



Pizzeria
la Smorfia
di Pietro Del Giudice

MULTILINGUAL 



N'artigiana
Veramente Napoletana





La nostra pizzeria è legata a doppio filo con un'antica cultura popolare che si perde nella magia. È dedicata alla Smorfia, la cabala napoletana, il più antico libro dei sogni che ad ognuno degli elementi sognati assegna un numero da giocare nel lotto. Lega l'elemento fantastico e il rigore matematico.

Da anni nel cuore del centro storico di Salerno, il maestro Pietro Del Giudice racconta la cultura partenopea attraverso il sapere antico della tradizione pizzaiola napoletana.

Our pizzeria is closely linked with an ancient popular culture that is lost in magic. It is dedicated to the Smorfia, the Neapolitan cabala, the most ancient book of dreams that assigns to each of the elements dreamed a number to play in the lottery. It binds the element of fantasy and mathematical rigor.

For years in the heart of the historical center of Salerno, the master Pietro Del Giudice tells the Neapolitan culture through the ancient knowledge of the Neapolitan pizza-making tradition.

COPERTO/SERVICE €2





Antipasti

MONTANARINA FRITTA 'NDUJA E ALICI € 4,5

MONTANARINA PICCOLA € 3,5

pomodoro, parmigiano, basilico, olio evo

MONTANARINA AL PESTO DI BASILICO € 4

pesto di basilico (genovese), parmigiano, basilico

MONTANARINA GENOVESE* € 5

genovese napoletana, pancetta, fior di latte canestrato di Moliterno, olio, basilico

CAPRESE € 12

mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA € 14

PATATINE FRITTE € 5

SALUMI E FORMAGGI x 1 € 15/x 2 € 26

INSALATONA MISTA € 8

INSALATONA CON TONNO PINNA GIALLA € 14

CROCCHIE (1 pz) € 4

patate, salame, provola, prezzemolo

ARANCINI ROSSI (1 pz) € 4,5

carne macinata, piselli, pomodoro, parmigiano, sale, pepe

FRITTATINA CLASSICA (1 pz) € 5

bucatini, besciamella, carne macinata, piselli, mozzarella, parmigiano, sale, pepe

FRITTATINA DI STAGIONE (1 pz) € 5

FRITTATINA GENOVESE* (1 pz) € 5,5

genovese napoletana, pancetta, fior di latte canestrato di Moliterno, olio, basilico

CALZONCELLO CON RICOTTA (1 pz) € 4

*Secondo disponibilità/Subject to availability





Pizze Classiche

MARINARA

€ 6,5

pomodoro, aglio, origano, olio evo, basilico

NAPOLETANA

€ 8

pomodoro, acciughe, capperi, olive, olio evo, basilico

MARGHERITA

€ 8

pomodoro, fior di latte, olio evo, basilico

MARGHERITA con SALAME DOLCE

€ 10

pomodoro, fior di latte, salame dolce, olio evo, basilico

ROMANA

€ 10

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio evo, basilico

DIAVOLA

€ 10

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio evo basilico

CAPRICCIOSA

€ 10

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, olio evo, basilico





4 STAGIONI

€ 10

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, salame dolce, olive, olio evo, basilico

4 FORMAGGI

€ 10

mozzarella, gorgonzola, provola, emmenthal, olio evo, basilico

SICILIANA

€ 10

pomodoro, mozzarella, melanzane, olio, basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 10

salsiccia, friarielli, mozzarella

ESTIVA

€ 9,5

mozzarella, pomodorini freschi, rucola, parmigiano, olio, basilico

ORTOLANA

€ 10

mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, olio evo, basilico

AMERICANA

€ 10

mozzarella, würstel, patatine fritte

SALSICCIA FIOR DI LATTE E PATATE SCHIACCIATE € 10





Pizze Speciali

MARGHERITA DOP

€ 10

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio evo, basilico

ANTICA MARGHERITA

€ 12

antico pomodoro di Napoli, fior di latte, basilico, olio evo

MERAVIGLIA

€ 13

Metà con ricotta e salame, Metà diavola - fior di latte, pomodoro, salame piccante, olio evo, basilico

ANTICA MARINARA

€ 10

antico pomodoro di Napoli, aglio, origano, basilico, olio evo

ANTICA NAPOLETANA

€ 12

antico pomodoro di Napoli, acciughe, capperi, olive, olio evo, basilico

ANTICA MARGHERITA PROVOLA E PEPE

€ 13

antico pomodoro di Napoli, provola, basilico, olio evo

SMORFIA

€ 15

cornicione ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano, pomodorini del piennolo rossi, salsiccia nostrana, mozzarella di bufala, pecorino, olio evo, basilico

VESUVIANA

€ 14

pomodorini del piennolo gialli, fior di latte, pancetta, ricotta, spolverata di provolone stagionato, olio evo, basilico

NDUJA*

€ 13

broccoli, nduja di Spilinga, fior di latte, olive, olio evo, basilico

SPILINGA

€ 14

pomodorini di Corbara, pomodorini del piennolo gialli, nduja di spilinga, alici, fior di latte, origano, olio evo, basilico

*Secondo disponibilità/Subject to availability





SCIURILLI*

€ 14

fior di zucca, pancetta cilentana, fior di latte, ricotta, olio evo, pepe, basilico

5 TERRE

€ 14

pomodorini del piennolo rossi e gialli, pesto genovese, provola, pancetta, olio evo, basilico

TRICOLORE

€ 13

Pesto di basilico genovese fior di latte, pomodorini, olio evo basilico

MEDITERRANEA

€ 14

tonno pinna gialla, cipolla, fior di latte, olive, origano, olio evo, basilico

REGNO DELLE DUE SICILIE

€ 12

pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia piccante nostrana, spolverata di provolone stagionato, olio evo, basilico

MONACO

€ 13

pomodorini del piennolo rossi e gialli, fior di latte, prosciutto crudo, scaglie di provolone del Monaco, olio evo, basilico

NERANO*

€ 13

crema di zucchini, zucchini, provola, provolone del monaco, olio evo, basilico

MARGHERITA GIALLA

€ 13

pomodorini del piennolo gialli, provola, olio evo, basilico

GENOVESE*

€ 13

genovese napoletana, pancetta, fior di latte canestrato di Moliterno, olio, basilico

ANTICA COSACCA

€ 11

antico pomodoro di Napoli, parmigiano, basilico, olio evo

SARACENA

€ 14

mortazza, fior di latte, mortadella, crema di pistacchio, basilico, olio evo

*Secondo disponibilità/Subject to availability





Ripieni al Forno

RIPIENO AL FORNO SALAME

€ 11

salame, fior di latte, ricotta, pomodoro, olio basilico

RIPIENO AL FORNO SCAROLA

€ 11

scarola, provola, acciughe, capperi e olive

Pizze Fritte

CICCIOLI RICOTTA PROVOLA E PEPE

€ 12

ciccioli, ricotta, provola e pepe

POMODORO E MOZZARELLA

€ 11

pomodoro, fior di latte, olio evo, basilico

RICOTTA SALAME PROVOLA E PEPE

€ 12

salame, ricotta, provola e pepe

CON SCAROLA

€ 12

scarola, provola, acciughe, capperi e olive





Montanare

MONTANARA GRANDE, POMODORO E PARMIGIANO € 10

MONTANARA GRANDE CON GENOVESE NAPOLETANA* € 15

manzo, cipolla ramata, pecorino, carote, olio, alloro, bacon

Le Proposte della Settimana

FRITTATINA CACIO E PEPE € 5

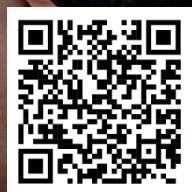
PIZZA SPACCANAPOLI € 13

patate al forno, provola, pancetta, pepe



*Secondo disponibilità/Subject to availability





SCOPRI DI PIÙ
SU N'ARTIGIANA



la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!



Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile





ORO

4,8% vol.

- Colore oro brillante
Bright gold color
- Delicato aroma floreale
Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 5 66cl € 9,5



BIANCA

4,5% vol.

- Colore dorato
Golden color
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
Fruity, citrus and cereal aromas
- Rinfrescante, finemente acidula
Refreshing, finely acidic

BLANCHE alta fermentazione
BLANCHE high fermentation

33cl € 6



AMBRATA

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
Bright amber color
- Vaniglia e chiodi di garofano
Aromas of vanilla and cloves
- Finale dissetante e speziato
Thirst-quenching and spicy finish

PALE ALE alta fermentazione
PALE ALE high fermentation

33cl € 6



ROSSA

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
Brown color with ruby reflections
- Caldo aroma di malto e caramello
Warm aroma of malt and caramel
- Sapore intenso, finale coinvolgente
Intense flavor, captivating finish

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 5 66cl € 10

N'artigiana

Veracemente Napoletana

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

N'artigiana è un omaggio all'artigianalità, all'arte del saper fare con il cuore e la passione. Si ispira alla precisione e al lavoro degli artigiani napoletani ancora oggi capaci di incantare il mondo con i loro piccoli e grandi capolavori. Una dichiarazione d'amore per la propria terra e per quei valori che rendono Napoli, una città universale.



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

- Color oro antico
Antique gold color
- Esplosione di aromi, note fruttate
Explosion of aromas, fruity notes
- Corposa, retrogusto equilibrato
Full-bodied, balanced aftertaste

STRONG ALE alta fermentazione
STRONG ALE high fermentation

33cl € 6



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

- Colore oro brillante
Bright gold color
- Delicato aroma floreale
Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 7



BIRRA ANALCOLICA

<0,5% vol.

ALE
alta fermentazione
ALE high fermentation

33cl € 5



Birre Karma

MARILYN 33 cl ITALIAN ALE

€ 6

Fermentazione ALTA - Volume Alcolico: 5% - Colore: GIALLO DORATO

MARILYN 50 cl ITALIAN ALE

€ 9

Fermentazione ALTA - Volume Alcolico: 5% - Colore: GIALLO DORATO

AMBER DOLL 33 cl AMBER HONEY ALE

€ 6

Fermentazione ALTA - Volume Alcolico: 5,7% - Colore: AMBRATO

AMBER DOLL 50 cl AMBER HONEY ALE

€ 9

Fermentazione ALTA - Volume Alcolico: 5,7% - Colore: AMBRATO

SUMERA 33 cl TRIPEL

€ 7

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico: 7,5% - Colore: DORATO CARICO

SUMERA 50 cl TRIPEL

€ 10

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico: 7,5% - Colore: DORATO CARICO

KARISMA 33 cl INDIA PALE LAGER

€ 6

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico: 6% - Colore: CHIARO

KARISMA 50 cl INDIA PALE LAGER

€ 9

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico: 6% - Colore: CHIARO

CARMINIA 33 cl IPA

€ 6

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico 6% - Colore: AMBRATO

CARMINIA 50 cl IPA

€ 9

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico 6% - Colore: AMBRATO

CUBULTERIA 33 cl ITALIAN WHEAT

€ 6

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico 6,5% - Colore: GIALLO DORATO

CUBULTERIA 50 cl ITALIAN WHEAT

€ 9

Fermentazione: ALTA - Volume Alcolico 6,5% - Colore: GIALLO DORATO

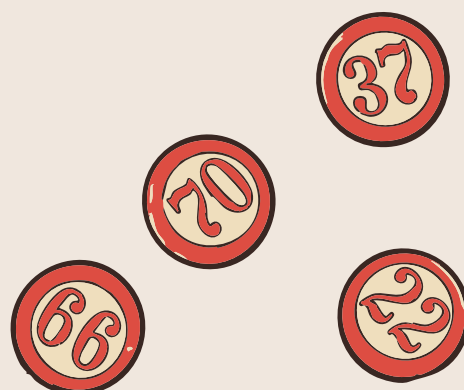


Bibite

ACQUA MINERALE 1 lt	€ 2,5	LIMONCELLO SPRITZ	€ 9
ACQUA FRIZZANTE 1lt	€ 2,5	CAFFE'	€ 1,5
Coca Cola 33 cl vetro	€ 3	DECAFFEINATO	€ 2
Fanta 33 cl vetro	€ 3	ORZO	€ 2
Sprite 33 cl vetro	€ 3	THE	€ 5
APEROL SPRITZ	€ 9	CAPPUCCINO	€ 3,5



Chris Auds









Digestivi

LIQUIRIZIA

€ 4

Amaro del Capo

€ 4

Prodotto simbolo della distilleria Caffo, è tra i più famosi liquori a base di erbe, frutto di un'antica ricetta calabrese rielaborata, rivisitata e corretta dalla stessa famiglia per quattro generazioni.

LIMONCELLO

€ 4

MELONCELLO

€ 4

Jefferson Amaro Importante

€ 6

L'Amaro Importante "Jefferson" del Vecchio Magazzino Doganale è una rivelazione del mondo della liquoristica italiana: un amaro prodotto artigianalmente da infusi naturali di erbe, spezie e agrumi rispettando le più antiche tradizioni calabresi.

GRAPPA

€ 6

PASSITO DI PANTELLERIA

€ 6

AMARO DI ARANCIA ROSSA DI SICILIA

€ 6

RUM

€ 8



Dolci

TIRAMISU CLASSICO DI NOSTRA PRODUZIONE € 6

savoiardi, mascarpone, uova, caffè, zucchero, cacao

TIRAMISU' PISTACCHIO

€ 6,5

savoiardi, caffè, uova, crema di pistacchio, mascarpone, granella di pistacchio

PASTICCERIA MACRI

€ 6

secondo disponibilità del giorno





ALLERGENI

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffriste di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.



Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti ittici



Latte e prodotti a base di latte



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti



Sedano e prodotti contenenti sedano



Senape e prodotti contenenti senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi





*Grazie per
Averci Scelto*

COPERTO/SERVICE €2





N'artigiana

Veracemente Napoletana



la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

