

MONTANARE DELLA TRADIZIONE & RIVISITATE

NAPULEGNA: Montanara fritta e al forno con ragù Napoletano artigianale, bufala Campana DOP, Grana Padano e basilico fresco.6,00€
NAPULEGNA SPECIAL: Montanara fritta e al forno con ragù Napoletano artigianale, provola di bufala, polpettine fritte, Grana Padano e basilico fresco.7,50€
ESPLOSIVA: Montanara fritta e al forno ripiena con ricotta di bufala Campana DOP, provola di bufala, cicoli Napoletani e pepe, condita con bufala Campana DOP e ragù Napoletano artigianale, Grana Padano e basilico fresco.8,50€
GENOVESE: Montanara fritta e al forno con sugo alla Genovese artigianale, Grana Padano e basilico fresco.6,00€
CAMPAGNOLA: Montanara fritta e al forno con crema di zucca artigianale, provola di bufala, speck IGP, Grana Padano e basilico fresco.6,50€

RIPIENI TRADIZIONALI E RIVISITATI

SEGRETO: Ripieno tondo con Fior di latte di Agerola, ricotta, funghi, cotto Parma, pepe e condimento di Margherita, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO.6,50€
RIPIENO AL FORNO: Fior latte di Agerola, ricotta, cotto di Parma (o salame Napoli) pepe, pomodoro, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO5,50€
SCAROLE AL VAPORE: Provola dei Monti Lattari, scarola riccia cotta al vapore, olive nere, acciughe, Pecorino Romano DOP, basilico fresco e olio EVO6,00€
RIPIENO CON SCAROLE: Provola dei Monti Lattari, scarole saltate in padella, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO (anche fritto)5,00€
FRITTO: Fior di latte di Agerola, ricotta, cicoli Napoletani, pomodoro e pepe.5,50€
SALSICCIA&FRIARIELLI: Fior di latte di Agerola, salsiccia, friarielli, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO (anche fritto)6,00€
LEMON: Fior di latte di Agerola, crema artigianale con ricotta e scaglie di limoni di Sorrento, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO.5,50€



Disco pizza cotto in recipiente dedicato privo di contaminazioni con alimenti e condimenti alteranti. Il "disco pizza" è un prodotto surgelato fornito dall'azienda Italiana leader nel settore. Glutenfree personalizzabile: 2€ in più rispetto alla pizza tradizionale che verrà ordinata nella variante senza glutine.

Esempio: Margherita: 3,50€ Margherita senza Glutine: 5,50€

DOLCI DELLA CASA

SNICKERS: 5,00€
OREO: 5,00€
RICOTTA E PERA: 4,50€
TIRAMISU': 4,00€

CHEESECAKE: 4,00€
SCUGNIZIELLI ALLA NUTELLA: 4,00€
SCUGNIZIELLI AL PISTACCHIO DI BRONTE: 5,00€
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO: 3,00€
IL BILANCIOTTO GELATERIA "BILANCIONE"
(verifica disponibilità, gusti e prezzi all'atto dell'ordine)



**IL NOSTRO SEGRETO?
ACQUA, FARINA, MATERIE PRIME ECCELLENTI
E TANTA, TANTA PASSIONE.**

LE DOP DI GIGINO&FIGLI

VITTORIA!: Provola di bufala, pomodoro San Marzano DOP, polpettine fritte, parmigiana di melanzane, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO.8,50€
GIGINO&FIGLI: Bufala Aversana DOP, piennolo del Vesuvio DOP, speck IGP a listarelle, melanzane a funghetto, Pecorino Romano DOP, basilico fresco e olio EVO.8,50€
TONINO: Provola di bufala, pomodorino giallo del Vesuvio, speck IGP a listarelle, Pecorino Romano DOP, basilico fresco e olio EVO.7,50€
VERACE: Provola dei Monti Lattari, pomodorino giallo del Vesuvio, piennolo del Vesuvio DOP, pomodoro San Marzano DOP, pomodorini freschi, Pecorino Romano DOP, basilico fresco e olio EVO.7,50€
CIURILLO*: Provola dei Monti Lattari, fiori di zucca freschi, salame Napoli, ricotta, Grana Padano, basilico fresco e Olio EVO. *Pizza stagione, verifica disp. al telefono6,00€
NONNA FRANCESCA: Pizza frita rotonda ripiena con Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, cicoli Napoletani, pomodoro San Marzano DOP e pepe.7,50€
TROPEA: Provola di bufala, tonno biologico, cipolle di Tropea, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO.7,50€
NONNO PASQUA: Provola di bufala, pomodoro San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO.7,00€
LA DOC: Bufala Aversana DOP, piennolo rosso del Vesuvio DOP, Pecorino Romano DOP, basilico fresco e olio EVO.7,50€
MODO NOSTRO: Fior di latte di Agerola, pomodorini freschi, crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, Grana Padano, basilico fresco e olio EVO.6,50€
SANTA LUCIA: Piennolo del Vesuvio DOP, olive nere, acciughe, aglio, prezzemolo tritato, origano, basilico fresco e olio EVO.5,50€

LE VERACI DELLA TRADIZIONE

MARINARA: Pomodoro, origano, aglio.3,00€
MARGHERITA: Fior di latte di Agerola, pomodoro.3,50€
SICILIANA: Fior di latte di Agerola, pomodoro, melanzane, cotto di Parma.5,50€
4 FORMAGGI: Crema di formaggio artigianale con Gorgonzola e Grana Padano.5,50€
CAPRICCIOSA: Fior di latte di Agerola, pomodoro, salame Napoli, cotto di Parma, funghi, carciofi.5,50€
4 STAGIONI: Fior di latte di Agerola, pomodoro, funghi, salame Napoli, carciofi, cotto Parma. (divisa in 4 spicchi)5,50€
GENOVESE: Provola dei Monti Lattari, sugo alla Genovese artigianale.6,00€
ORTOLANA: Fior di latte di Agerola, funghi, peperoni, melanzane, friarielli, zucchine.6,00€
SALSICCIA&FRIARIELLI: Fior di latte di Agerola, salsiccia, friarielli.6,00€
ZUCCA: Provola dei Monti Lattari, Salsiccia, crema di zucca artigianale.6,00€
BRESAOLA: Provola dei Monti Lattari, bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano.6,50€

LE SPECIALI DI GIGINO&FIGLI (tutte con Grana Padano, basilico e olio EVO)

CHIMICA: Pizza quattro gusti: 1/4 Fior di latte di Agerola, salsiccia e friarielli. 1/4 Fior di latte di Agerola e pomodorini freschi. 1/4 ripieno con Fior di latte di Agerola e parmigiana di melanzane. 1/4 ripieno fritto con Fior di latte di Agerola e cotto Parma.7,50€
MARECHIARO: 1/5 Fior di latte di Agerola, zucchine e cotto Parma. 1/5 Fior di latte di Agerola, funghi e porchetta. 1/5 Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto e salsiccia. 1/5 Fior di latte di Agerola, salsiccia e friarielli. 1/5 Fior di latte di Agerola, peperoni e salsiccia.8,00€
PECORINO: Crema di pecorino artigianale, provola dei Monti Lattari, pancetta.7,00€
STELLA: Pizza quattro gusti: 1/4 Fior di latte di Agerola, porchetta e funghi. 1/4 Fior di latte di Agerola, ricotta e cotto Parma. 1/4 Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto e salsiccia. 1/4 Fior di latte di Agerola, salsiccia e friarielli. Al centro vuota con rucola, pomodorini freschi, crudo di Parma, scaglie di Grana Padano.7,00€
PISTACCHIO: Provola dei Monti Lattari, crema e granelle 100% di pistacchio verde di Bronte DOP, cuori di mortadella IGP.7,50€
PASQUALINO: Provola dei Monti Lattari, funghi porcini, speck IGP.6,50€
PATATA AL FORNO: Provola dei Monti Lattari, patate al forno di Avezzano artigianali, pancetta (o salsiccia).6,00€
CAPRESE: Provola dei Monti Lattari, pomodori freschi all'insalata, origano.6,00€
NOCI: Provola dei Monti Lattari, crema di noci, speck IGP.6,00€
DELIZIA: Provola dei Monti Lattari, crema di carciofi, crudo di Parma.6,00€
BOSCAIOLA: Fior di latte di Agerola, funghi, piselli, panna, cotto di Parma.6,00€
GIGINO: Fior di latte di Agerola, pomodorini freschi, rucola e scaglie di Grana Padano. Cornicione ripieno con ricotta e cotto di Parma.6,00€
PORCHETTA: Fior di latte di Agerola, crema di formaggio artigianale, pomodorini freschi, porchetta, insalata.6,00€
PESTO: Fior di latte di Agerola, pesto biologico, pomodorini freschi.6,00€
FIOCOCCO: Fior di latte di Agerola, panna, cotto di Parma, trito di Patate di Avezzano.5,50€
PANCETTA: Provola dei Monti Lattari, zucchine, pancetta.5,50€
CAROLINA: Pizza tre gusti: 1/2 ripieno con Fior di latte di Agerola, ricotta e cotto di Parma. 1/4 Fior di latte di Agerola, pomodorini freschi, rucola e scaglie di Grana Padano. 1/4 Fior di latte di Agerola, pomodoro, funghi e cotto Parma.5,50€
CROCCHÈ: Fior di latte di Agerola, cotto di Parma, crochè di patate di Avezzano.5,50€

APERTI DAL MARTEDÌ AL SABATO PRANZO E CENA.

DOMENICA APERTI A CENA.

#FRATELLIRUSSO #QUARTAGENERAZIONE

www.giginoefigli.it

2017



0817679645



Via Stanislao Manna, 30/32/34, Napoli



@pizzeriadagiginoefigli



@pizzeriagiginoefigli