



Chest'e'

*Nasce dall'amore e dalla passione che provo per questo lavoro.
Ricerca delle migliori materie prime, amore, dedizione
e cura del cliente per noi sono un "must".*

Il nostro impasto è realizzato
con farine certificate di grani Italiani dei Molini di Vigevano.
Farina di tipo "0" macinata a pietra con il germe di grano
ancora vitale, ricco di tutte le sue proprietà e le oltre 48 ore
di "fermentazione, lievitazione e maturazione" rendono la pizza
Scioglievole, Fragrante...ed altamente digeribile.

***Chest'è " Questo è "
il nostro modo di concepire la Pizza.***

Fabio Tedeschi



*I nostri prodotti potrebbero contenere
sostanze allergene o tracce di esse.
In caso di allergie avverti il personale.*

Per iniziare...

- ◆ Selezione di Affettati _____ 12,50 Euro
- ◆ Crudo e Stracchino con Covaccino caldo _____ 12,50 Euro
- ◆ Carpaccio di Roast Beff, Grana a scaglie, valeriana, zest di limone e olio EVO _____ 13,50 Euro
- ◆ Caprese 3.0 _____ 11 Euro
Burrata, pomodorini Piccadilly e pesto di basilico

Chest'e'

le nostre Pizze

- ◆ **Margherita:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, fiordilatte, basilico ed olio EVO _____ 8,50 Euro
- ◆ **Diavola 3.0:** crema di datterino giallo, salamino piccante "Casa Modena", fiordilatte.
In uscita dal forno: burrata Az. Ignalat 100% Pugliese, fili di peperoncino ed olio EVO _____ 15 Euro
- ◆ **Capricciosa secondo me:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, olive taggiasche, salamino piccante, carciofini arrostiti, basilico, fiordilatte.
In uscita dal forno: prosciutto cotto affumicato di Praga _____ 15,50 Euro
- ◆ **Praghese:** ombra di pomodoro Gustarosso Gran Riserva. *In uscita dal forno: prosciutto cotto affumicato di Praga, ciuffi di ricotta di Bufala mantecata al pepe nero, asparago croccante caramellato, olio EVO* _____ 16 Euro
- ◆ **Amatrice:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, cipolla bianca caramellata home-made, guanciale croccante. *In uscita dal forno: Grana Padano stagionatura 24 mesi, tarallo napoletano sbriciolato* _____ 14,50 Euro
- ◆ **La nostra Aglio e Olio:** battuto di aglio, olio e peperoncino, misto bufala-fiordilatte.
In uscita dal forno: pecorino toscano della Val d'Orcia stagionato in grotta, granella di pistacchio _____ 14 Euro
- ◆ **Crudo e fichi:** fonduta di gorgonzola, fiordilatte. *In uscita dal forno: prosciutto crudo "Casa Modena", marmellata di fichi artigianale ed olio EVO* _____ 16 Euro
- ◆ **Afrodisiaca:** misto bufala-fiordilatte. *In uscita dal forno: valeriana, salmone norvegese affumicato, stracciatella di Burrata Az. Ignalat 100% Pugliese, riduzione di mango, granella di pistacchio ed olio EVO* _____ 16,50 Euro
- ◆ **Sogni di latte:** fonduta di pecorino romano DOP, bufala Campana DOP, cacio- cavallo infornato, Grana Padano stagionatura 24 mesi. *In uscita dal forno: marmellata di albicocca artigianale, sbriciolata di noci e pepe nero macinato* _____ 16 Euro
- ◆ **La Riccia:** covaccino sale e olio. *In uscita dal forno: scarola riccia, olive taggiasche, pomodorini rossi Piccadilly, filetti di alici di Siacca ed emulsione di olio all'aglio* _____ 15 Euro

- ◆ **L'italiana:** misto bufala-fiordilatte. *In uscita dal forno:* prosciutto crudo Casa Modena, affettato di popone, basilico, crumble di Grana Padano ed olio EVO _____ 15 Euro
- ◆ **Tuscany:** fiordilatte, salsiccia infornata 100% Toscana. *In uscita dal forno:* mousse di stracchino artigianale e croccante di pane al balsamico _____ 15 Euro
- ◆ **Mortazza:** fiordilatte. *In uscita dal forno:* mortadella "Casa Modena", burrata Az. Ignalat 100% Pugliese, granella di pistacchio, pesto di basilico homemade ed olio EVO _____ 14,50 Euro
- ◆ **Red Passion:** crema di rapa rossa. *In uscita dal forno:* valeriana, tofu, uva passa, nocciole tostate e confettura di lampone (Versione VEGANA)
Oppure Versione VEGETARIANA: al posto del Tofu mettiamo la Feta Greca _____ 15,50 Euro
- ◆ **Tonno subito:** covaccino sale e olio. *In uscita dal forno:* carpaccio di roast-beef, valeriana, salsa tonnata homemade, frutto del capper, zest di limone ed olio EVO _____ 17,50 Euro
- ◆ **Scapece 3.0:** crema di zucchine alla scapece, fiordilatte. *In uscita dal forno:* ciuffi di ricotta mantecata agli agrumi, crema di latte alla liquirizia e menta fresca _____ 15 Euro
- ◆ **Futuro di marinara:** ombra di pomodoro. *In uscita dal forno:* crema di pomodori Piccadilly arrosto, filetti di alici di sciaccia, frutto del capper, zest di limone ed emulsione di olio all'aglio. _____ 14 Euro
(cotta nel ruoto)
- ◆ **Tonnami ancora:** covaccino sale e olio. *In uscita dal forno:* stracciatella di burrata Az. Ignalat 100% Pugliese, filetti di tonno Az. Delfino, pomodorini Piccadilly arrosto, arachidi salati tostate e zest di agrumi _____ 17,50 Euro
(cotta nel ruoto)
- ◆ **Fuori Norma:** fiordilatte e dadolata di melanzane fritte. *In uscita dal forno:* prosciutto cotto di Praga affumicato e pesto di basilico _____ 14,50 Euro

Aggiunta di Mozzarella di Bufala o Burrata _____ 2,50 Euro

Tutte le nostre pizze saranno disponibili anche con l'impasto integrale su richiesta _____ +1,50 Euro

... e da bere?

Acqua Verna classica naturale e/o gassata 75cl	2,50 Euro
Coca cola bottiglia vetro 33 cl	3,50 Euro
Coca Cola zero bottiglia vetro 33 cl	3,50 Euro
Coca Cola lattina 33 cl	3,00 Euro
Fanta lattina 33 cl	3,00 Euro
Estathe limone 33 cl	3,00 Euro
Birra Messina cristalli di sale 33 cl	4,50 Euro
Birra Ichnusa non filtrata 33cl	4,50 Euro

Tradizione Partenopea

**Sapori, Tradizione e Storia
con tre pizze che sono e hanno fatto la Storia della Pizza**

- ◆ **Provola e Pepe** (La Pizza del Pizzaiolo): Pomodoro Gustarosso Gran Riserva, Provola di Bufala Affumicata dei Monti Lattari, Vasinicola, pepe Nero macinato _____ 10,50 Euro

La provola e pepe è detta "pizza del pizzaiolo" perchè spesso preparata dal pizzaiolo stesso per sè, o come un premio per il lavoro svolto. Si utilizzavano gli ingredienti rimanenti a fine turno e in alcuni casi si preparava persino senza pomodoro. La sua semplicità riflette la maestria del pizzaiolo e la sua capacità di valorizzare pochi ingredienti.

- ◆ **Cosacca**: Pomodoro Gustarosso Gran Riserva, Vasinicola, Pecorino Romano Dop, Pepe Nero macinato e Olio evo _____ 8,50 Euro

La pizza Cosacca deve il suo nome al popolo nomade dei Cosacchi, in particolare a quelli della steppa russa. Sembra che questa pizza, con la sua semplicità, sia stata creata per uno zar russo e successivamente dedicata ai sovrani orientali, forse in onore del loro apprezzamento.

- ◆ **A' Mastunicola**: Lardo, Pecorino Romano, Basilico, Pepe Nero Macinato al Tavolo e Olio Evo _____ 10,50 Euro

Sul finire del '400, prima ancora che Cristoforo Colombo scoprisse l'America e introducesse il pomodoro in Europa, Mastro Nicola era uno dei panettieri più rinomati della città. Secondo la leggenda, la sua bottega si trovava nei pressi di Via Catalana, l'antica via napoletana vicino al Maschio Angioino, celebre per la presenza di abili artigiani del ferro. Si dice che proprio lui, agli inizi del Cinquecento, abbia creato un disco di pane condito, considerato il precursore della pizza.

Le Classiche Rivisitate Secondo Noi

- ◆ *Se io Fossi Marinara:* Pomodoro Gustarosso Gran Riserva, Aglio, Origino, Pomodorino Datterino Giallo e Rosso e Olio Evo _____ 10 Euro
- ◆ *Se io Fossi Margherita:* Datterino Giallo e Rosso, Basilico, Grana Padano 24 mesi, Fiordilatte, Provola di Bufala Affumicata e Olio EVO _____ 11,50 Euro
- ◆ *Margherita Sbagliata:* Fiordilatte, Fuori cottura: Crema di Pomodoro San Marzano Gustarosso Gran Riserva e Pesto di Basico _____ 10 Euro
- ◆ *Lo scarpariello:* pomodoro Gustarosso Gran Riserva, Olio all'aglio, prezzemolo e peperoncino. Fuori cottura: Pecorino Romano Dop mandorla tostata e basilico fresco _____ 10,50 Euro