



MENÙ

QUESTA NON È SOLO UNA PIZZERIA.

"Pizzeria da Francesco" è il sogno di Francesco e Stefania, due ragazzi uniti dalla passione per la buona cucina e dall'idea di creare un luogo dove tradizione e creatività potessero incontrarsi davvero.

Il 23 gennaio 2018, nella loro città, quel sogno è diventato realtà. Con sacrificio, dedizione e tanta passione, hanno dato vita a un piccolo locale, dove ogni pizza racconta una storia di amore per le cose fatte bene.

Grazie alla fiducia dei clienti e all'impegno quotidiano, a maggio 2025 il locale si è ampliato, offrendo ancora più spazio senza mai perdere la passione di sempre.

La nostra pizza è quella della tradizione, a ruota di carro, con impasto diretto, lievitato naturalmente per 36 ore e arricchito da gusti rivisitati.

*Oggi, come allora, ogni pizza è
un viaggio tra sapori sinceri
e passione autentica.*

I nostri sfizi

Crocchè <i>patate fresche, pepe, prezzemolo</i>	€ 2,00
Frittatina classica <i>bucatini, carne macinata, prosciutto cotto, besciamella, provola di Agerola, formaggio</i>	€ 2,00
Arancino classico (rosso) <i>riso, ragù, prosciutto cotto, carne macinata, provola di Agerola, pepe</i>	€ 2,00
Frittatina special della settimana *	€ 2,50
Patatine fritte (per 1 pers.)	€ 3,00
Patate sfiziose <i>patate dippers, polpettine di scottona e cheddar</i>	€ 7,00
Zeppoline (5 pz)	€ 3,50
Diavoletti (per 2 pers.) <i>rucola, grana padano, pomodorini</i>	€ 7,00
Tris di montanare dello chef *	€ 6,00
Tris di bruschette dello chef *	€ 5,50
Tagliere Francesco (per 2 pers.) <i>salumi misti, bruschette, formaggi, zeppoline, focacce calde aromatizzate</i>	€ 11,00

* Ogni settimana nuovi deliziosi sapori.
Chiedi al personale quello attuale!

Panuozzi

Maialino <i>Salsiccia, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 6,50
Hot Dog <i>Würstel, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 6,50
Delizia <i>Provola di Agerola, rucola, pomodorino fresco, prosciutto crudo, grana padano</i>	€ 7,50
Sfizioso <i>Porchetta arrosto, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 6,50
Squisito <i>Pancetta, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 6,50
Porky <i>Porchetta di Ariccia, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 7,50
Montagnolo <i>Polpette, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 7,50
Burger <i>Hamburger, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 7,50
Royal <i>Kebab, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 7,50
Milanese <i>Cotoletta, provola di Agerola, contorno a scelta</i>	€ 7,50

Chiedere i contorni disponibili al personale di sala

Le Pizze

LE FRITTE

Napulegna

€ 7,00

*ricotta di bufala, cicoli, provola di Agerola,
pomodoro Gustarosso, pepe*

Montanara Super

€ 7,50

*ragù stracotto, provola di Agerola,
scaglie di grana e basilico*

I NOSTRI RUTIELLI

Pila Rossa

€ 8,50

*ragù stracotto, parmigiana, polpette fritte,
provola di Agerola, formaggio, basilico, olio EVO*

Spaziale

*patate fresche aromatizzate, salsiccia, fior di latte Cioffi,
all'uscita: cheddar* € 8,00

Don Michele

*pomodoro datterino giallo e rosso, olive di Gaeta rosate,
pecorino, olio all'aglio, origano, basilico* € 8,00

LE CLASSICHE

Margherita € 5,00

*pomodoro Gustarosso, fior di latte Cioffi,
basilico, olio EVO*

DOP € 7,50

*pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala,
basilico, olio EVO*

Bufala DOP € 7,50

*pomodoro Gustarosso, bufala DOP, formaggio,
olio EVO, basilico*

Marinara € 4,50

*pomodoro Gustarosso, aglio, origano,
basilico, olio EVO*

Provola e Pepe € 6,00

*pomodoro Gustarosso, provola di Agerola,
pepe, basilico, olio EVO*

Capricciosa € 7,00

*pomodoro Gustarosso, fior di latte Cioffi,
prosciutto cotto, funghi, spicchi di carciofi sott'olio,
olive di Gaeta rosate, basilico, olio EVO*

Mimosa € 7,00

*panna, fior di latte Cioffi, prosciutto cotto, mais,
basilico, olio EVO*

Diavola € 7,00

*pomodoro Gustarosso, fior di latte Cioffi,
salame piccante, basilico, olio EVO*

American's € 7,00

*fior di latte Cioffi, würstel, patate fritte,
basilico, olio EVO*

Delizia € 7,00

*fior di latte Cioffi, pomodorini, rucola, prosciutto crudo,
grana padano, basilico, olio EVO*

Chef € 7,00

*fior di latte Cioffi, prosciutto cotto, funghi champignon,
formaggio, un velo di panna, olio EVO, basilico*

Peperonata € 7,00

*salsiccia, fior di latte Cioffi, patate al forno, peperoni,
basilico, olio EVO*

Quattro formaggi € 7,00

*gorgonzola, emmental, grana padano, fior di latte Cioffi,
basilico, olio EVO*

Ortolana € 7,00

*fior di latte Cioffi, melanzane, zucchine, peperoni,
friarielli, basilico, olio EVO*

Carrettiera € 7,00

*salsiccia, friarielli, fior di latte Cioffi o provola di Agerola,
basilico, olio EVO*

Siciliana € 7,00

*pomodoro Gustarosso, fior di latte Cioffi, melanzane a
funghetto, salsiccia, basilico, olio EVO*

Boscaiola € 7,00

salsiccia, funghi, provola di Agerola, basilico, olio EVO

Gattò € 7,00

*panna, fior di latte Cioffi, prosciutto cotto, crochè,
basilico, olio EVO*

Ripieno € 7,00

*ricotta di bufala, fior di latte Cioffi, prosciutto cotto,
pomodoro Gustarosso, basilico, olio EVO*

Parmigiana € 7,00

*pomodoro Gustarosso, parmigiana di melanzane,
fior di latte Cioffi, formaggio, basilico, olio EVO*

Lasagna € 7,50

*pomodoro Gustarosso, tocchetti di ricotta di bufala,
polpettine di carne, salame, prosciutto cotto, formaggio,
basilico, olio EVO*

Calabrese € 7,00

*tonno, fior di latte Cioffi, cipolla,
basilico, olio EVO*

PIZZE SPECIAL

Frattaiola € 8,00

*cornicione ripieno di ricotta di bufala / ragù, polpette
fritte, fior di latte Cioffi, basilico, olio EVO*

Stefy € 7,50

*fior di latte Cioffi, funghi champignon, all'uscita
pancetta coppata, rucola, scaglie di grana,
basilico, olio EVO*

Pestosa € 7,50

*pesto di basilico, provola di Agerola, salsiccia,
pomodorini, formaggio, basilico, olio EVO*

Tre pomodori € 7,50

*datterino giallo, datterino rosso, pomodoro ciliegino,
fior di latte Cioffi, formaggio, basilico, olio EVO*

Cremosa € 7,50

*crema di noci, fior di latte Cioffi, salame napoletano,
scaglie di grana, basilico, olio EVO*

Mortadosa € 7,50

*fior di latte Cioffi, all'uscita: "rose" di mortadella,
pesto di pistacchio, granella di pistacchio,
basilico, olio EVO*

Patatosa**€ 7,50**

*fior di latte Cioffi, patate al forno aromatizzate al
rosmarino, porchetta arrosto, basilico, olio EVO*

Intrigante**€ 7,50**

*provola di Agerola, melanzane arrostate, prosciutto
crudo, rucola, basilico, olio EVO*

Maria Rosaria**€ 7,50**

*crema di carciofi, pancetta coppata, provola di Agerola,
patate al forno, basilico, olio EVO*

Francesco**€ 7,50**

*patate al forno aromatizzate, porchetta di Ariccia,
fior di latte Cioffi, gocce di maionese al pepe nero*

Tronchetto**€ 8,50**

*rucola, pomodorini, prosciutto crudo di Parma,
mozzarella di bufala, grana padano*

Fuori menù

PRIMAVERA/ESTATE

Ciurillo scomposto

€ 8,50

fiori di zucca, salame napoletano, ciuffetti di ricotta di bufala, provola di Agerola, pepe, all'uscita: granella di basilico

€ 8,50

Bruschettona

base focaccia, all'uscita pomodorino fresco, datterino giallo olive di Gaeta rosate, mozzarella di bufala, origano, basilico, olio EVO

Speck

€ 8,50

spicchi di carciofi, fior di latte Cioffi, all'uscita: speck del trentino, ricotta di bufala, noci fresche, basilico, olio EVO

Bella Gold

€ 8,50

sugo ai due pomodori aromatizzato e cotto a bassa temperatura, parmigiano grattugiato, all'uscita stracciata di bufala, pesto di basilico home made e pomodori semi-dry

Fuori menù

AUTUNNO/INVERNO

Carrettiera 2.0

€ 8,50

*vellutata di friarielli, salsiccia sbriciolata,
provola di Agerola, all'uscita: chips di grana padano 36
mesi, fili di peperoncino, basilico, olio EVO*

Bella Genovese

€ 8,50

*composto di genovese, bocconcini di carne, provola di
Agerola, all'uscita: scaglie di pecorino, basilico, olio EVO*

Lardiata

€ 8,50

*crema ai funghi porcini, provola di Agerola,
basilico, olio EVO, all'uscita lardo di Colonnata,
tarallo mandorlato sbriciolato*

Bibite

Acqua liscia / frizzante 0,5cl	€ 1,00
Coca Cola in vetro 33cl	€ 2,00
Coca Cola Zero in vetro 33cl	€ 2,00
Fanta in vetro 33cl	€ 2,00
Peroni 33cl	€ 2,00
Peroni 66cl	€ 3,50
Heineken 33cl	€ 2,50
Heineken 66cl	€ 4,00
Nastro azzurro 33cl	€ 2,50
Nastro azzurro 66cl	€ 4,00
Corona 33cl	€ 3,00
Tennent's 33cl	€ 3,50
Peroni gran riserva rossa 50cl	€ 4,00
Peroni gran riserva doppio malto 50cl	€ 4,00
Vino Aglianico 0,75 - bottiglia	€ 7,50
Vino Falanghina 0,75cl - bottiglia	€ 7,50
Calice di vino 0,25cl	€ 3,00

Servizio e coperto €2,00 a persona

Francesco PIZZERIA.



@pizzeria_dafrancesco



Pizzeria da Francesco



@pizzeriadafrancesco18



LISTA ALLERGENI

Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Frutta a guscio e derivati

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.