

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e bevande privi degli specifici allergeni.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes and beverages do not contain the specific allergens.

Se lo desideri potremo fornirti maggiori informazioni
If you need. We can give you more information



Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products thereof



Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and products thereof



Sesamo e prodotti a base di sesamo

Products made with sesame seeds



Soia e prodotti a base di soia

Soybeans and products thereof



Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products thereof



Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products thereof



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products thereof



Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products thereof



Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and products thereof



Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products thereof



Anidride solforosa e solfiti

Sulphure dioxide and sulphites



Frutta a guscio

Nuts



Latte e prodotti a base di latte

Milk and products thereof



Cereali contenenti glutine

Cereals containing gluten

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio, tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili.

Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Tutte le portate del menù del nostro locale contengono prodotti che possono essere surgelati, congelati o abbattuti.

Per maggiori informazioni sulle modalità di conservazione e tracciabilità dei prodotti, consultare il nostro manuale dell'HACCP, quindi contattare il personale.

'o Sarracino
PIZZERIA FRIGGITORIA.
NAPOLETANA

Via Borgo Santa Croce, 10
Arezzo

0575 040402

h 19-23:30

LUNEDÌ CHIUSO

SABATO APERTO ANCHE A PRANZO

email: osarracinona@gmail.com



**ZTL Porta Trento Trieste
non attiva dalle 20,00 in poi
tutti i giorni**

ANTIPASTI NAPOLETANI

Crocchè 1pz. € 3

Patata fresca, provola di Agerola, parmigiano reggiano 24 mesi D.O.P., salame Napoli, pepe

Arancino 1pz. € 3

Riso, ragù Napoletano, provola di Agerola, piselli, carne macinata, pecorino Romano buccia nera D.O.P.

Ciurillo ripieno 1pz. € 3

Ricotta di bufala, salame Napoli, parmigiano reggiano 24 mesi D.O.P.

Fritattina 1 pz. € 3,5

Bucatini di Gragnano, besciamella di latte nobile, piselli, carne di manzo macinata, provola Agerola. parmigiano reggiano 24 mesi D.O.P.

Patatine fresche e zeppoline stick- cips pz. € 5

PIZZE FRITTE

Montanara ripassata € 9

Pizza prima frita e poi ripassata al forno, pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Napoli, pecorino Romano buccia nera D.O.P. basilico

Montanara con parmigiana € 11

Montanara ripassata al pistacchio € 12

Pizza prima frita e poi ripassata al forno, stracciata di bufala, crema di pistacchio di Bronte, mortadella alta qualità "Favola" granella di pistacchio

Ripieno fritto € 10,5

Ricotta di vaccino, ciccioli napoletani, provola di Agerola (a richiesta aggiunta di pomodoro e pepe)

Ripieno fritto con scarola € 11

Scarola saltata in padella con acciughe del mar Cantabrico, capperi di Salina, olive di Gaeta, provola di Agerola

Ripieno fritto salsiccia e friarielli € 12

Salsiccia di maiale senese, friarielli

Pizza frita chicchinese € 12,5

Scarola non saltata in padella pomodorino del piennolo, capperi di Salina, alici del mar cantabrico, olive taggiasche, salame dolce napoletano, provola di agerola

Pizza frita cotto e salame € 12

Ricotta di fuscella (latte vaccino), salame napoli, prosciutto cotto "Gran Biscotto", provola di Agerola

Pizza frita completa € 12,5

Ricotta di fuscella (latte vaccino), salame napoli, ciccoli, prosciutto cotto alta qualità "Gran Biscotto" provola di Agerola

IMPASTO INTEGRALE
1,5€

PIZZE

- Marinara** € 6,5
Pomodoro San Marzano D.O.P., origano di Sicilia, aglio, olio Evo italiano 100%
- Margherita** € 7,5
Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte di Napoli, olio Evo italiano 100%, basilico
- Diavola** € 9,5
Pomodoro San Marzano D.O.P., provola di Agerola, salsiccia stagionata piccante D.O.P., olio Evo italiano 100%, basilico
- Calzone** € 10
Ricotta (latte vaccino), fiordilatte di Napoli, salame Napoli, pomodoro San Marzano D.O.P., olio Evo italiano 100%, basilico
- Scarola** € 10,5
Scarola spadellata, capperi di Salina BIO, olive di Gaeta, acciughe del mar Cantabrico, fior di latte di Napoli, olio Evo italiano 100 %
- Regina** € 10
Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, olio Evo 100% italiano, basilico
- Parmigiana** € 11
Pomodoro San Marzano D.O.P, provola di Agerola, parmigiana di melanzane, grattugia di parmigiano reggiano 24 mesi D.O.P, olio Evo 100 % italiano", basilico
- Regina dell'orto** € 12
Verdure di stagione saltate in padella, fiordilatte di Napoli, olio Evo 100 % italiano, basilico
- 3 Pomodori** € 10,5
Pomodorini del piennolo D.O.P, pomodorini di Corbara, pomodorini gialli del Vesuvio, fiordilatte di Napoli, olio Evo 100% italiano, basilico
- Capricciosa** € 11,5
Pomodoro San Marzano D.O.P, fiordilatte di Napoli, funghi champignon freschi, prosciutto cotto Gran Biscotto, salame Napoli, carciofini in olio Evo, olive, basilico

- Piennolo D.O.P** € 11
Pomodorino del piennolo D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi D.O.P, olio Evo italiano 100 %, basilico
- Nduja** € 12
Pomodoro giallo del Vesuvio, provola di Agerola, salsiccia senese, nduja di Spilinga, olio Evo italiano 100 %, basilico
- Cacio e Pepe** € 11
Crema di cacio e pepe, fiordilatte di Napoli, pomodorino Giallo del Vesuvio, pancia magra, olio Evo italiano 100 % basilico
- Rusticana** € 11,5
Salsiccia senese, patate al forno aromatizzate, provola di Agerola, olio Evo "italiano 100 %". basilico
- Polpetta** € 11,5
Crema di melanzane nostrane, polpettine di manzo fritte, provola di Agerola, basilico, olio Evo "italiano 100 %", basilico cristallizzato
- Tendenziosa** € 12,5
Crema di zucca nostrana, provola di Agerola, pancia magra, croché di patata, olio Evo "italiano 100 %", basilico
- Pistacchio e Mortadella** € 12,5
Crema di pistacchio di Sicilia, fiordilatte di Napoli, mortadella, granella di pistacchio, olio Evo "italiano 100 %" basilico
- Fior di Canapa** € 12,5
Pomodorino giallo del Vesuvio spadellato, fiordilatte di Napoli, capocollo di Norcia, canapaccio, cipolla di tropea in agro dolce, olio Evo "italiano 100 %" basilico
- Genovese** € 13
Cipolle ramate di Montoro, spezzatino di carne bovina, provola di Agerola, spolverata di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi D.O.P, olio Evo "italiano 100 %", basilico
- Oro verde** € 12,5
Crema di friarielli, salsiccia senese, provola di Agerola, nduja, olio Evo "italiano 100 %"
- Porcina** € 13
Crema di patata , provola di Agerola,