

CARBONARA

Mozzarella fiordilatte con un cucchiaino d'uovo in cottura, pancetta artigianale con velli di pecorino romano D.O.P. e polvere di pepe nero / Mozzarella, egg, artisan bacon, black pepper, pecorino romano D.O.P. cheese

(a, c, e, f, g) 9.2

POGGETTO

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte e pancetta artigianale, velli di pecorino romano D.O.P. e polvere di pepe nero / Tomato, mozzarella, artisan bacon, pecorino romano D.O.P. cheese, pepper

(a, c, f, g) 9.5

PONTILE

Pomodoro Gustarosso con salamino piccante toscano a fettine, franci di mozzarella di bufala a crudo e noci a pezzi / Tomato, buffalo milk cheese, spicy salami, walnuts

(a, c, f, g, h) 9.5

CASONE

Mozzarella fiordilatte con fiori di zucca ricoperti da speck saporito e gocce di pesto mediterraneo / Mozzarella, courgette flowers, speck, pesto

(a, c, f, g, h) 9.5

DUCALE

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, salsiccia artigianale a pezzi, fette di provola saporita e strisce di peperoni freschi locali / Tomato, mozzarella, artisan sausage, provola cheese, pepperoni

(a, c, f, g) 9.2

BUFALA

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala / Tomato, mozzarella, Bufala

(a, c, f, g) 9

FARO

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, pancetta artigianale e fette di provola saporita

Tomato, mozzarella, artisan bacon, provola cheese

(a, c, f, g) 9.2

E...dove sono le

Pizze Classiche?

Per le nostre pizze abbiamo creato abbinamenti nuovi e particolari studiati per esaltare i sapori dei condimenti, escludendo quindi le "classiche pizze". Siamo comunque disponibili a soddisfare le richieste dei nostri clienti con la realizzazione delle pizze più tradizionali.

Al momento dell'ordine chiedere al personale il costo della pizza scelta non presente nel menù.

Ma davvero vuoi mangiare una pizza classica?



Le Focacce

Leggerezza

FOCACCIA CLASSICA

Prosciutto cotto e mozzarella fiordilatte / Ham and mozzarella

(a, c, f)

7

FOCACCIA CRUDO

Prosciutto crudo artigianale e mozzarella fiordilatte / Artisan raw ham and mozzarella

(a, c, f)

8

FOCACCIA (in base alla disponibilità della cucina)

Olio EVO e sale / Oil EVO and salt

(a, c, f)

3

Quali sono gli Allergeni e come vengono classificati

- a) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- b) crostacei e prodotti a base di crostacei
- c) uova e prodotti a base di uova
- d) pesce e prodotti a base di pesce
- e) arachidi e prodotti a base di arachidi
- f) soia e prodotti a base di soia
- g) latte e prodotti a base di latte
- h) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- i) sedano e prodotti a base di sedano
- l) senape e prodotti a base di senape
- m) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- n) anidride solforosa e solfiti
- o) lupini e prodotti a base di lupini
- p) molluschi e prodotti a base di molluschi

Per info & prenotazioni
0586.787222

Seguici su:



Mattarello22

"In cucina realizziamo pizze,
ai tavoli gustate salute..."

Pizza Garibaldi, 99 57016 Vada (LI)
info@mattarello22.it - www.mattarello22.it

Le Gourmet

Abbinamenti Ricercati

UCCIARDONE (Palermo)

Pomodoro Gustarosso con carciofi e pomodori secchi, olive nere denocciolate e burratina pugliese
Tomato, artichokes and sun-dried tomatoes, pitted black olives, burrata cheese

(a, c, f, g) 12.9

REBIBBIA (Roma)

Fiori di zucca con fette di salmone affumicato, strisce di stracciatella e pinoli / Corrugette flowers, salmone affumicato, stracciatella cheese, pine nuts

(a, b, d, e, f, g, h) 12.9 (in questa pizza non è presente né mozzarella né pomodoro)

CHIELLO (Pizza d'Autore)

Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fresca, pomodorini del Piennolo, prosciutto crudo artigianale
San Marzano tomato, fresh mozzarella, Piennolo tomatoes, artisan raw ham

(a, c, f, g) 12.9

SOLLICCIANO (Firenze)

Pomodoro Gustarosso con strisce di stracciatella ricoperte da lardo di colonnata artigianale, gocce di olio al tartufo e tartufo fresco a scaglie / Tomato, artisan lardo di colonnata, stracciatella cheese, truffle oil, fresh truffle flake

(a, c, f, g) 13.7

BERLINO (La Casa di Carta)

Pomodoro giallo, Ricotta al peperoncino, Salsiccia di cervo, Pepe in grani, Tartufo Yellow tomato, Ricotta with chilli pepper, Venison sausage, Pepper in grani, Truffle

(a, b, d, e, f, g) 15.5

OPERA (Milano)

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fresca a pezzi, prosciutto crudo artigianale, pomodorini pallini locali, burratina pugliese e gocce di pesto mediterraneo
Fresh mozzarella, tomato, artisan raw ham, little tomato, burrata cheese, pesto

(a, c, f, g, h) 13.8

Provala con il pomodoro San Marzano + 1.6

TOKYO (La Casa di Carta)

San Marzano, Provola, Salame di cinghiale artigianale, Burratina affumicata, Pomodori secchi
San Marzano, Provola, Wild boar salami, smoked Burratina, Dried tomatoes

(a, b, d, e, f, g) 15

SUGHERE (Livorno)

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fresca a pezzi, acciughe a filetti e burratina pugliese / Tomato, fresh mozzarella, anchovies, burrata cheese

(a, b, d, e, f, g, p) 13.2

RIO (La Casa di Carta)

Mozzarella fresca, Prosciutto di daino, Formaggio di capra, Mirtilli, Miele
Fresh Mozzarella, Deer Ham, Goat Cheese, Blueberries, Honey

(a, b, d, e, f, g) 15

ASINARA (Sardegna)

Mozzarella fresca a pezzi con fette di salmone affumicato, gocce di olio al tartufo e tartufo fresco a scaglie
Fresh Mozzarella, salmon, truffle oil, fresh truffle flakes

(a, b, d, e, f, g, p) 13.5

DENVER (La Casa di Carta)

Mozzarella fresca, Salame di cinghiale artigianale, Cipolla, Olive taggiasche, Gelatina di Chianti
Fresh mozzarella, wild boar salami, onion, Taggiasca olives, Chianti jelly

(a, b, d, e, f, g) 15

SUPERMAX (Colorado)

Mozzarella fresca a pezzi con pomodori secchi e acciughe a filetti, cipolle, olive nere denocciolate e strisce di stracciatella
Fresh mozzarella, sun-dried tomatoes, anchovies, onion, black olives, stracciatella cheese

(a, b, d, e, f, g) 12.8

ALCATRAZ (San Francisco)

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, strisce di stracciatella e pioggia di granella di pistacchi
Tomato, mozzarella, stracciatella cheese, chopped pistachios

(a, c, f, g, h) 12.5

Provala con il prosciutto crudo artigianale + 2

POGGIO REALE (Napoli)

Mozzarella fresca, alici di Cetara fuori cottura, olive taggiasche e capperi di Lipari / Fresh mozzarella, Cetara anchovies out of cooking, taggiasca olives and Lipari capers

(a, b, d, e, f, g) 13.2

BANG KWANG (Bangkok)

Mozzarella fresca a pezzi con mortadella a fette ricoperta da strisce di stracciatella e pioggia di granella di pistacchi
Fresh mozzarella, mortadella, stracciatella cheese and chopped pistachios

(a, c, f, g, h) 13.5

BLACK DOLPHIN PRISON (Russia)

Pomodoro San Marzano D.O.P., stracciatella, prosciutto crudo artigianale, pomodorini del Piennolo / San Marzano tomatoes, stracciatella, artisan raw ham, Piennolo tomatoes

(a, c, f, g) 13

HACIENDA NAPOLES (Tenuta Pablo Escobar)

Mozzarella fresca, prosciutto crudo artigianale, fichi al miele e tartufo, sale nero al tartufo / Fresh mozzarella, artisan cured ham, honey and truffle figs, black salt with truffle

(a, c, f, g, p) 14.2

NAIROBI (La Casa di Carta)

Mozzarella fresca, Tartare di gambero, rosso di Mazara del Vallo
Stracciatella, Menta / Fresh mozzarella, Red prawn tartare from Mazara del Vallo, Stracciatella Fresh mozzarella, Shrimp tartare, Stracciatella,

Mint (a, c, f, g, p) 16

N.B. Nelle pizze gourmet alcuni ingredienti vengono aggiunti a fine cottura. Se lo desiderate potete richiederne la cottura al momento dell'ordinazione.

Le Speciali

Gusti Straordinari

MATTARELLO 22

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, stracchino e gocce di pesto mediterraneo
Tomato, mozzarella, pesto, stracchino cheese, ham

(a, c, f, g, h) 9

FALSA VEGETARIANA

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte e verdure fresche locali ricoperte da fette di lardo di colonnata artigianale
Tomato, mozzarella, artisan lardo di colonnata, vegetables

(a, c, f, g) 10

BOMBER

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, salamino piccante toscano a fettine e gorgonzola Bergader
Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami

(a, c, f, g) 9.5

MARCHISIO

Pomodoro Gustarosso con mozzarella fiordilatte, salsiccia artigianale a pezzi, salamino piccante toscano a fettine e olive denocciolate / Tomato, mozzarella, artisan sausage, spicy salami, olives

(a, c, f, g) 9.5