

# LABUFALACCIA

PIZZERIA «QUASI» NAPOLETANA  
(NATA NEL 2010)



PIZZERIA «QUASI» NAPOLETANA  
(NATA NEL 2010)



## TUTTE LE PIZZE PROPOSTE IN QUESTO MENU' POSSONO ESSERE, SU RICHIESTA, PREPARATE:

Con cornicione «**A CANOTTO**» e la cottura in forno a 400° in stile napoletano  
Chiuse a calzone e cotte «**A BOCCA DI FORNO**»  
«**MONTANARE**» aperte, fritte in padella e poi ripassate in forno  
Chiuse come «**PIZZE RIPIENE**», fritte in padella e poi ripassate in forno  
Come una focaccia farcita in stile «**PANUOZZO**»  
Con gli ingredienti a crudo su di un «**COVACCINO**» di panepizza

## SUA MAESTÀ «MARGHERITA» E LE SUE SORELLE

**MARGHERITA CLASSICA** (ANCHE A CALZONE O PIZZA FRITTA RIPIENA), EURO 8  
(passata di pomodori pelati 100% italiani, mozzarella fior di latte, olio EVO di Caltabellotta)  
**CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, euro 10,50**

**REGINA MARGHERITA**, EURO 10,5  
(ciliegino di Pachino IGP appassito in forno e aromatizzato all'origano di Monreale,  
mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco in cottura, olio EVO di Caltabellotta)

**MARGHERITA DELLA TRADIZIONE**, EURO 10,50  
(passata di pomodori pelati 100% italiani, parmigiano reggiano DOP grattugiato stagionato 18 mesi,  
mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco in cottura, olio EVO di Caltabellotta)

**MARGHERITA POMODORINO DATTERINO GIALLO**, EURO 11  
(pomodoro datterino giallo spremuto a mano, mozzarella fior di latte, a crudo: stracciatella di bufala campana DOP,  
basilico fresco, olio EVO di Caltabellotta)

**MARGHERITA GIANNETTINO**, EURO 9  
(mozzarella fior di latte, fette di pomodori siciliani per insalata, salame Napoli,  
caciocavallo palermitano, olio EVO di Caltabellotta, pepe nero pestato, pangrattato tostato e origano di Monreale)

**MARGHERITA CINQUE POMODORI**, EURO 10  
(passata di pomodori pelati 100% italiani, mozzarella fior di latte, ciliegino di Pachino IGP appassito in forno e aromatizzato  
all'origano di Monreale, pomodorino datterino giallo spremuto a mano, a crudo: capuliatu di pomodoro ciappa  
essiccato naturalmente, dadolata di pomodori siciliani per insalata, olio EVO di Caltabellotta)

Coperto, euro 2,00 per persona. Aggiunzione di mozzarella di Bufala DOP (gr.125 circa), euro 2,50 per pietanza  
I prodotti contrassegnati con l'asterisco (\*) quando non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere surgelati all'origine.  
Nelle nostre pietanze potrebbero esserci aromi e brodi non descritti negli ingredienti.  
Per condire usiamo olio extra vergine di oliva - per friggere usiamo olio di palma  
Le nostre pietanze possono contenere tracce di:  
GLUTINE, LATTE e DERIVATI, FRUTTA SECCA in GUSCIO, UOVA, LECITINA di SOIA, SESAMO ed altri allergeni

# LE «QUASI» TRADIZIONALI

**CRUDO E BUFALA**, EURO 12

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella di bufala campana DOP, a crudo: **prosciutto crudo di Parma**, polvere di noci di Sorrento IGP, basilico fresco)

**DIAVOLA 2.0**, EURO 11

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, a crudo: **salame al peperoncino piccante**, cipolle fritte, fili di peperoncino)

**PARMIGIANA 2.0**, EURO 12

(crema affumicata di melanzane nere, mozzarella fior di latte, **ciliegino di Pachino IGP** appassito in forno e aromatizzato all'origano di Monreale, a crudo: fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi, **prosciutto cotto alta qualita'**, basilico fresco, ricotta di pecora salata, olio EVO)

**ROMANA 2.0**, EURO 12

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, a crudo: **prosciutto cotto alta qualita'**, mozzarella di bufala campana DOP spezzata a mano)

**ROMANA RUSTICA**, EURO 12

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, funghi champignon saltati in padella con aglio rosso di Nubia in camicia e prezzemolo fresco, a crudo: **salame al peperocino piccante** e **prosciutto cotto alta qualita'**, scaglie di caciocavallo palermitano)

**VERA NAPOLI?**, EURO 11

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella di bufala campana DOP, acciughe di Cetara Azienda Delfino, **capuliat**o di pomodoro ciappa essiccato naturalmente, basilico fresco, olio EVO)

# LE «QUASI» NAPOLETANE

**MARINARA 2.0**, EURO 8

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, aglio rosso di Nubia, **ciliegino di Pachino IGP** appassito in forno e aromatizzato all'origano di Monreale, basilico fresco in cottura, acciughe di Cetara azienda Delfino, origano di Monreale, olio EVO)

**SALSICCIA E FRIARIELLI**, EURO 12

(mozzarella di bufala campana DOP, friarielli saltati in padella con aglio di Nubia in camicia e peperoncino fresco, salsiccia in punta di coltello, a crudo: scaglie di provola affumicata delle Madonie, olio EVO)

# CALZONI AL FORNO O FRITTI IN PADELLA

**CALZONE BUFALA E CACIO**, EURO 12

(mozzarella di bufala campana DOP, ricotta di pecora di Belmonte Mezzagno, caciocavallo palermitano, provola affumicata, scaglie di parmigiano reggiano DOP 18 mesi, a crudo: stracciatella di bufala, dadolata di formaggi, miele di ape nera sicula e polvere di noci)

**CALZONE PALERMITANO**, EURO 10

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, **prosciutto cotto alta qualita'**, **CON DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**, **euro 12**

**CALZONE SPECK E NOCI**, EURO 13

(mozzarella di bufala campana DOP (a scelta mozzarella di bufala DOP affumicata), funghi porcini saltati in padella con aglio rosso di Nubia in camicia e prezzemolo fresco, a crudo: burratina pugliese di Andria IGP, **speck del Trentino**, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi, polvere di noci)

**PIZZA FRITTA DELLA TRADIZIONE**, EURO 11

(ricotta di pecora di Belmonte Mezzagno, provola affumicata dei Nebrodi, **salame Napoli**, pepe nero)

# LE STORICHE «QUASI» CONTEMPORANEE

**BUFALA CRUDA**, EURO 12

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, a crudo: **prosciutto crudo di Parma**, mozzarella di bufala campana DOP spezzata a mano, **ciliegino di Pachino IGP**)

**BURRATA**, EURO 13

(mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini saltati in padella con aglio rosso di Nubia in camicia e prezzemolo fresco, a crudo: pesto genovese, burratina pugliese di Andria IGP, **prosciutto crudo di Parma**)

**CONTADINA**, EURO 12

(crema affumicata di melanzane nere, mozzarella di bufala campana DOP, **ciliegino di Pachino IGP** appassito in forno e aromatizzato all'origano di Monreale, salsiccia in punta di coltello funghi champignons saltati in padella con aglio rosso di Nubia e prezzemolo fresco, a crudo: **guanciale di maiale romano**, polvere di nocciole)

**FONDUTA**, EURO 13

(fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini saltati in padella con aglio rosso di Nubia e prezzemolo fresco, a crudo: **speck del Trentino**, burratina pugliese affumicata di Andria IGP)

**MANGIAFUOCO**, EURO 12

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, salsiccia in punta di coltello, a crudo: **salame al peperoncino piccante**, cipolle fritte, nduja calabrese)

**MISTO FUNGHI E BUFALA**, EURO 13

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini e champignon saltati in padella con aglio rosso di Nubia in camicia e prezzemolo fresco, a crudo: **prosciutto cotto alta qualita'**, stracciatella di bufala campana Dop, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi)

**NEBRODI**, EURO 13

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella fior di latte, ricotta di pecora infornata di Belmonte Mezzagno, provola affumicata dei Nebrodi, a crudo: **guanciale di maiale romano** e **salame Napoli**, polvere di pistacchi)

**PORCINI E BUFALA**, EURO 13

(mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini saltati in padella con aglio rosso di Nubia in camicia e prezzemolo fresco, a crudo: spuma di ricotta di pecora, burratina pugliese affumicata di Andria IGP, polvere di noci)

**RICOTTA SPECK E BUFALA**, EURO 13

(*passata di pomodori pelati 100% italiani*, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini saltati in padella con aglio rosso di Nubia in camicia e prezzemolo fresco, a crudo: ricotta di pecora di Belmonte Mezzagno, **speck del Trentino**, polvere di caldarroste, olio EVO)

**SALSICCIA E PATATE**, EURO 12

(patate vecchie cotte a legna e aromatizzate alle cipolle di Giarratana, mozzarella di bufala campana DOP (a scelta mozzarella di bufala campana DOP affumicata), salsiccia in punta di coltello, a crudo: scaglie di caciocavallo palermitano)

**SFINGE**, EURO 12

(mozzarella fior di latte, a crudo: **prosciutto crudo di Parma**, stracciatella e mozzarella di bufala campana DOP, polvere di pistacchi, miele di ape nera sicula)

**STRACCIATELLA E BUFALA**, EURO 13

(mozzarella di bufala campana DOP, radicchio brasato all'aceto balsamico di Modena, a crudo: **prosciutto crudo di Parma**, stracciatella di bufala campana DOP, polvere di mandorle)

**ZUCCHINE FRITTE E BURRATA**, EURO 13

(crema di zucchini genovesi, mozzarella di bufala campana DOP, a crudo: **prosciutto crudo di Parma**, burratina pugliese di Andria IGP, scaglie di ricotta di pecora salata di Belmonte Mezzagno, mentuccia fresca)