

# Pizzaria La Notizia<sup>53</sup>

Enzo Coccia



"LA NOTIZIA È DENTRO LA NOTIZIA"

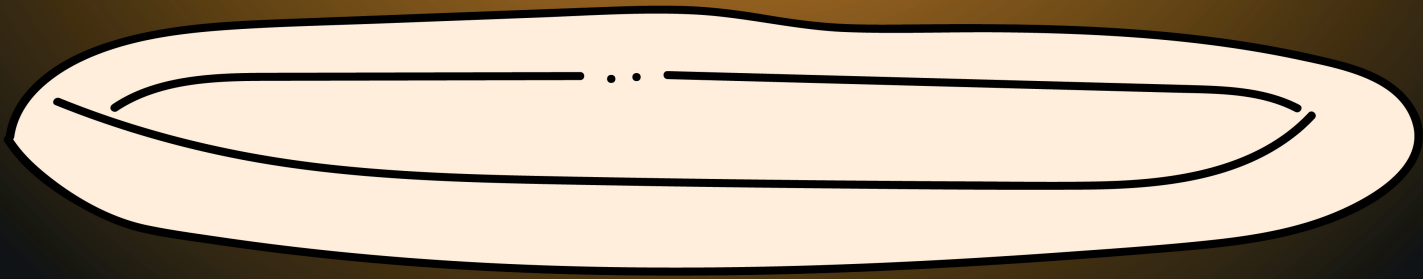


Enzo Coccia - Pizzeria La Notizia



enzococcia\_lanotizia

[www.pizzarialanotizia.it](http://www.pizzarialanotizia.it)





# 'O SFIZIO D'À NOTIZIA



## Murzillo

Murzillo saporito con ventresca di maiale, pecorino grattugiato e pepe 5€

## 'A Rot e carrett d'à Notizia (Maxi)

- Marinara 12€
  - Margherita 14€
- (con mozzarella di bufala o provola c'è un costo aggiuntivo di 2 euro)

## Rotolino

- Ricotta, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto e grana padano grattugiato 10€
- Ricotta, fior di latte di Agerola, salame Napoli e grana padano grattugiato 10€
- Provola di bufala, melanzane a funghetto e grana padano grattugiato 10€
- Provola di bufala, salsiccia, friarielli e grana padano grattugiato 10€



# La NoTizia è DeNTRO La NoTizia

Mpustarella



**Ma ll'he assaggiata maie sta 'Mpustarella?**

Raffaele De Novellis

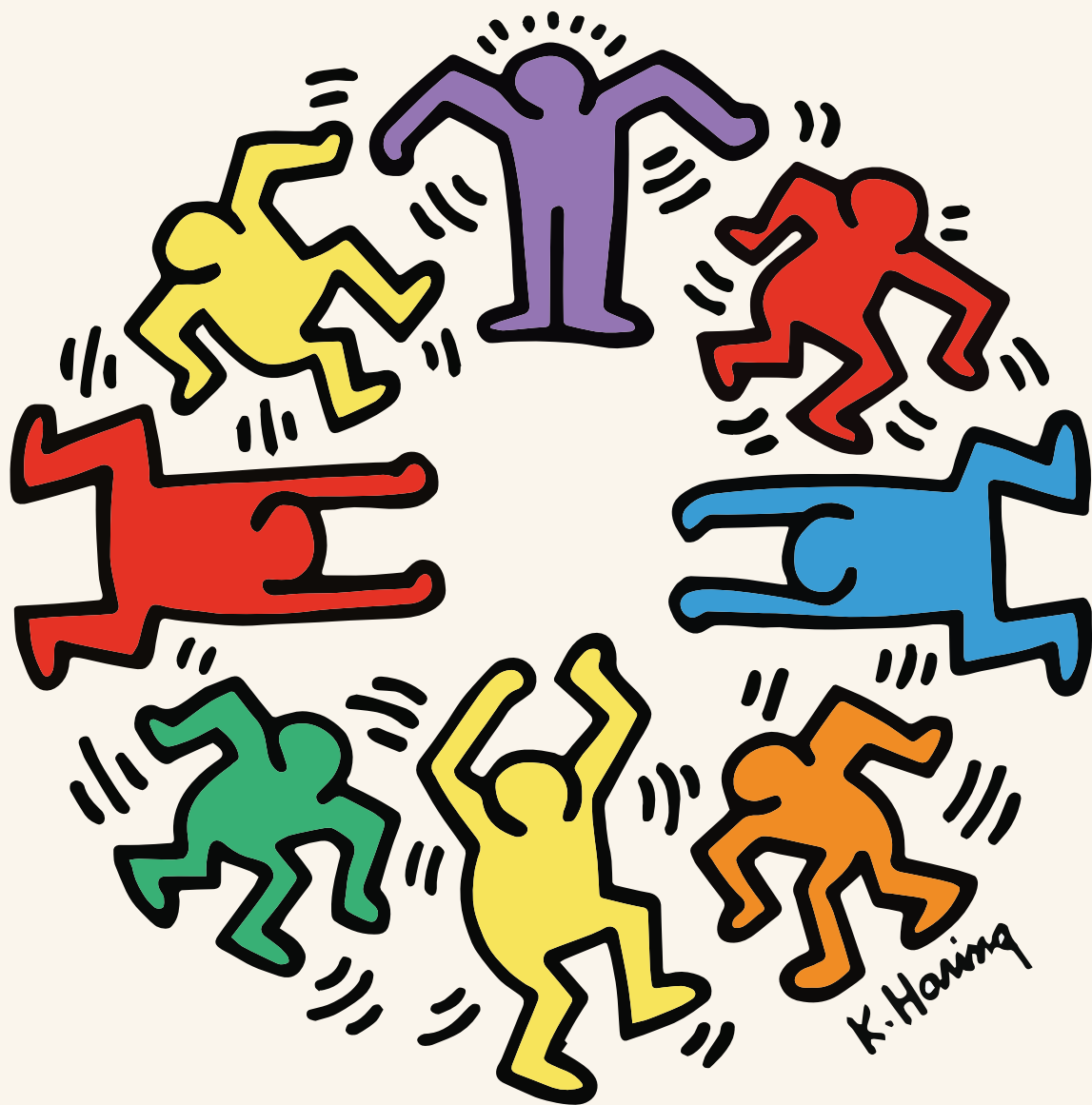


## AUTUNNO/INVERNO

- Fior di latte di Agerola, ventresca di maiale e pepe nero 10€
- Mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodori di Sorrento all'insalata, prosciutto crudo San Daniele e olio extravergine d'oliva 11€
- Scarola riccia, provola di bufala campana D.O.P, lardo di maiale casertano co 'e Sciuccaglie, pomodorini semiseccchi 11€
- Provola di bufala D.O.P, mortadella e pesto di pistacchio di Bronte 11€
- Scamorza dei Monti Lattari, melanzane grigliate, capocollo dell'Alta Irpinia 11€
- Provola di bufala campana D.O.P., salsiccia di maiale e friarielli 11€
- Provola di bufala campana D.O.P e verdure di stagione miste 12€
- Provola di bufala campana D.O.P, salsiccia di maiale, funghi cappellaccio arrostiti e speziati, zucca alla brace 12€
- Provola di bufala campana D.O.P, crema di cipolla ramata di Montoro inferiore, lardo di maiale casertano co 'e Sciuccaglie 12€
- Porchetta artigianale, friarielli, provola di bufala campana D.O.P. 12€
- Porchetta artigianale, crema di patate e provola di bufala campana D.O.P 12€
- Melanzane sott'olio, salsiccia di bufala, provola di bufala campana D.O.P 12€



# LE STORICHE





<b>Marinara D.O.P</b>	7€
pomodoro San Marzano D.O.P, aglio, origano, basilico e olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane	
<b>Cosacca</b>	7€
pomodoro San Marzano D.O.P, formaggio pecorino D.O.P grattugiato olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
<b>Margherita</b>	8€
pomodoro, fior di latte di Agerola, formaggio grana padano grattugiato, olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
<b>'O Scarpariello</b>	8€
pomodoro San Marzano D.O.P, aglio, origano, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina e basilico	
<b>Margherita al filetto</b>	8€
pomodorini a filetto, fior di latte di Agerola o provola, formaggio grana padano grattugiato, basilico e olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane	
<b>Margherita D.O.P.</b>	9€
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., olio extravergine di oliva D.O.P, Penisola Sorrentina, formaggio pecorino grattugiato e basilico	
<b>Margherita D.O.P. con provola di bufala</b>	9€
pomodoro San Marzano D.O.P., provola di bufala campana D.O.P., olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina, formaggio pecorino grattugiato e basilico	
<b>Pizza DOC</b>	9€
pomodorini a filetto, mozzarella di bufala campana D.O.P., formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	
<b>Bianca con piennolo</b>	10€
pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P., formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
<b>'E Pacchetelle</b>	10€
pomodori 'A Pacchetelle, fior di latte di Agerola, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane e basilico	
<b>Cappellaccio</b>	10€
provola di bufala campana D.O.P., formaggio pecorino grattugiato, funghi alla brace e speziati (Pleurotus Ostreatus), olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	10€
provola di bufala campana D.O.P, salsiccia, friarielli, formaggio pecorino grattugiato, olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
<b>4 Formaggi</b>	11€
provola di bufala Campana D.O.P, mozzarella di bufala Campana D.O.P, gorgonzola D.O.P, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina	

- Santa Lucia** 11€  
pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, origano, acciughe di Cetara D.O.P, prezzemolo tritato, olive nere di Gaeta, olio extravergine di oliva D.O.P.  
Colline Salernitane, aglio e basilico
- San Gennaro - Faccia Gialla** 11€  
pomodorini del piennolo gialli del Vesuvio, origano, acciughe di Cetara D.O.P, olive nere di Gaeta, prezzemolo tritato, olio extravergine di oliva D.O.P.  
Colline Salernitane, aglio e basilico
- Diavola** 11€  
pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Agerola, salame Napoli, formaggio grana padano grattugiato, peperoncino, basilico e olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane
- Primizia di Stagione** 11€  
provola di bufala, ortaggi di stagione, formaggio pecorino grattugiato, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina
- Pomodorini, Rucola e Crudo** 12€  
pomodorini a filetto, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, rucola, formaggio grana padano grattugiato, e olio extravergine di oliva D.O.P  
Penisola Sorrentina e basilico
- Calzone Napoletano** 12€  
ricotta di bufala campana D.O.P, fior di latte di Agerola, salame Napoli, pomodoro, pepe, formaggio grana padano grattugiato, olio di oliva extravergine D.O.P  
Colline Salernitane e basilico
- Capricciosa** 12€  
pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alla julienne, olive nere di Gaeta, funghi alla brace e speziati, carciofini grigliati formaggio grana padano grattugiato, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P  
Penisola Sorrentina
- Ripieno con scarole cotte** 12€  
scarola liscia saltata in padella, provola di bufala campana D.O.P., olive nere di Gaeta, acciughe di Cetara D.O.P, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane
- Ripieno del contadino** 12€  
scarola riccia cruda, provola di bufala campana D.O.P., formaggio pecorino grattugiato, acciughe di Cetara D.O.P, olive nere di Gaeta, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico



# LE CREATIVE



<b>Pizza del Giorno .....</b>	??
<b>Enzo</b> provola di bufala Campana D.O.P, pomodorini, tocchetti di ricotta di bufala, rucola, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	11€
<b>La Notizia</b> pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, provola di bufala campana D.O.P, funghi cappellaccio arrostiti e speziati, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	11€
<b>Pascalina (Vegan free)</b> frierielli, pomodoro a pacchetelle, noci, olive nere di Gaeta, aglio, peperoncino, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane	10€
<b>Da nord a sud</b> pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P., speck IGP alla julienne, melanzane a funghetto, olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina e basilico	11€
<b>La Bronte</b> provola di bufala Campana D.O.P, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio D.O.P di Bronte, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane	11€
<b>Capodimonte</b> pomodoro 'A Pacchetelle, salsiccia di bufala, provola di bufala campana D.O.P., olio extravergine d'oliva D.O.P. colline salernitane, formaggio pecorino romano grattugiato, basilico e pepe	12€

## **Il “Sole nel piatto”**

12€

pomodorini del piennolo giallo del Vesuvio, mozzarella di bufala campana D.O.P, acciughe di Cetara D.O.P, origano, formaggio grana padano grattugiato, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane

## **Del fornaio**

12€

pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, tocchetti di ricotta di bufala, salame Napoli, formaggio pecorino grattugiato, pepe, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane

## **Munaciello**

12€

mozzarella di bufala Campana D.O.P, tocchetti ricotta di bufala, ventresca di maiale, formaggio pecorino grattugiato, pepe e basilico

## **La Ramata**

12€

crema di cipolle di Montoro e ramate, ventresca di maiale, piennolo del Vesuvio D.O.P, formaggio pecorino grattugiato, pepe e basilico

## **Sciò sciò ciucciùè**

12€

provola di bufala campana D.O.P, carciofini sott’olio, ventresca di maiale formaggio cacioricotta del cilento e basilico

## **Calzone Ciropedia**

12€

ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, salsiccia tritata, gorgonzola, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico

## **Stanley Tucci**

13€

stracciata di bufala, nduja calabrese, basilico e olio extravergine d’oliva D.O.P Colline Salernitane





# I DOLCI D'À NOTIZIA

**Mpustarella Nutella Media/Grande** 5€/8€

**Mpustarella fondente artigianale  
Media/Grande** 5€/8€

**Saltimbocca con Nutella  
Piccolo/Grande** 4€/7€

**Saltimbocca con fondente artigianale  
Piccolo/Grande** 4€/7€

**Babà** 5€  
**Dolce del Giorno** 6€

## Liquori

amaro, grappa

limoncello, meloncello, liquirizia

nocillo

4€

4€

5€



**Acqua (0,75 cl)** 3€  
naturale/ frizzante

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta** 3€

**Costo coperto 2,5€**





Luigi Gallo Artist