



La Pampanini<sup>®</sup>  
1956

*Passione dentro al cuor*

**di Andrea Lepore**

*"Credi in quel che ami, continua a farlo  
e ti porterà dove hai bisogno di andare."*

*Andrea Lepore*



DUE SPICCHI

84 /100pt

GAMBERO ROSSO®



PIZZERIE  
D'ITALIA



# ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Per qualsiasi informazione su **sostanze** e **allergeni** consulta la **tabella**.

Si ricorda di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale.

**\*Disponibile su richiesta mozzarella senza lattosio**

## 1. ARACHIDI E DERIVATI

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

## 2. FRUTTA A GUSCIO

*Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi*

## 3. LATTE E DERIVATI

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

## 4. MOLLUSCHI

*Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica patella, telline, vongola ecc.*

## 5. PESCE

*Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali*

## 6. SESAMO

*Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale*

## 7. SOIA

*Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia ecc*

## COPERTO 2

## CONTENITORE PIZZA 0,50

## SERVIZIO EVENTO 1 (compleanno, laurea ecc.)

## 8. CROSTACEI

*Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili*

## 9. GLUTINE

*Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati*

## 10. LUPINI

*Presenti in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari*

## 11. SENAPE

*Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*

## 12. SEDANO

*Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*

## 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, aceto, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.*

## 14. UOVA E DERIVATI

*Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo*

*È possibile apportare massimo 2 modifiche alla pizza richiesta. Il corso totale può variare da €0,50 a €4,00 per ingrediente. Per garantire l'equilibrio tra gli ingredienti, la quantità sarà a nostra discrezione.*

# PER INIZIARE



## ISIDE 5

*Fresella di San Lorenzello, paté di olive nere, datterini conditi, stracciata di bufala, basilico, olio EVO Ortice bio*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

## OSIRIDE 6

*Fresella di San Lorenzello, pesto di finocchietto selvatico, datterini gialli, tonno di Cetara, pomodori secchi, basilico;*

**Allergeni presenti:** 5/9/13

## MILLEFOGLIE DI BUFALA 7

*Verdure miste grigliate, mozzarella di bufala Dop, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3 (focaccia 9)

## CULATELLO E BUFALA 9

**PIÙ RICHIESTO**

*Culatello sannita, mozzarella di bufala Dop*

**Allergeni presenti:** 3 (focaccia 9)

## PAMPANINI X2 PERSONE 15

*Selezione di formaggi e salumi del Sannio;*

**Allergeni presenti:** 3 (focaccia 9)

## CROCCHÈ (1 PZ.) 2

*Patate nostrane, pepe, fiordilatte, prezzemolo;*

**Allergeni presenti:** 3/9

## SUPPLÌ (1 PZ.) 2

*Riso Arborio, sugo di S. Marzano Dop, fiordilatte e parmigiano Reggiano;*

**Allergeni presenti:** 3/9

## ARANCINA (1 PZ.) 2,5

*Riso Arborio allo zafferano, funghi misti trifolati, caciocavallo di Castelfranco in Miscano*

**Allergeni presenti:** 3/9/12/13

## FRITTATINA AL RAGÙ (1 PZ.) 3

*Bucatini, besciamella, ragù, parmigiano Reggiano;*

**Allergeni presenti:** 3/9/12

## FRITTATINA PATATE E PROVOLA (1 PZ.) 3

*Pasta mista, patate nostrane, parmigiano Reggiano, provola affumicata e pepe;*

**Allergeni presenti:** 3/9/12

## FRITTATINA CACIO E PEPE (1 PZ.) 3,5

**PIÙ RICHIESTA**

*Bucatini, besciamella, pecorino romano Dop, pepe;*

**Allergeni presenti:** 3/9

## PATATINE FRITTE\* (1 PORZ.) 4

*Servite con ketchup e mayonese;*

**Allergeni presenti:** 9 \*prodotto surgelato

## POLPETTINE DI MELANZANE (2 PZ.) 4

*Melanzane, crema di melanzane, parmigiano Reggiano, mollica di pane;*

**Allergeni presenti:** 3/9

## MOZZARELLA IN CARROZZA (2 PZ.) 4

*Pancarrè ripieno di fior di latte con panatura croccante accompagnato con emulsione di pomodoro e ortaggi di stagione;*

**Allergeni presenti:** 3/9

## MONTANARA CLASSICA (1 PZ.) 2,5

*Sugo di pomodoro S. Marzano Dop, parmigiano Reggiano, basilico;*

## MONTANARA AL RAGÙ (1 PZ.) 3

*Parmigiano Reggiano;*

## MONTANARA GIALLA (1 PZ.) 3

*Sugo di pomodorini gialli Sarnesi, pecorino bagnolese di Pietraraja stagionato 15 mesi, origano;*

## MONTANARA ALTOPIANO (1 PZ.) 3,5

*Formaggio fresco di capra di S. Giorgio la Molara, scarola insaporita con capperi di Salina e olive caiazzane;*



# LE PIZZE

P

## LE PIÙ RICHIESTE

### SANTA REPARATA 10,5 **NOVITÀ**

*Crema di carciofi, carciofi arrostiti, porchetta di Pesco Sannita, provola affumicata, olio e.v.o. ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/14

### PORT'ARSA 10,5

*Fiordilatte misto provola affumicata, pesto e granella di pistacchi di Bronte, mortadella artigianale di Bologna;*

**Allergeni presenti:** 2/3/9

### ASPARAGI E GUANCIALE 10,5 **NOVITÀ**

*Asparagi saltati con cipolla sale e pepe, fior di latte, guanciale di suino, pecorino Bagnolese di Pietraraja, olio e.v.o. ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/14

### TRAIANO 9,5

*Mozzarella di bufala Dop, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9

### CETARESE 11

*Pomodorini gialli Sarnesi, stracciata di bufala, olive caiazzane, capperi di Salina, origano selvatico di Salina, filetti di alici di Cetara, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/5/9

### DUCHESSA 9,5

*Mozzarella di bufala Dop, culatello sannita, rucola, scaglie di Reggiano 30 mesi, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9

### LONGOBARDA 9,5

*Ricotta di bufala, fiordilatte misto provola affumicata, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9

### FUOCO AMICO 9,5

*Fiordilatte, champignon freschi e porcini, prosciutto cotto del commendatore senza conservanti, tartufo nero estivo, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 2/3/9/13

### VALANI 10

*Ricotta di bufala, fiordilatte, Blu di Bufala, formaggio fresco di capra di S. Giorgio La Molara, cialde di pecorino bagnolese, caciocavallo di Castelfranco in Miscano, basilico, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

### VANVITELLI 8,5

*Melanzane a funghetto al sugo di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte misto con Provola affumicata, Caciocavallo di Castelfranco in Miscano;*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

### GLADIATORE 8,5

*'Nduja di Spilinga, pomodorini gialli Sarnesi, fiordilatte, caciocavallo di Castelfranco in Miscano, pomodori secchi, olio EVO Ortice bio*

**Allergeni presenti:** 3/9

### CIRO 8,5

*Crema di melanzane, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, fiordilatte, scaglie di pecorino bagnolese di Pietraraja stagionato 15 mesi, basilico, olio EVO Ortice bio*

**Allergeni presenti:** 3/9

### SANTA SOFIA 8,5

*Pesto di basilico genovese, fiordilatte misto provola affumicata e pomodorini datterini;*

**Allergeni presenti:** 3/9/12/13



**PAPA CLEMENTE 8,5** 

*Pomodorini datterini, mozzarella di bufala DOP, Reggiano 30 mesi, basilico, olio EVO Ortice bio*

**Allergeni presenti:** 3/9

**MANO LONGA 8,5**

*Antica Torzella, fiordilatte, tonno di Cetara, pomodorini datterini, olio EVO Ortice bio,*

**Allergeni presenti:** 3/5/9/13

**ORSINI 8,5**

*Crema di zucca, fiordilatte misto provola affumicata, salsiccia di Roccabascerana, pecorino bagnolese di Pietraraja, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9

**ARECHI 8,5**

*Calzone al forno ripieno di ricotta di bufala Dop, salame dolce, fiordilatte, pepe, basilico e ricoperto di pomodoro S.Marzano Dop e olio EVO Ortice bio.*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

**CAPRICCIOSA 8,5**

*Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto (senza conservanti), olive taggiasche di Imperia, funghi champignon freschi, basilico, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 2/3/9/13

**TONNO E CIPOLLA 8**

*Fiordilatte, cipolla, filetto di tonno di Cetara, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/5/9

**HORTUS 8** 

*Crema di zucca, melanzane saltate, broccolo barese al vapore, champignon freschi, fiordilatte misto provola, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

**REGINA 8**

*Pomodoro S. Marzano Dop, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

**NAPOLETANA 7,5**

*Pomodoro S. Marzano Dop, aglio, olive caiazzane denocciolate, alici di Cetara, capperi di Salina, origano selvatico di Salina, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 5/9

**REINESE 7,5**

*Pomodoro S.Marzano dop, champignon freschi, olive caiazzane, peperoncino macinato, prezzemolo e olio e.v.o. ortice bio aromatizzato all'aglio;*

**Allergeni presenti:** 2,3,5,7,9,12,13

**JANARA 7**

*Pomodoro S. Marzano Dop, pomodorini datterini, scaglie di pecorino bagnolese di Pietraraja stagionato 15 mesi, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

**PROVOLA E PEPE 6,5**

*Pomodoro S. Marzano Dop, provola affumicata, pepe, basilico, olio EVO Ortice bio;*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

**MARGHERITA 6,5**

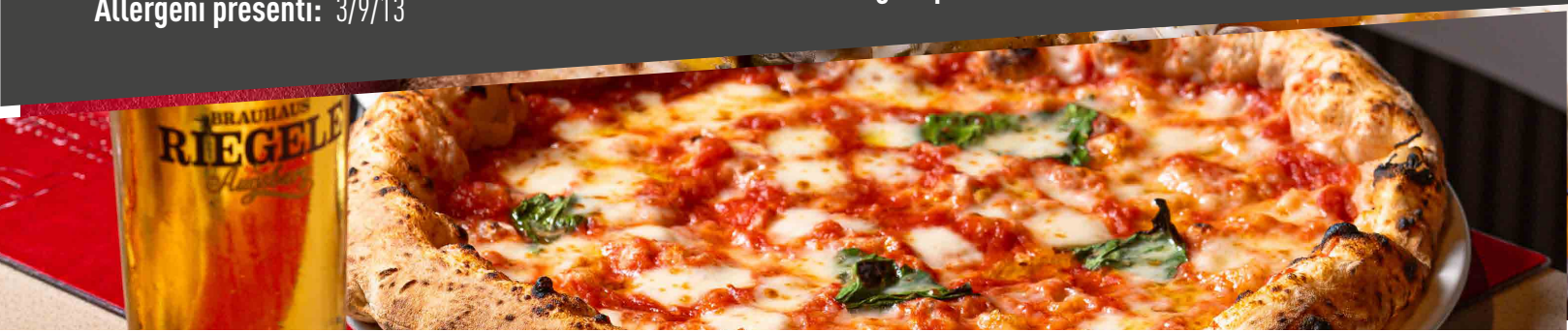
*Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, basilico, olio EVO Ortice bio.*

**Allergeni presenti:** 3/9/13

**MARINARA 5,5**

*Pomodoro S. Marzano Dop, olio e.v.o. ortice bio aromatizzato all'aglio;*

**Allergeni presenti:** 9



## CONTORNI

VERDURE MISTE GRIGLIATE 4

SCAROLA SALTATA 4

## DOLCI

CASSATINA DI SAN MARCO DEI CAVOTI 5

Se disponibile

TIRAMISÙ 5

DOLCE DELLA CASA 5

Se disponibile

MELA ALLO STREGA 6

Gelato alla vaniglia e liquore strega con foglia al cioccolato

## BIBITE

COCA COLA ALLA SPINA (33 CL) 3,5

COCA COLA IN VETRO (33 CL) 3

COCA COLA ZERO (33 CL) 3

FANTA IN VETRO (33 CL) 3

ACQUA IN VETRO (75 CL) 2,5

## BOLLICINE

CALICE DI PROSECCO 4



# LE BIRRE



## ALLA SPINA

<b>RIEGELE PRIVAT</b>	30 CL   50 CL	<b>RIEGELE AUGUSTUS</b>	30 CL   50 CL
<b>Provenienza:</b> <i>Germania</i>		<b>PROVENIENZA:</b> <i>Germania</i>	
<b>TIPOLOGIA:</b> <i>Chiara cruda qualità superiore</i>	4 6	<b>TIPOLOGIA:</b> <i>Weizen Doppel Bock</i>	4,5 6,5
<b>AROMA:</b> <i>Luppolo vellutato</i>		<b>AROMA:</b> <i>Corposo</i>	
<b>COLORE:</b> <i>Oro chiaro</i>		<b>COLORE:</b> <i>Castano non filtrata</i>	
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> <i>5,2°alc.</i>		<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> <i>8° alc.</i>	

<b>MAISEL'S WEISSE</b>		<b>COASTAL IPA</b>	<b>NOVITÀ</b>
<b>PROVENIENZA:</b> <i>Germania</i>		<b>PROVENIENZA:</b> <i>Irlanda</i>	
<b>AROMA:</b> <i>Dolce di malto e Agrumoso</i>	4,5 6,5	<b>AROMA:</b> <i>Agrumi, Pompelmo rosa</i>	5 8
<b>COLORE:</b> <i>Biondo carico</i>		<b>COLORE:</b> <i>Oro giallo</i>	
<b>FERMENTAZIONE:</b> <i>Alta</i>		<b>FERMENTAZIONE:</b> <i>Alta</i>	
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> <i>5,2°alc.</i>		<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> <i>5,2° alc.</i>	

## IN BOTTIGLIA

<b>MENABREA ROSSA</b>		<b>AMERICAN PALE ALE</b>	<b>PREMIO BIRRA DELL'ANNO 2024</b>
<i>Schiuma abbondante e persistente, dall'inconfondibile aroma di malto tostato e zucchero di canna che le conferiscono il tipico colore rosso.</i>	4,5	<i>Rivisitazione Americana della classica Pale Ale Inglese, caratterizzata dal copioso utilizzo di luppoli statunitensi e dall'impiego della varietà Cascade coltivata in Italia. Schiuma bianca densa e persistente, corpo pieno, colore ambrato e leggermente velato, dovuto all'utilizzo di luppoli in dry-hopping.</i>	4,5
<b>TIPOLOGIA:</b> <i>Rossa Doppio malto</i>		<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> <i>5,8 %</i>	
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> <i>7,2 %</i>			





# AMARI E DISTILLATI



- AMARO SANTA CROCE DEL SANNIO (0,4 CL) 3 GRAPPA BERTA "NIBBIO" (0,2 CL) 3,5
- AMARO DEL CAPO (0,4 CL) 3 GRAPPA BARRICATA "SARPA POLI" (0,2 CL) 3,5
- AMARO JAGERMEISTER (0,4 CL) 3 WHISKY JOHNNIEWALKER RED LABEL (0,2 CL) 10 ANNI 3,5
- AMARO JEFFERSON (0,4 CL) 4 RUM "RON ZACAPA" (0,2 CL) 23 ANNI 6
- LIQUORE STREGA (0,4 CL) 3,5
- LIMONCELLO (LIQUORIFICIO ARTIGIANALE DELLA COSTIERA AMALFITANA)(0,4 CL) 3
- MELONCELLO (LIQUORIFICIO ARTIGIANALE DELLA COSTIERA AMALFITANA)(0,4 CL) 3
- CONCERTO (LIQUORIFICIO ARTIGIANALE DELLA COSTIERA AMALFITANA)(0,4 CL) 3



# I VINI



## ROSSI

CALICE / BOTTIGLIA

FONTANAVECCHIA 5 18

*Aglanico del Taburno IGP*

*Vino che racchiude le caratteristiche tipiche dell'aglanico, deciso ma equilibrato, floreale e speziato. Ideale per carni rosse e formaggi a pasta semi-dura.*

**Abbinamento consigliato:** Bue Apis, Sant'Ilario

OTTOUVE 20

*Gragnano della Penisola Sorrentina*

*Vino rosso frizzante simbolo della città di Napoli, il Gragnano si caratterizza dalla sua grande bevibilità. Il nome Ottouve, è un omaggio alla selezione di uve (pediroso, aglanico, sciascinoso, suprezza, catagnara, surbegna, olivella e sauca) che, secondo tradizioni, vengono uniti per la produzione di questo vino Gragnano.*

**Si abbina bene a tutte le pizze**

MASTROBERARDINO 20

*Lacryma Christi del Vesuvio doc*

*Nome prestigioso e di origini leggendaria, il Lacryma Christi è uno dei vini rossi più apprezzati. Colore rosso rubino, profumo minerale conferito dalle terre vulcaniche, speziato e dal sapore ben strutturato e morbido. Grazie al suo colore ripropone al palato note fruttate e speziate.*

**Abbinamento consigliato:** Traiano, Longobarda

D'AMBRA VINO D'ISCHIA 20

*Per' e' palummo*

*Vino affinato e maturato in bottiglia proveniente dalla stupenda isola d'Ischia. Colore rosso rubino molto intenso, dal sapore deciso ma morbido al palato, grazie al giusto equilibrio tanico.*

**Abbinamento consigliato:** Regina, Gladiatore

## BIANCHI

CALICE / BOTTIGLIA

FONTANAVECCHIA 5 16

*Taburno Falanghina del Sannio Dop*

*Riconosciuto come uno dei migliori vini bianchi della Campania da vitae AIS, la Falanghina del Sannio Fontanavecchia si presenta da un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, fresco ed equilibrato al palato, sprigiona tutti i suoi sentori di erba fresca e fiori di campo.*

**Abbinamento consigliato:** Valani

FEUDI SAN GREGORIO 24

*Greco di Tufo Docg*

*Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso risulta fruttato con toni balsamici che ricordano la mentuccia. Al palato è possibile percepire immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità, chiude il finale lungo ed appagante.*

**Abbinamento consigliato:** Regina, Traiano

MASTROBERARDINO 18

*Lacryma Christi del Vesuvio Doc*

*Una deonominazione antica, che si perde nella leggenda: Dio pianese nel ritrovare il golfo di Napoli, un lembo di cielo sottratto a Lucifero e, laddove le sue lacrime caddero, nacque la vite del Lacryma Christi. Colore giallo paglierino, sentori di frutti maturi, pesco, ananas e pera. Di struttura equilibrata, al palato riemergono leggeri sentori di frutta fusi perfettamente con le caratteristiche note minerali.*

**Abbinamento consigliato:** Port'Arsa

D'AMBRA VINI D'ISCHIA 20

*Ischia Doc Biancolella*

*Vigneti a strapiombo sul mare fanno del Biancolella più che un vino, un capolavoro frutto della tutela paesaggistica. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, rilascia note fruttate che variano dalla mela gialla alla nespola unito al floreale dei fiori bianchi. Sapore secco, pieno, mandorlato e dalla sapidità vivace che contribuisce a renderlo estremamente bevino.*

**Abbinamento consigliato:** Mano Longa



## ROSATI

### FONTANAVECCHIA 16

*Aglianico del Taburno Doc*

*Fragrante, di buon corpo e mai scontato. Si presenta come rosato ben strutturato, sapido e fresco grazie alla sua mineralità. Le fragranze che si riscontrano sono sentori prevalentemente fruttati, arricchiti da note floreali. Ideale per accompagnare antipastidi salumi e affettati.*

**Abbinamento consigliato:** Duchessa, Capricciosa

## LE BOLLICINE

### CIRO PICARIELLO 26

*Vino Spumante di Qualità "Brut Contadino"*

*Il Fiano destinato alla produzione viene raccolto con leggero anticipo per preservare la sua croccantezza nella sua piacevole acidità. La rifermentazione in bottiglia per 24 mesi e la successiva sbocciatura donando un colore giallo paglierino perlage, pronunciata vena minerale e sentori lievitati. Il suo gusto è fresco e strutturato con un finale molto persistente.*

**Ottimo con le nostre pizze:** Port'Arsa e Cetarese

### FONTANAVECCHIA 20

*Vino Spumante "Nudo Eroico" Extra Dry Giallo paglierino brillante il colore, con perlage abbondante e persistente. Regala all'olfattiva ricordi floreali di mimosa e ginestra e toni fruttati di mela e pesca a polpa bianca. Morbido e gradevolmente sapido all'assaggio, risulta avere anche una buona lunghezza*

**Ottimo con le nostre pizze:** Port'Arsa e Cetarese





La Pampanini®  
1956

*"A mio nonno, che nel 1956, in Venezuela,  
coronò il sogno di aprire il suo ristorante,  
chiamato la Pampanini.*

*Attraverso la sua storia, scriverò la mia."*

