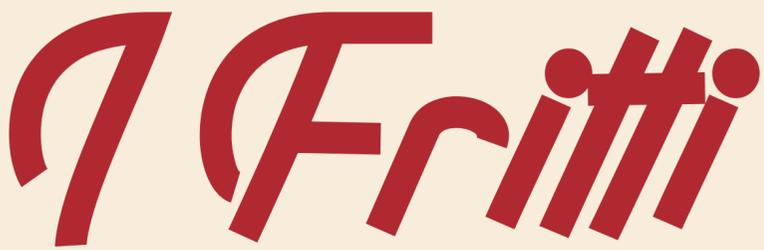




Ma' Veng

PIZZERIA



PANZAROTTO DI PATATE 1,5

*Purea di patate campane insaporita con Pecorino Romano D.O.P. (Amatrice) e Parmigiano Reggiano D.O.P. (Latteria Roncadella) grattugiati, prezzemolo tritato della piana del Sele e pepe nero, ripiena con provola dei monti (Latteria Sorrentina).
Impanatura con farina di grano italiano biologico, uova e pangrattato.*

PANZAROTTO DI PATATE CON PORCHETTA 5

*Purea di patate campane insaporita con Pecorino Romano D.O.P. (Amatrice) e Parmigiano Reggiano D.O.P. (Latteria Roncadella) grattugiati, prezzemolo tritato della piana del Sele e pepe nero, ripiena con provola dei monti (Latteria Sorrentina), porchetta di Ariccia I.G.P. e fonduta di Parmigiano Reggiano.
Impanatura con farina di grano italiano biologico, uova e pangrattato.*

PANZAROTTO DI PATATE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA 3

Purea di patate insaporita con Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati, prezzemolo tritato, pepe nero ripiena con provola. Impanatura con farina, uova e pangrattato, mortadella presidio slow food e pesto di pistacchio.

ARANCINO ROSSO 2,5

Riso Gallo al pomodoro di datterino rosso della piana del Sele con ripieno di carne macinata di manzo degli Alburni, provola dei monti (Latteria Sorrentina), piselli della piana del Sele e funghi porcini degli Alburni conservati. Impanatura con farina di grano italiano biologico, uova e pangrattato.

ARANCINO BIANCO 2,5

Riso Gallo cotto in brodo vegetale con ripieno di tocchetti di pancetta tesa cilentana, provola dei monti (Latteria Sorrentina), Pecorino Romano D.O.P. (Amatrice), Parmigiano Reggiano D.O.P. (Latteria Roncadella) grattugiati e pepe nero. Impanatura con farina di grano italiano biologico, uova e pangrattato.



PIZZERIA
Mo-Veng!

Fritti



FRITTATINA DI BUCATINI 3

*Bucatini di semola di grano duro trafilata a bronzo di Gragnano I.G.P. (Pastificio G. Di Martino) alla besciamella, con ripieno di tocchetti di prosciutto crudo di Parma D.O.P., provola dei monti (Latteria Sorrentina), piselli conservati della piana del Sele, Pecorino Romano D.O.P. (Amatrice) e Parmigiano Reggiano D.O.P. (Latteria di Roncadella) grattugiati e pepe nero.
Impanatura con pastella di farina di grano biologico italiano.*

FRITTATINA ALLA CARBONARA 4

*Bucatini di semola di grano duro trafilati al bronzo di Gragnano I.G.P. (Pastificio G. Di Martino) alla besciamella con tuorlo d'uovo (galline allevate a terra), Pecorino Romano D.O.P., guanciale cilentano croccante e pepe.
Impanatura con pastella di farina di grano tenero italiano biologico.*

PATATE STICK 4

Bastoncini di patate fresche affettate a mano e fritte al momento.

PATATE CHIPS 4

Sottili sfoglie di patate fresche affettate a mano e fritte al momento.

TIMBALLO CILENTANO 4

Fusillo cilentano artigianale di semola di grano duro, ragù di pomodoro San Marzano Dop con manzo e suino, cacioricotta cilentana. Impanatura con pastella e pangrattato.

Gli Antipasti

ANTIPASTO PROSCIUTTO E MOZZARELLA 9

*Mozzarella di bufala campana DOP "Caseificio Jemma",
prosciutto di Parma DOP*

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI DOP 12

per una persona

Le pizze Stagionali

QUATTROCASI 7

Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Napoli, scaglie di caciocavallo, scaglie di pecorino, grattata di Provolone del Monaco DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PATADIAVOLA 10

Fior di latte di Napoli e pulled pork. All'uscita patate al forno speziate (con rosmarino, pepe, aglio, olio e sale),

fonduta ai quattro formaggi, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

PATAPUORK 10

Infornata con provola dei Monti e lamelle di porchetta di Ariccia IGP.

All'uscita patate al forno speziate (con rosmarino, pepe, aglio, olio e sale), salsa Cheddar e BBQ.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

TONNARA 10

Cipolla fresca di Tropea IGP, fior di latte di Napoli.

All'uscita filetti di tonno di Cetara, granella di nocciole IGP di Giffoni, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

RUCOLELLA 12

Fior di latte di Napoli. All'uscita rucola, pomodorini rossi freschi,

prosciutto di Parma DOP, burrata vaccina pugliese, olio extra vergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 24

CAPRESE 9

Fior di latte di Napoli, all'uscita: datterino fresco giallo e rosso,

pesto di basilico fresco, stracciata vaccina, basilico fresco, olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

Le pizze Stagionali

VASINICOLA 8

Pesto di basilico D.O.P., mozzarella di bufala D.O.P.

All'uscita: pomodorini rossi della piana del Sele al forno, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

TROPEANA 8

Fior di latte di Napoli, lamelle di cipolla fesa di Tropea IGP, nduja di spilinga, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PARMIGIANA 12

Pomodoro San Marzano DOP cotto, parmigiana di melanzane scomposta, provola dei monti. All'uscita cardinali di bufala, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 25

PIENNOLO 10

Pomodorini del piennolo freschi, mozzarella di bufala campana, all'uscita scaglie di Parmigiano Reggiano di vacche rosse con 36 mesi di stagionatura, basilico fresco e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

SCARULELLA 10

Provola dei monti, pancetta cilentana.

All'uscita scarola riccia condita con olio e sale, melanzane contadine sott'olio e olio evo.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

CARRETTIERA 8,5

friarielli saltati in padella, salsiccia di suino al vino rosso, fior di latte di Napoli, olio extravergine d'oliva e basilico fresco.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 19

ZUCCOSA 10

Funghi champignon saltati in padella con aglio e prezzemolo, zucca al forno cotta con spezie a bassa temperatura, fior di latte di Napoli. All'uscita speck igp, olio extravergine d'oliva e basilico fresco.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

La Pizza



Le pizze Tradizionali

CIUFFOTTA 7

Ciuffi dorati di patate insaporite con spezie, provola dei Monti, salsiccia di suino italiano a punta di coltello, cipolla, pepe.

Olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

BRONTE 8

Fior di latte di Napoli, crema e granella di pistacchio di Bronte DOP, mortadella del Presidio Slow Food, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

CAPRICCIOSISSIMA 8

Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Napoli, spicchi di carciofi sott'olio della piana del Sele, prosciutto cotto, salsiccia di salame stagionata, champignon trifolati in padella, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

BUFALINA 8

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PANZAROTTA 8

Fior di latte di Napoli, panna, prosciutto cotto, panzarotto di patate artigianale, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PATATOSA 7

Provola dei monti, pancetta cilentana croccante.

All'uscita chips di patate fritte, crema di formaggio, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

Le pizze Tradizionali

AMERICANA 7

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, wurstel di puro suino, stick di patate fresche, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

DIAVOLA 7

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Napoli, salsiccia di salame stagionata, peperoncino piccante, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

MARGHERITA 5

Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Napoli, pecorino Romano DOP grattugiato, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 12

MARINARA 4

Pomodoro San Marzano D.O.P, fettine sottili d'aglio, origano, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 10

CILENTANA 7

Salsa di pomodoro San Marzano DOP cotto.

All'uscita scaglie di cacioricotta e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

AMALFITANA 6

Pomodoro San Marzano DOP, fettine sottili d'aglio, acciughe sott'olio di Cetara, capperi, olive taggiasche e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

SELENELLA 8

Pacchetelle gialle e rosse di pomodorino del piennolo del vesuvio, mozzarella di Bufala Campana DOP. All'uscita origano e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

La Pala



Le pizze Tradizionali

FRESCA FRESCA 8

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pacchiette gialle e rosse di pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P. All'uscita: fette di bresaola, rucola, scorzette di limone, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

TOSCANA 9

Polpa di pomodoro giallo, mozzarella di Bufala Campana DOP e funghi porcini saltati in padella con olio EVO.

All'uscita: lardo di colonnata IGP, rosmarino, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

PUGLIESE 9

Polpa di pomodoro italiano pelato giallo e mozzarella di Bufala Campana DOP.

All'uscita: Capicollo di Martina Franca, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

ORTOLANA 7

Peperoni, zucchine e melanzane fritti, fior di latte di Napoli.

All'uscita: pomodorini della piana del Sele cotti al forno, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

BRONTOSA 11

Fior di latte di Napoli, crema e granella di pistacchio di Bronte Dop, mortadella del Presidio Slow Food. All'uscita burrata di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

Calzoni

(al forno o fritti)

NAPOLETANO 7

Ripieno con: ricotta di Bufala Campana DOP, fior di latte di Napoli, pomodoro San Marzano DOP e salsiccia di salame stagionata.

Guarnito con: pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, olio extra vergine d'oliva e basilico.

CICCIOLO 7

Ripieno con: ricotta di Bufala Campana DOP, provola dei Monti,

ciccioli di puro suino e pepe. Guarnito con: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico

Montanare

con doppia cottura

LA PISTACCHIOSA 9

Base di pasta dorata in olio di semi di Girasole alto oleico e ripassata al forno con crema e granelle di Pistacchio di Bronte DOP, fiordilatte, mortadella Presidio Slow Food e burrata pugliese.

LA SAN MARZANO 7

Base di pasta dorata in olio di semi di Girasole alto oleico e ripassata al forno con pomodoro San Marzano DOP. All'uscita scaglie di pecorino bagnolese e basilico fresco.

LA PAESANOTTA 7

Base di pasta dorata in olio di semi di girasole alto oleico e ripassata al forno con pomodoro San Marzano DOP cotto. All'uscita cacioricotta grattugiato e basilico fresco.

Le Birre

BIRRE ALLA SPINA

FRAVORT - FRESH BEER Cl.20 2,5

Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 4,9% Vol

Fermentazione: Bassa Colore: Chiaro Gusto: Piacevolmente morbida, dall'aroma equilibrato, con sentori di malto e luppolo Tipologia: Fresh Beer

FRAVORT - FRESH BEER Cl. 40 4,5

Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 4,9% Vol

Fermentazione: Bassa Colore: Chiaro Gusto: Piacevolmente morbida, dall'aroma equilibrato, con sentori di malto e luppolo Tipologia: Fresh Beer

FRAVORT - LA ROSSA DEL BRENTA Cl. 30 5

Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 8,1% Vol

Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia Colore: Ambrato carico Gusto: Dal gusto dolce/amaro, presenta un corpo consistente e un'aroma fruttato e floreale (frutti rossi) Tipologia: Belgian Strong Ale

BIRRE ARTIGIANALI MO VENG IN BOTTIGLIA

AMBER DOOL - AMBER HONEY ALE Cl.33 6

SUMERA - TRIPEL Cl.33 6

LEMON ALE - ITALIAN BLANCHE Cl.33 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

NASTRO AZZURRO Cl.33 3

TENNENT'S Cl.33 3,5

ICHNUSA FILTRATA Cl.33 3,5

ICHNUSA NON FILTRATA Cl.33 3,5

MESSINA CRISTALLI DI SALE Cl.50 5

PAULANER WEISSE Cl.50 5



VINI BIANCHI

MARSIA CAMPANIA IGP BIANCO 14

Cantine Barone

Campania

Uve: Fiano, moscato e malvasia cilentana - 13% vol.

VIGNOLELLA CILENTO DOC 22

Cantine Barone

Campania

Uve: Fiano - 13% vol

GRECO DI TUFO DOCG 18

Urciolo

Campania

Uve: Greco di Tufo - 13% vol.

FALANGHINA DEL SANNIO DOC 18

Aia Dei Colombi

Campania

Uve: Falanghina - 13% vol.

RISEIS PECORINO IGP BIO 18

Agriverde

Abruzzo

Uve: Pecorino - 13% vol

SANTA CATERINA SALENTO IGP 18

Due Palme

Puglia

Uve: Chardonnay - 12% vol.

VINI ROSSI

MARSIA CAMPANIA IGT ROSSO 14

Cantine Barone

Campania

Uve: Aglianico, barbera e piedirosso -13,5% vol.



VINI ROSSI

A'PRIMO PAESTUM IGT 18

Cantine Barone

Campania

Uve: Primitivo -14% vol.

PIETRALENA CILENTO DOC 22

Cantine Barone

Campania

Uve: Aglianico - 14% vol.

BARBERA 16

Aia dei Colombi

Campania

Uve: Barbera -14,5% vol.

OTTOUVE GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC 20

Martusciello

Campania

Uve: Nere Campane -11,5% vol.

POMPEIANO ROSSO IGT 24

Bosco de Medici

Campania

Uve: Piediroso -13% vol.

RISEIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO 18

Agriverde

Abruzzo

Uve: Montepulciano -13% vol.

CANONICO SALENTO IGP 16

Due Palme

Puglia

Uve: Negramaro -12,5% vol.



ALBRIZZI SALENTO IGP 16

Due Palme

Puglia

Uve: Primitivo, Cabernet Sauvignon - 13,5% vol.

SYRAH SICILIA IGT 18

Graffetta

Sicilia

Uve: Syrah -13% vol.

VINI ROSATI

PRIMULA ROSA ROSATO IGT 22

Cantine Barone

Campania

Uve: Aglianico - 14% vol.

COREROSA ROSATO SALENTO IGP 22

Due Palme

Puglia

Uve: Susumaniello, Primitivo -12,5% vol.

BOLLICINE

STIZZE RE' LUNA SPUMANTE BRUT 22

Cantine Barone

Campania

Uve: Falanghina -12% vol.

CORRIDORE SPUMANTE ROSÉ 25

I Favati

Campania

Uve: Aglianico - 12,5% vol.

GARBEL BRUT PROSECCO DOC TREVISO 25

Adami

Veneto

Uve: Glera -11% vol.

Nini

BOLLICINE

ALMA BRUT GRAN CUVEÉ FRANCIACORTA DOCG 70

Bellavista

Lombardia

Uve: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco -12,5% vol.

Le Bibite

BIBITE VETRO SOLO PER CONSUMAZIONE AI TAVOLI

FERRARELLE Cl 75 Vetro 2,5

NATIA NATURALE Cl.75 Vetro 2,5

COCA COLA Cl 33 Vetro 3

COCA COLA ZERO Cl 33 Vetro 3

FERRARELLE LIMONATA / ARANCIATA / GASSOSA Cl 33 3



Dolci *di Mr Whippy*

BUENO 6

Biscotto ricomposto al cioccolato, cremoso buono e gelato alla nocciola I.G.P. del Piemonte.

TIRAMISÙ 6

Delicata crema al mascarpone con biscuit inzuppato al caffè espresso.

HIPPOPOTAMO 6

Croccante di wafer, doppio cremoso al cioccolato bianco e alla nocciola IGP del Piemonte con delicato gelato al latte fresco.

DELIZIA AL LIMONE 6

Pan di spagna leggero con crema pasticcera, ricoperta con salsa profumata al limone della Costiera.

Amaro e Liquori

AMARO DEL CAPO 3

JAGERMEISTER 3

MELONCELLO - I CENTELLI 3

LIMONCELLO DI CAPRI 3

LIQUIRIZIA - I CENTELLI 3

CREMA AL PISTACCHIO - I CENTELLI 3

JEFFERSON 3

AMARO IMPERIUM 4

AMARO FENOMENALE 4

GRAPPA BARRIQUE - DICHIOTTO LUNE 4

GRAPPA BIANCA - LA TRENTINA MARZADRO 3



PIZZERIA
Sta. Vangi

Chiusi il Mercoledì