



CUOMO

LA PIZZA, TRA EQUILIBRIO E RICERCA



Prima
di cominciare...

Nuvoletta

Vesuvio

4

Pomodoro, bufala e parmigiano

Bolognese

4

Mortadella, stracciatella e pistacchio

Riccia

4

Scarola riccia, stracciatella e alici

Cilentana

4

Pomodoro e cacioricotta

Impasto 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

PRIMA DI COMINCIARE

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 nostre *Pizze*

Marinara 2.0 (1,4)



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

12

Margherita (1,7)



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

8

Margherita DOP (1,7)



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

10

Parmigiana (1,7)



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

10

 Provala con aggiunta di salsiccia! (+2€)

La Regina di Parma (1,7)



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

14

Super Capricciosa (1,3,7)



Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi champignon, carciofo romano e salame piccante

12

Capricciosa Romana (1,7) ☁️

Fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto crudo S. Ilario, olive, uovo barzotto

12

La 1000 km (1,7) ☁️ 180 🍷

Pomodoro, fior di latte, radicchio, 'nduja, salame piccante, gorgonzola, zucca arrostita

12

6p (1,7) ☁️

Pomodoro Migliarese, provola fresca affumicata, pepe, pancetta piacentina DOP, porro brasato e patate al forno

12

Gateau-crocchè (1,7) ☁️

Patate schiacciate, prosciutto cotto arrosto alta qualità, provola fresca affumicata, tartufo in olio e formaggio Monte Veronese

14

Dolci radici (1,5,7) ☁️ 🔥

Crema di carote caramellate, fior di latte, porro, ricotta di latte vaccino, limone e taralli sbriciolati

12

Borbonica (1,7) ☁️ 180 🍷

Fior di latte, pomodorini semidry, cipolla rossa, salsiccia di tonno, guanciale iberico, nduja, cipolla brasata, salsa al basilico

14

Come piace a mamma (1,4,7) 180

Scarola ripassata, fior di latte, ricotta fresca di latte vaccino, uvetta, olive di Taggia, pomodorini e acciughe

12

Agerolese (1,7) ☁️ 🍷

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

12

👍 Provala con la salsiccia di Tonno

ArICCia (1,7)

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

14

La Gricia di Thiene (1,7)

Pomodoro giallo Migliarese, ricotta fresca di latte vaccino, pomodorini semi dry, guanciale iberico, cipolla rossa, pecorino, pepe, basilico

12

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

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

16

Passeggiata in montagna (1,7)

Fior di latte, radicchio marinato, asiago, porcini, sopressa, polenta frita

14

Autunno goloso (1,7)

Crema di zucca arrostita, fior di latte, gorgonzola, speck altoatesino, noci

14

Zucca e patate (1,7)

Crema di zucca, fior di latte, taleggio, porcini, radicchio marinato, patate, rosmarino

14

Ci vuole Cren (1,7)

Fior di latte, verza, sopressa, asiago, cren

 Per un sapore più deciso provala con la nostra giardiniera (9)

14

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

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.

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.

