

Prima di cominciare...

# Nuvoletta

**Vesuvio** 4  
Pomodoro, bufala e parmigiano

**Bolognese** 4  
Mortadella, stracciatella e pistacchio

**Acciuga** 4  
Stracciatella, acciughe e pomodorini semidry

**Carettiera** 4  
Ragù e ricotta affumicata

Impasto soffice con doppia cottura fritto e al forno.

## IMPASTI

### Contemporanea

Impasto ispirato alla napoletana moderna, ha un cornicione alto, morbido e scioglievole, con una cottura delicata che ne esalta consistenza e profumi.

### La 180 grammi

Sottile e croccante, stesa a mano e rifinita a mattarello come da tradizione romana.

Disponibile impasto senza glutine

### Non sai da dove partire?

Segui le icone, sono i nostri indizi segreti: ti dicono alcune caratteristiche per scegliere la tua pizza.

**Consiglio dello chef, un piatto che vale davvero la pena assaggiare.**

**Provalo con impasto contemporaneo, alveolato, leggero e super fragrante.**

**Provalo con impasto 180 g sottile, croccante e irresistibile.**

**Se vedi questa fogliolina, il piatto ha un'anima vegetariana.**

**Proposta piccante, per chi ama i sapori che scaldano.**

### Intolleranze o esigenze particolari?

Disponibili mozzarella di riso o senza lattosio. Per altre necessità chiedi al nostro personale di sala: ti aiuteremo a trovare la proposta giusta per te.



Slow Food

# Padellino 16

Nell'attesa della pizza prova il nostro Padellino, un impasto soffice, servito a spicchi da condividere.

Proposto con abbinamenti a scelta dallo chef.

## LE REGINE

### Marinara 2.0 (1,4) 12

Pomodoro, origano di Salina, pomodorini semidry, aglio nero, olive di Taggia, acciughe del Mediterraneo, basilico e olio extravergine d'oliva Centonze

Provala con stracciatella e limone candito (+2€)

### Margherita (1,7) 8

Pomodoro, fior di latte, basilico e olio extravergine d'oliva Centonze

### Margherita DOP (1,7) 10

Pomodoro, mozzarella di bufala a fine cottura, basilico, Parmigiano Reggiano e olio extravergine d'oliva Centonze

### Provola e pepe (1,7) 10

Provola affumicata di Agerola, pomodoro, basilico, pepe nero in grani macinato e olio extravergine d'oliva Centonze

### La Regina di Parma (1,7) 14

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino semidry, prosciutto crudo di Parma 24 mesi Sant'Ilario e salsa al basilico

Provala con mistecanza e perle di aceto balsamico (+2€)

### A' Pizz ra Nonn (1,7) 12

Impasto in doppia cottura fritto e al forno, servito a spicchi con stracotto di pomodoro e Parmigiano Reggiano e basilico

## DEGUSTAZIONE

Un percorso di degustazione di sei portate: un viaggio nella creatività, nella passione della nostra pizzeria attraverso il mondo dei lievitati.

€35 bevande escluse

La degustazione si applica a tutto il tavolo.

## LE STILE CUOMO

### Super Capricciosa (1,3,7) 14

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto arrosto legato a mano, funghi cardoncelli, carciofo romano e salame piccante

### Capricciosa Romana (1,7) 14

Fior di latte, funghi cardoncelli, carciofi, prosciutto crudo S. Ilario, olive e uovo all'occhio di bue

### Borbonica (1,7) 14

Fior di latte, pomodorini semidry, salsiccia di tonno, guanciale iberico, 'nduja, brasato di cipolla, salsa al basilico

### Agerolese (1,7) 12

Cime di rapa fresche, salsiccia di suino veneto, 'nduja e provola fresca affumicata

Provala con salsiccia di tonno (+2€)

### Gateau-crocchè (1,7) 14

Crema di pecorino, patate schiacciate, prosciutto cotto arrosto legato a mano, provola fresca affumicata e tartufo in olio

### Ariccia (1,7) 14

Crema di porro e patate arrosto, fior di latte, Taleggio DOP, porchetta Ariccia IGP di Leoni, cipolla caramellata ai lamponi e spezie

### Amatriciana di Thiene (1,7) 12

Pomodoro, guanciale iberico, cipolla, ricotta fresca di bufala, pomodorino giallo del Monte Somma, pecorino e salsa al basilico

### Alto mare (1,7,4,11,14,2) 16

Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, polpo, seppia, gamberi e cozze

Provala la rivisitazione di mare a fantasia dello chef

### Pi Greco π (1,7) 12

Crema di porro e patate arrosto, Pancetta Piacentina DOP, provola fresca affumicata, polvere di porro bruciato e porro in agrodolce

## LE VEGETALI

### Parmigiana (1,7) 10

Pomodoro, melanzane alla parmigiana, Parmigiano Reggiano, provola fresca affumicata e basilico

Provala con la salsiccia (+2€)

### Cipolla e patate (1) 14

Base bianca con patate lamellate e brasato di cipolla, fiordilatte e provola affumicata di Agerola, funghi cardoncelli, polvere di porro bruciato e tartufo

### Armonia dell'orto (1,8,12) 14

Crema di carote caramellate, gorgonzola vegetale, cicoria ripassata, funghi cardoncelli, nocciole tostate e perle di aceto balsamico

## LE STAGIONALI

### Fiammeggiante (1,7) 14

Pomodoro, stracciatella, carciofi alla menta, 'nduja e pecorino

### Orsina (1,7) 14

Crema di aglio orsino, pancetta piacentina DOP, provola affumicata di Agerola, carciofi, menta e zest di limone candito

### Primavera Selvatica (1,7) 15

Crema di pecorino, fior di latte, agretti ripassati, carpaccio di manzo, crumble di pane aromatizzato, peperone crusco e tartufo

Lista degli allergeni - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011) 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro personale. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità. Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.

Pizzeria Cuomo fa parte dell'Associazione Eccellenza Nella Pizza, che promuove qualità e trasparenza nella filiera. Questo garantisce l'uso di ingredienti genuini e certificati, nel rispetto della tradizione e della professionalità dei pizzaioli.