

INFORMATIVA
PER GLI ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. (Nota del Ministero della Salute 6/2/2015)

~~~~~

# Pizzeria - Ristorante

## PAGO PAGO

### La Pizza

*Ai fratelli Cretella con affetto.  
Pensata e scritta a Padova il 24 Settembre del 2003*

A Napule è stata inventata  
E in tutto 'o munno<sup>1</sup> è stata apprezzata  
Ianca<sup>2</sup> e rossa comma a vocca<sup>3</sup> e n'annammurata  
Addore antico 'e robba<sup>4</sup> bona  
Ca' nun costa manco assaie  
Vache e pressa<sup>5</sup>, a sularia<sup>6</sup>, cu 'e cumpagne<sup>7</sup> o ca guagliona<sup>8</sup>  
Nun te stanche da' mangià  
Fior di latte, vasenicola<sup>9</sup> e pummarola  
Chesta è a pizza da reggina  
Da qui il nome Margherita  
Aglia, arecate<sup>10</sup> e pummarola  
È do popolo la Napoletana  
Quattro Stagioni, Capricciosa, piegata a Calzone  
Tante sono ancora le versioni  
Di una grande invenzione  
Ca' nun fernesce<sup>11</sup> mai e ce da' consolazione.

Salvatore Solimeno

1 mondo - 2 bianca - 3 bocca - 4 cose - 5 vado di fretta - 6 da solo - 7 amici - 8 ragazza - 9 basilico  
10 origano - 11 finisce

~~~~~



INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI

che per le nostre pizze
utilizziamo i seguenti prodotti

FARINE:

“Altri Tempi” del **Molino Iaquone** - Vicalvi (Frosinone)

MOZZARELLA:

Fior di latte del **Caseificio San Leonardo** (Salerno)
Mozzarella di bufala campana D.O.P.
dell’azienda **Masseria Lupata** di Capaccio (Salerno)

POMODORO:

Pelati San Marzano della ditta **Pancrazio**
di Cava dei Tirreni (Salerno)

ACCIUGHE:

Le acciughe della ditta **Delfino**
di Cetara - Costiera Amalfitana (Salerno)

per i nostri primi piatti

LA PASTA:

del pastificio **Vicidomini** (trafilatura al bronzo)
di Castel San Giorgio (Salerno)

OLIO D’OLIVA:

dell’oleificio **Di Vito** di Vasto (Chieti)



GLI ANTIPASTI DELLA CASA

| | |
|--|---------|
| Burrata fresca di Bisceglie con Bresaola della Valtellina | € 12,00 |
| Carpaccio di tonno all'aceto balsamico e noci | € 9,00 |
| Salmone affumicato con crostini ed erba cipollina | € 9,00 |
| Petto d'oca con crostini | € 10,00 |
| Cocktails di gamberetti con salsa rosa | € 8,00 |
| Insalata di piovra * | € 10,00 |
| Sfilacci di cavallo, champignon e noci Sorrento | € 9,00 |
| Crostini di pesce spada e rucola | € 9,00 |
| Crostone al lardo di Colonnata | € 6,00 |
| Bresaola con rucola e pinoli | € 9,00 |
| Polpettine di melanzane | € 4,00 |
| Insalata di pollo | € 5,00 |
| Olive ripiene al baccalà * | € 5,00 |
| Spicchi di pecorino impanati * | € 5,00 |
| <i>Per un buon inizio consigliamo</i> l' Antipasto Partenopeo | € 15,00 |
| Frittino misto all'ascolana D.O.P. * | € 14,00 |

* Prodotti decongelati



I NOSTRI PRIMI PIATTI
pasta fatta in casa
e pasta speciale di Gragnano

| | |
|--|---------|
| Tagliatelle alla crudaiola | € 8,00 |
| Gnocchi alla sorrentina | € 8,00 |
| Spaghetti con colatura di alici e pomodori secchi | € 10,00 |
| Spaghetti con vongole, crema di pistacchi e buccia di limone di Amalfi | € 12,00 |
| Tagliolini neri al tonno e rosmarino | € 9,00 |
| Orecchiette con vongole e broccoli | € 12,00 |
| Cavatelli alla genovese | € 7,50 |
| Pappardelle con fiori di zucca e capesante | € 12,00 |
| Scialatielli allo scoglio | € 14,00 |





SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Fesa salata con rucola e pompelmo | € 10,00 |
| Carpaccio di carne salada con rucola, champignons e scaglie di grana | € 10,00 |
| Prosciutto e melone | € 12,00 |
| Roast beef all'inglese con aceto balsamico e erba cipollina | € 12,00 |
| Vitello tonnato | € 12,00 |
| Caprese con mozzarella campana D.O.P. | € 10,00 |
| Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana | € 16,00 |
| Orata ai ferri | € 15,00 |
| Branzino all'acqua pazza | € 15,00 |
| Tartàre di manzo con crostini | € 20,00 |
| | |
| Contorni misti | € 5,00 |



LA NOSTRA INSALATIERA

| | |
|--|---------|
| Pago-Pago: Fantasia dello Chef | € 9,00 |
| Insalata Brasiliana insalata brasiliana, mais, cuore di palma, emmenthal, gamberetti | € 9,00 |
| Insalata Nizzarda insalata verde, uova sode, tonno, acciughe, patate bollite, olive nere | € 9,00 |
| Insalata Fattoria insalata verde, rucola, mais, polpa di granchio, mozzarella, grana a scaglie | € 9,00 |
| Insalata Tartara finocchio, radicchio, gamberetti, olive nere, bresaola, grana a scaglie | € 9,00 |
| Insalata Saint Moritz rucola, champignon, formaggio, sedano, finocchio, carote, speck | € 9,00 |
| Insalata Santo Domingo rucola, sedano, champignon, sfilacci di puledro, pomodoro fresco | € 9,00 |
| Insalata Seychelles uova sode, asparagi, ins. novella, mais, grana a scaglie, cuore di palma | € 9,00 |
| Insalata Pechinese insalata, funghi, carciofi, wurstel, emmenthal, patate al vapore | € 9,00 |
| Insalata Parigina mais, insalata, cuore di palma, prosciutto cotto, salsa rosa, cetrioli | € 9,00 |
| La Piadinona insalate miste, grana a scaglie, mais, pomodorini, bresaola | € 9,00 |
| La Norvegese salmone affumicato, asparagi, uova, mozzarelline, insalata belga, lattuga romana | € 9,00 |
| La Mediterranea lattuga, fagiolini, patate lesse, cipolla rossa, tonno, pomodori, olive nere | € 9,00 |
| La Greca insalatina, cetrioli, olive nere, feta greca, peperoni crudi e cipolla rossa | € 9,00 |
| Insalata Wokamole (avocado messicano) insalatina, cipolla, feta greca, mais, pachino, avocado, spremuta di lime. Il tutto servito su una piadina | € 10,00 |

LE NAPOLETANE D.O.C.

Impasto a lievitazione naturale
con farina di tipo I

| | |
|--|---------|
| Regina | € 11,00 |
| bufala, basilico, pomodorini, parmigiano e pomodoro | |
| Don Salvatore | € 11,00 |
| bufala, parmigiano, basilico e pomodoro | |
| Donna Sofia | € 11,00 |
| bufala, scarola, capperi, acciughe, olive piccanti e pomodoro | |
| Totò | € 11,00 |
| mozzarella, pomodoro, basilico e parmigiano | |
| Carosone | € 11,00 |
| provola affumicata, patate lesse, salsiccia, rosmarino, pomodoro e mozz. | |
| Troisi | € 11,00 |
| pomodoro, aglio, basilico, acciughe, capperi e mozzarella | |
| Merola | € 11,00 |
| mozzarella, friarielli e salsiccia (bianca) | |
| Beth Carvalho | € 11,00 |
| (La regina del Samba di Rio de Janeiro che ama particolarmente questa pizza) bufala, origano, olive piccanti, parmigiano, basilico e pomodoro | |
| Zio Eduardo | € 11,00 |
| scarola, provola, salsiccia, fagioli, mozzarella (bianca) | |



SPECIALITÀ ESTIVE PIZZE BIANCHE

| | |
|---|---------|
| Maiori Bufala, pomodoro a fette, melanzane fritte, ricotta sarda, basilico | € 10,00 |
| Furore fior di latte, pomodorini, salsiccia, basilico | € 10,00 |
| Costiera fior di latte, insalatina, pomodorini, pancetta affumicata | € 10,00 |
| Minori mozzarella, scarola, porcini, provola affumicata, olive piccanti | € 10,00 |
| Azzurra mozzarella, pomodorini, polpa di granchio, rucola, mais, olive verdi | € 10,00 |
| Ravello zucchine julienne, pomodoro a fette, mentuccia, mozzarella, pecorino | € 10,00 |
| Cetara zucchine fritte, menta, buccia di limone grattugiata, speck julienne, ricotta sarda, mozzarella | € 10,00 |

PIZZE BIANCHE

| | |
|--|---------|
| Brasiliana Olive verdi, tonno, basilico, pomodoro a fette, mozzarella | € 10,00 |
| Lattea Pomodorini, rucola, stracchino, mozzarella | € 10,00 |
| Faraglioni Zucchine, mais gamberetti, mozzarella, menta | € 10,00 |
| Spiaggia Pomodoro a fette, ricotta, basilico, pancetta arrotolata, mozzarella | € 10,00 |
| Trulli Pomodorini, basilico, burrata, mozzarella | € 10,00 |
| Campagnola Porcini, pomodorini, rucola, mais, grana a scaglie, mozzarella, | € 10,00 |
| Lampedusa Pomodorini, feta greca, olive, insalatina,, mozzarella | € 10,00 |
| S. Paolo Trito di pomodorini, capperi, acciughe, olive greche, basilico, bufala | € 10,00 |
| Pantelleria Mozzarella, pomodoro a fette, rucola, grana, fesa salata | € 10,00 |





FAGOTTINI

| | |
|--|--------|
| Tradizionale porcini, brie, rucola e speck | € 9,50 |
| Vegetariano mozzarella, verdure ai ferri e scamorza | € 9,50 |
| Golfo mozzarella, gamberetti, zucchine ai ferri e polpa di granchio | € 9,50 |
| Veneto mozzarella, radicchio, chiodini e gorgonzola | € 9,50 |
| Napoletano mozzarella, ricotta, salame piccante e parmigiano | € 9,50 |

CARAMELLE

| | |
|--|---------|
| Ischia mozzarella, ricotta, spinaci, parmigiano e pancetta | € 9,50 |
| Positano mozzarella, melanzane fritte, provola e porcini | € 9,50 |
| Procida mozzarella, melanzane fritte, basilico, capperi e crudo | € 9,50 |
| I consigli settimanali del pizzaiolo (della lavagna) | € 10,00 |



PIZZE TRADIZIONALI

| | |
|---|---------|
| Marinara Pomodoro, aglio, origano | € 5,00 |
| Margherita Pomodoro, mozzarella | € 6,00 |
| Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano | € 6,50 |
| Siciliana Pomodoro, mozzarella, salame, acciughe, capperi e salamino picante | € 9,00 |
| Diavola Pomodoro, mozzarella, salamino piccante | € 8,00 |
| Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto | € 7,50 |
| Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi | € 8,00 |
| Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive | € 8,50 |
| Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi | € 8,50 |
| Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi | € 8,00 |
| Pugliese Pomodoro, mozzarella, cipolla | € 6,50 |
| Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla | € 8,50 |
| Quattro formaggi Mozzarella, formaggi misti | € 8,00 |
| Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel | € 7,00 |
| Inglesina Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo | € 10,00 |
| Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri | € 7,00 |
| Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure miste | € 8,00 |
| Chiodini Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini | € 8,50 |

* per ogni aggiunta in più il prezzo varia da 1,00 a 2,00 Euro a pizza

* pizza per asporto + € 0,30

BEER LIST



Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.

Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti costruiti attorno a cereali, verdure e pesci bianchi.

5,5% alc. Vol - contiene orzo

20cl € 3,00

40cl € 4,50



Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Non Filtrata

La ricetta ai 7 LUPPOLI è la specialità stagionale dei MASTRI BIRRAI DEL BIRRIFICIO ANGELO PORETTI.

Una birra non filtrata, diversa per la stagione autunnale, invernale, primaverile ed estiva, capace di soddisfare i palati più sopraffini.

30cl € 4,00



Grimbergen Blanche

Grimbergen Blanche è un'autentica bière blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. Questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore chiaro, naturalmente torbido, tipico delle bières blanches. Il suo gusto è rinfrescante e contraddistinto da intensi aromi fruttati e speziati. Grimbergen Blanche è ottima come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti e primi con

frutti di mare o ad una grigliata di pesce.

6,0% alc. Vol - contiene orzo e frumento

25cl € 3,50

50cl € 6,00



Grimbergen Double

Grimbergen Double è una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio e articolato. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che le donano forti sentori caramellati. Grimbergen Double si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati.

6,5% alc. Vol - contiene orzo

25cl € 3,50

50cl € 6,00



BIRRA NAZIONALE

| | | |
|--------------|---|------|
| Poretti 0,20 | € | 3,00 |
| Poretti 0,40 | € | 4,50 |

BIRRE SPECIALI

| | | |
|------------------------------------|---|------|
| Waizen in bottiglia 0,50 | € | 6,00 |
| Era 83 "La ambrata" 0,50 bottiglia | € | 5,50 |
| Bech's | € | 3,50 |
| Ceres | € | 3,50 |
| Corona | € | 3,50 |
| Iohnusa 66 cl | € | 6,00 |
| Brooklin 0,50 | € | 6,00 |

BIBITE

| | | |
|------------------------|---|------|
| Bibite alla spina 0,30 | € | 2,50 |
| Bibite alla spina 0,40 | € | 3,00 |
| Acqua minerale 0,75 | € | 2,50 |
| Bibite barattolo | € | 2,50 |

VINI NAZIONALI ALLA SPINA

| | | |
|-------------------------------------|---|---------------|
| Frizzante, Cabernet, Tocai, 0,30 | € | 3,00 |
| Frizzante, Cabernet, Tocai, 0,50 | € | 6,00 |
| Cabernet, Tocai, 1 litro | € | 10,00 |
| Vini in bottiglia | € | 20,00 / 25,00 |
| Vino frizzante alla spina - 1 litro | € | 13,00 |

LIQUORI

| | | |
|--------------------------------|---|------|
| Amari | € | 2,50 |
| Grappe comuni | € | 3,00 |
| Grappe invecchiate | € | 3,50 |
| Whisky invecch. fino a 5 anni | € | 4,00 |
| Whisky invecch. fino a 12 anni | € | 4,50 |

DOLCI - PASTICCERIA

| | | |
|--------------------------------------|---|------|
| Dolci della casa (nostra produzione) | € | 5,00 |
| Frutta | € | 3,50 |
| Caffè | € | 1,50 |
| Cappuccino | € | 2,00 |
| The | € | 2,00 |

Coperto € 2,50

