

Ammack **PIZZERIA**

***“Tradizione e innovazione
si fondono per creare
la vera Pizza **Ammackata**”***



375 9127 289



081 1957 3089



Via Aldo Moro, 65 San Giorgio a Cremano (Na)

**SEGUICI SU
INSTAGRAM!**

ANTIPASTI & FRITTI

Alette di Pollo* (6 Pezzi)	5€
Filetti di Pollo Bandidos* (6 Pezzi)	5€
Crocchè di Patate e Provola	1,5€
Frittatina di Pasta (Prosciutto cotto, piselli e provola)	2€
Arancino	2€
Zeppoline (10 Pezzi)	2€
Bruschette al Pomodorino	4€
Porzione di Patate fritte fresche	3,5€
Tris di Montanare	5€
Frittura all’Italiana per 2 Persone	12€
(Crocchè, Frittatine, Arancini, Polenta, Zeppoline e Montanare)	

PIZZE TRADIZIONALI

Marinara (Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano, Basilico, Olio Evo)	4€
Margherita (Pomodoro San Marzano, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo)	5€
Provola e Pepe (Pomodoro San Marzano, Provola, Pepe, Basilico, Olio Evo)	5€
Bufalina (Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio Evo)	7€
Crocchettona (Panna, Prosciutto Cotto, Fiordilatte, Crocchè, Basilico, Olio Evo)	7€
Mimosa (Panna, Prosciutto Cotto, Mais, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo)	6€
Carrettiera (Salsiccia, Friarielli, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo)	6€
Capricciosa (Pomodoro San Marzano, Fiordilatte, Salame Napoli, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Carciofini, Olive nere, Basilico, Olio Evo)	7€
Diavola (Pomodoro San Marzano, Salame piccante, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo)	6€

PIZZE TRADIZIONALI

Pub (Würstel, Patatine fritte, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo)	6€
5 Formaggi (Fiordilatte, Provola, Gorgonzola, Emmental, Parmigiano, Basilico, Olio Evo)	7€
Filetto di Pomodorino (Filetti di Pomodorini, Fiordilatte, Basilico, Olio Evo)	5€
Primavera (Prosciutto Crudo, Fiordilatte, Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio Evo)	8€
Ortolana (Fiordilatte, Caponata di Verdure, Basilico, Olio Evo)	7€
Tronchetto (Emmental, Provola, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio Evo)	8€
Ripieno al Forno (Pomodoro San Marzano, Ricotta, Fiordilatte, Salame Napoli, Prosciutto Cotto, Pepe, Basilico, Olio Evo)	8€
Ripieno Fritto (Ricotta, Pomodoro San Marzano, Fiordilatte, Cicoli, Pepe, Basilico, Olio Evo)	7€

PIZZE IN DOPPIA COTTURA

La Bufalotta (Ragù, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio Evo)	8€
La 4 P (Polpettine, Provola, Patate al Forno, Salsa al Pepe Nero, Basilico, Olio Evo)	8€
La 31/10 (Crema di Zucca, Salsiccia, Provola, Stracciata, Tarallo sbriciolato, Basilico, Olio Evo)	9€
La Pulled (Pulled Pork, Fiordilatte, Fonduta di Cheddar, Granella di Cipolla, Olio Evo)	10€

(COTTURA PRIMA IN FRIGGITRICE E POI IN FORNO)

PIZZE “SELEZIONE AMMACK!”

Prima Volta
(Ricotta, Fiordilatte, Cicoli, Pepe, Tarallo sbriciolato, Basilico, Olio Evo)

8€

Nerano
(Crema di Zucchine, Fiordilatte, Chips di Zucchine, Scaglie di Provolone, Basilico, Olio Evo)

8€

Siciliana
(Ragù, Polpettine, Provola, Melanzane a Funghetti, Basilico, Olio Evo)

8€

Rustica
(Porchetta, Fiordilatte, Patate al Forno, Basilico, Olio Evo)

8€

Terrona
(Crema di Melanzane, Porchetta, Fiordilatte, Pomodorini semi dry, Basilico, Olio Evo)

8€

Zuccotta
(Crema di Zucca, Fiordilatte, Guanciale, Gorgonzola, Basilico, Olio Evo)

8€

Pistacchiosa
(Fiordilatte, Mortadella, Pesto di Pistacchio, Stracciata, Granella di Pistacchio, Basilico, Olio Evo)

9€

Romanesca
(Crema di Carciofi, Guanciale, Fiordilatte, Pecorino, Carciofo fritto, Basilico, Olio Evo)

10€

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 1L

2€

Coca/Fanta/Sprite Vetro 33cl

2€

Birra in Bottiglia 33cl

4€

DESSERT

Dolce del giorno
(Chiedere al personale di sala)

5€

(COPERTO E SERVIZIO 2€)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GL'ITEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione incrociata ed il personale è formato su tale rischio.

***“Tradizione e innovazione
si fondono per creare
la vera Pizza **Ammackata**”***



***SEGUICI SU
INSTAGRAM!***