



IL PIZZICOTTO



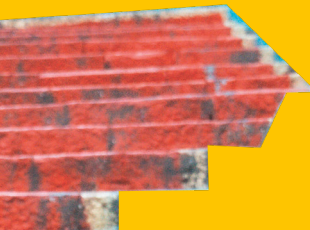
un pizzico di tradizione

IL MENU

un pizzico di innovazione

N10





Il Pizzicotto è la pizzeria della **Famiglia Olimpico.**

Una storia verace, dal Quartiere per il Quartiere.

Nasce come pizzeria d'asporto e poi con il tempo si trasforma in una vera e propria pizzeria con **servizio al tavolo.**

Nel menu de “Il Pizzicotto**” troverai tanta **tradizione**, ma anche un pizzico di **innovazione**: pizze creative ed originali, nel rispetto dei gusti più antichi e iconici della **cucina napoletana**.**

“Il Pizzicotto” è anche **cucina tipica, propone piatti tipici delle “**case napoletane**”, una cucina sincera e autentica in piena sintonia con la filosofia del locale**

Per eventuali allergie consultare la lista allergeni o chiedere al personale di sala



WiFi name: pizzicotto
WiFi psw: pizzicotto



ALLERGENI

PER EVENTUALI ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
For other selections, please ask our staff.



Glutine



Latte



Pesce



Sedano



**Frutta
secca**



Uova



Crostacei



funghi



Soia



Molluschi



Lupini



Senape

AGGIUNTE:

SALUMI 2,00

FORMAGGI 1,50

VERDURE 1,00

COPERTO:

1,5 € A PERSONA

*Una storia verace,
dal Quartiere per il Quartiere.*



ANTIPASTI

CROCCHÉ



2.5

Patate, uova, pecorino, pepe, prezzemolo e fior di latte

Potatoes, eggs, pecorino cheese, pepper, parsley, and fior di latte

FRITTATINA CLASSICA



3

Bucatini, besciamella, piselli, fior di latte, macinato di manzo e pepe

Bucatini pasta, béchamel, peas, fior di latte, ground meat, black pepper

"FRITTATINA DEL GIORNO"



3-5

Chiedi per scoprire la proposta del giorno.

Chef's special of the day

ARANCINO CLASSICO



3

Riso carnaroli, ragù di carne, piselli,
macinato di carne, fior di latte

Carnaroli rice, meat ragù, peas, ground meat, fior di latte

FIORE DI ZUCCA



3

Ricotta di bufala, provola, pepe, pecorino e panatura croccante

Filled with buffalo ricotta, provola, pecorino cheese, black pepper

FRITTO NAPOLETANO



10

Misto di frittura napoletana. Comprende: crocchè di patate, arancini,
zeppoline e verdure in pastella . Perfetto per 2 persone

*Assorted Neapolitan fried items including potato croquetas,
arancini, zeppoline and battered vegetables. Best for two.*

SCAGLIOZZI FRITTI



6

Bastoncini croccanti di polenta frita insaporiti con cicoli,
pecorino e pepe. Serviti con maionese all'aglio

*Crispy fried polenta sticks flavored with pork cracklings,
pecorino cheese, and pepper. Served with garlic mayonnaise.*

BRUSCHETTA MISTA



6

Bruschette miste a fantasia dello chef (4pz)

Chef's Choice Bruschetta (4pz)

COPERTO 1.5€ A PERSONA

PIZZE FRITTE CALZONI E FRUSTE

PIZZA FRITTA COMPLETA



8

Pomodoro, provola di Agerola, cicoli di maiale, pepe e ricotta
*Complete fried pizza with Tomato sauce, provola cheese, pork
cicoli, pepper, and ricotta*

PIZZA FRITTA 6P (Come una Pasta e Patate)

10

Crema di patate, provola di Agerola, pop corn di scorza di Parmigiano
Reggiano, pepe nero, pomodorino datterino saltato in padella,
pancetta, basilico



*Fried pizza filled as a Pasta & Potatoes: potato cream, provola
cheese, Parmigiano Reggiano rind popcorn, black pepper,
pan-fried cherry tomatoes, pancetta, basil*

MONTANARA (tonda, frita e al forno)



9

Ragù napoletano, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano,
basilico, olio EVO *Round pizza, fried and then reviewed in
wood-fired oven with Neapolitan ragù, buffalo mozzarella PDO,
Parmigiano Reggiano, basil, EVO oil*

CALZONE AL FORNO CLASSICO



8

Fior di latte di Agerola, ricotta, prosciutto cotto (oppure salame
Napoli), pomodoro, pepe nero, basilico *Fior di latte cheese,
ricotta, ham (or Naples salami), tomato, black pepper, basil*

CALZONE AL FORNO CON SCAROLE

Provola di Agerola, scarole saltate in padella
con pinoli, uva sultanina e olive nere



8

*Agerola provola, pan-fried escarole with pine nuts, sultanas,
and black olives*

FRUSTA CARRETTIERA



8

Provola di Agerola, salsiccia di suino alla brace, friarielli
Provola cheese, grilled pork sausage, friarielli

FRUSTA FANTASIA



8

Fior di latte, rucola fresca, prosciutto cotto e pomodorini
Fior di latte, fresh rocket, cooked ham and cherry tomatoes

UN PIZZICO DI TRADIZIONE

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico, olio EVO

Tomato, fior di latte cheese, Parmigiano Reggiano cheese, basil, EVO oil



6

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO

Tomato, garlic, oregano, basil, EVO oil



5

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico, olio EVO

Tomato, buffalo mozzarella PDO, grated Parmigiano Reggiano cheese, basil, EVO oil



8

COSACCA DEI QUARTIERI

Ombra di pomodoro, pomodorini datterati saltati padella, mix di pecorino e Parmigiano grattugiato, basilico, un pizzico di peperoncino, olio EVO all'aglio

Hint of tomato, pan-fried cherry tomatoes, mix of grated Pecorino Romano and Parmigiano Reggiano cheese, basil, pinch of chili pepper, garlic-infused EVO oil



8

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte di Agerola, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive nere, basilico, olio EVO

Tomato, fior di latte cheese, artichokes, mushrooms, baked ham, black olives, basil, extra virgin olive oil



9

MARGHERITA "3P"

Pomodoro, provola di Agerola, pepe, basilico e olio Evo

Tomato, Agerola provola, pepper, basil and extra virgin olive oil



7

'A PIZZA D'O MASTO"

Pomodoro, provola di Agerola, olio all'aglio, origano, salsiccia di suino, basilico e olio EVO

Tomato, Agerola provola, garlic oil, oregano, pork sausage, basil, and extra virgin olive oil



8.5

PIZZA CROCHÈ



9

Cornicione con crema di patate. Fior di latte, panna, salsiccia prociutto cotto e crocche di patate all'uscita

Crust stuffed with potato cream. Fior di latte, cream, sausage, cooked ham, and potato croquettes upon exiting (the oven).

CAFONA



8.5

Provola di Agerola, salame Napoli, peperoncino, ciuffi ricotta, basilico, evo

Provola cheese, neapolitan salami, chili pepper, ricotta, basil, EVO oil

BIANCANEVE



8.5

Provola di Agerola, rucola selvatica, prosciutto crudo campano, scaglie di Parmigiano, EVO

Agerola provola, wild arugula, Campanian prosciutto, Parmigiano Reggiano shavings, EVO oil

PATANELLA



8.5

Provola di Agerola, salsiccia di suino alla brace, patate al forno e maionese alle erbe fatta in casa

Provola cheese, grilled pork sausage, roasted potatoes, homemade herb mayonnaise

CICOLINA



10

Cornicione con ricotta, provola di Agerola, cicoli di maiale, pomodori gialli, ricotta e pepe, basilico, olio EVO

Ricotta-stuffed crust, Provola cheese, pork cicoli, yellow tomatoes, ricotta, black pepper

TERRA MIA



9

Ombra di pomodoro, provola di Agerola, pomodorini gialli e rossi, scaglie di provolone del monaco, basilico e olio EVO

Tomato shadow, Agerola provola, yellow and red cherry tomatoes, provolone del Monaco shavings, basil and extra virgin olive oil

DIAVOLA



7

Pomodoro, fior di latte di Agerola, salame Napoli, Parmigiano Reggiano grattugiato, peperoncino, basilico, olio EVO

Tomato, fior di latte cheese, Naples salami, grated Parmigiano Reggiano, chili pepper, basil, EVO oil

CARRETTIERA



8

Provola di Agerola, salsiccia di suino alla brace, friarielli, olio EVO

Provola cheese, grilled pork sausage, friarielli, EVO oil

UN PIZZICO DI INNOVAZIONE

LA NORMA



10

Ombra di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte saltate in padella, salsiccia di suino, pomodorini rossi, scaglie di provolone del monaco, basilico, EVO
Tomato shadow, fior di latte, pan-fried fried aubergines, pork sausage, red cherry tomatoes, flakes of provolone del monaco, basil and EVO

4 FORMAGGI SPECIAL



10

Fior di latte, emmental, gorgonzola, provolone del Monaco, polvere di caffè e scorzetta di limone
Fior di latte, Emmental, Gorgonzola, Provolone del Monaco, coffee powder, and lemon zest

PORCINI E PANCETTA



12

Crema di patate al forno, provola di Agerola, funghi porcini, pancetta tesa di suino, pecorino, basilico e olio evo
Creamy baked potatoes, Agerola provola, porcini mushrooms, pork belly, basil, and extra virgin olive oil

PEPPERONCINO



10

Pomodoro, doppio fior di latte, peperoni, fili di peperoncino, basilico e olio Evo
Tomato, double fior di latte, pepperoni, chili pepper threads, basil and extra virgin olive oil

PORLAB



11

Crema di porro, provola di Agerola, salsiccia di suino, pomodorini rossi e chips di porro
Cream of leek, Agerola provola, pork sausage, cherry tomatoes and dried leek stems

PORCHETTOSA



12

Crema di patate al forno, provola di Agerola, porchetta campana, pepe, basilico e olio evo
Baked potato cream, provolaCampanian porchetta, pepper, basil, and extra virgin olive oil



UN PIZZICO DI INNOVAZIONE

MORTADELLA



11

Crema di carciofi, provola di Agerola,

mortadella, chips di carciofi, olio evo e basilico

Artichoke cream, Agerola provola, mortadella, artichoke chips, extra virgin olive oil, and basil

AUTONNO



12

Crema di porro, fior di latte, filetti di tonno, capperi e cipolla croccante

Cream of leek, mozzarella, tuna fillets, capers and crispy onion

ZUCCOTTA



11

Crema di zucca, provola di Agerola, funghi porcini, salsiccia, basilico e olio evo

Cream of pumpkin, Agerola provola, porcini mushrooms, sausage, basil and EVO

PIZZ.A.I. (Pizza del mese)

da 10

Ogni mese proporremo una pizza interamente pensata dall'intelligenza artificiale. [

[ALERT] Potrebbe esserci l'ANANAS

Every month we'll feature a pizza entirely designed by artificial intelligence.

[ALERT] It might include pineapple.

Il murales di Maradona

Mario Filardi ha iniziato la realizzazione dell'opera, nell'intento di ritrarre Diego Armando Maradona in un'azione di gioco, con la maglia numero 10 azzurra e la fascia di capitano con cui è riuscito a scrivere la storia. Nel 2016, l'opera, ormai consumata dal tempo, ha avuto bisogno di un restauro: Salvatore Iodice, artista e artigiano locale, riuscì a ristabilire i colori dell'opera, dando nuova vita al ritratto di Diego Armando Maradona. Nel 2017, poi, un nuovo ritocco: il volto del Pibe de Oro è stato reso maggiormente realistico da un'artista argentino, Francisco Basoletti, con l'autorizzazione del primo autore dell'opera stessa.



PRIMI PIATTI PASTA DISHES

PASTA MISTA *patate e provola*

Patate, sedano, carote, cipolla, pomodorini, provola, grana padano DOP, olio evo

Potatoes, celery, carrots, onion, cherry tomatoes, provola (cheese), Grana Padano DOP (cheese), EVO oil (Extra Virgin Olive Oil)

8

ZITI ALLA GENOVESE *con carne*

Cipolla ramata di Montoro, sedano, carote, sugna, carne di manzo, scaglie di grana Dop, Olio e pepe

Onion from Montoro, celery, carrots, sugna (rendered pork fat), beef, flakes of Grana Padano DOP (cheese), Oil, and pepper.

12

RIGATONI *al ragu con ricotta*

Ragu di manzo e maiale, ricotta di vaccino, basilico, grana padano DOC, olio evo

Beef and Pork Ragù, cow's milk ricotta, basil, Grana Padano DOP (cheese), EVO oil (Extra Virgin Olive Oil).

10

PIATTO DEL GIORNO

Scopri la nostra proposta del giorno

Discover our daily special

da 8

ZUPPE/ SOUPS

ZUPPA DEL GIORNO

Scopri la nostra proposta del giorno

Discover our daily special

da 8



LO SAPEVI CHE

La Genovese è, in realtà, un classico della cucina napoletana, totalmente sconosciuto nella città di Genova. Le ipotesi più plausibili suggeriscono una derivazione dalla parola "ginevrino" (relativa a Ginevra, Svizzera), per l'uso abbondante di cipolle. La sua origine è profondamente radicata a Napoli, dove una ricetta simile appare già nel Liber de Coquina (XIII-XIV secolo)



SECONDI PIATTI

SECOND DISHES

POLPETTE AL SUGO (2PEZZI) 8

Macinato di manzo e vitello, uova, pecorino, aglio, pane raffermo
Calf and Beef meat, eggs, Pecorino cheese, garlic and bread

BRACIOLA AL RAGU 8

Ragu, manzo, aglio, uvetta, pinoli, prezzemolo, pecorino
Ragù (meat sauce), beef, garlic, raisins (or sultanas), pine nuts, parsley, and Pecorino cheese.

CARNE ALLA GENOVESE 8

Cane di manzo con ragu alla genovese
Beef in Ragù alla Genovese (Traditional Neapolitan slow-cooked beef and onion sauce)

PARMIGIANA DI MELANZANE 8

Melanzane fritte, salsa di pomodoro, parmigiano, fior di latte, basilico
Fried eggplant, tomato sauce, Parmigiano cheese (or Parmesan), Fior di Latte (cow's milk mozzarella), and basil.

INSALATA / SALAD

INSALATA DI TONNO 11

Insalata verde, rucola, carote, datterino rosso, olive nere, cipolla caramellata, filetti di tonno, colatura di alici
Green salad, rocket, carrots, red cherry tomatoes, black olives, caramelized onions, tuna, and anchovy colatura.

INSALATA CAPRESE 12

Mozzarella di Bufala (250g), pomodori freschi, olio evo e basilico
Buffalo mozzarella (250g) served with fresh tomatoes, extra virgin olive oil and basil

INSALATA VEG 12

Misticanza, avocado, datterini, feta, lenticchie, cipolla croccante e salsa agrodolce
Mixed greens, avocado, datterini tomatoes, crispy onions, feta cheese, lentils, crispy onion, sweet and sour sauce

DOLCI

ANGIOLETTI, FRUSTA *con nutella* 6

DOLCE DEL GIORNO

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 2,50

COLA, FANTA, SPRITE 2,50

CHINOTTO 3

SIGNATURE DRINK

BY GRAND TOUR COCKTAIL BOUTIQUE

Grand Tour

Per esaltare al meglio la nostra pizza stagionale, il Grand Tour cocktail Boutique firma, per ogni periodo dell'anno, una proposta di abbinamento creata su misura.

APEROL/LIMONCELLO SPRITZ 6

SELEZIONE DEL GIORNO DA 6

BIRRE

MESSINA CRISTALLI DI SALE - BIONDA 3.5/5

ICHNUSA NON FILTRATA 3.5/5

ICHNUSA AMBRATA 5

PERONI BIONDA 3.5/5

PERONI GRAN RISERVA - ROSSA 3.5

PERONI GRAN RISERVA - DOPPIO MALTO 3.5

BIRRA ANALCOLICA 3.5

VINI

*Per altra selezione di vino chiedere al personale
For other wine selections, please ask our staff.*

VINO DELLA CASA ROSSO / BIANCO	5 , 14,50
LACRYMA CHRISTI ROSSO / BIANCO	23
PIEDIROSSO	21
CODA DI VOLPE IGP	18
BOLLICINE	da 25

FINE PASTO

ROSOLI CAMPANI: LIMONCELLO, MELONCELLO, ANNURCHINO (..)	3
UNICUM. FERNET, AMARO DEL CAPO GRAPPA(..)	4
CAFFE	1,5

LO SAPEVI CHE

I Quartieri Spagnoli sono anche tanto altro: antico e moderno, folklore e residenza di studenti universitari, storia ed arte che diventano testimoni di uno stile di vita che, qui, si conserva ancora assolutamente "napoletano", dai panni stesi e penzolanti ai murales meravigliosi.





***“Che significa Napoli per me? È la mia casa”.
Diego Armando Maradona . D10S***



L PIZZICOTTO

*Se ti va, se hai tempo, voglia o
modo, lascia una recensione.
E molto importante per noi*

*If you feel like it and have the
time, please leave us a review. It
means a lot to us.*



Seguici sui nostri social



@PIZZICOTTOQUARTIERI

