOSE

ALICE •E•I• € 15
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, origano, aglio, basilico, olive Itrane Agnoni e alici del Cantabrico

ROSSO BURRATA •B•C•I• € 17
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, Burrata di Andria DOP, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, datterini gialli confit e pesto di basilico

CAPRICCIOSA DEROMA •C•I• € 18
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli e champignon ripassati burro aglio e rosmarino, prosciutto crudo affumicato Sauris, polvere di olive Itrane e chips di Topinambur

INDIAVOLATA •C•I•F• € 17
Pomodoro San Marzano DOP Paglione, n'duja di Spilinga Miceli, mozzarella di Bufala Campana DOP a crudo e ventricina piccante

LUCIANA •B•E•I•N•O• € 19
Moscardini alla "Luciana", datterini confit gialli, polvere di olive, infuso al trombolotto e origano fresco

BIANCHE GOLOSE

L'AMERICANA •I•C•M•P• € 18
Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto alla brace, patate, rosmarino e salsa Honey Mustard

NERANO •C•I•N• € 16
Crema di zucchine romanesche, fiordilatte di Agerola, provolone di Formia, chips di zucchine e fiori di zucca

4 FORMAGGI MARI E MONTI •C•F•I•H• € 19
Fior di latte di Agerola, provolone di Formia, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi, ricotta di bufala, guanciale al coltello, mazzancolle marinate al lime

GENOVESE •C•F•I• € 19
Crema di patate, stracotto di manzo alla "genovese" fiordilatte di Agerola, pecorino romano IGP e cipolla rossa caramellata in agrodolce

BOSCAIOLA 2.0 •C•F•I• € 18
Funghi cardoncelli e champignon ripassati al burro aglio e rosmarino, fiordilatte di Agerola, salsiccia, salsa tzatziki al tartufo e scaglie di tartufo

MORTAZZA •B•C•I• € 17
Fiordilatte di Agerola, mortadella artigianale di Fracassa, burrata di Andria DOP e granella di pistacchi

DEROMA •E•I•M•N•O•P• € 18
Base focaccia, carpaccio di manzo, maionese alle alici del Mar Cantabrico, veli di sedano, frutti di capperi, foglie di senape e polvere di limone

ALLERGENI

•A• Arachidi e derivati
•B• Frutta a guscio
•C• Latte e derivati
•D• Molluschi

•E• Pesce
•F• Sesamo e semi
•G• Soia

•H• Crostacei
•I• Glutine
•L• Lupini

•M• Senape
•N• Sedano
•O• Anidride solforosa
•P• Uova