

La pizza di
Vincenzo
Mansi

“Siamo cio’ che mangiamo”
(Ludwig Feuerbach)



*Un Padre,
Un Maestro,
Un Amico*

QUESTO E' ROSARIO MANSI



DA LUI HO APPRESO L'AMORE PER QUESTO MESTIERE
CHE NON MI HA TRASMESSO A PAROLE MA CON SENTIMENTO.
DA QUI HO CAPITO CHE LE COSE FATTE CON IL CUORE
PORTANO SEMPRE ALLA GIUSTA STRADA.
NELLE MIE ESPERIENZE DI VITA HO IMPARATO
CHE BISOGNA PUNTARE SEMPRE ALLA LUNA,
MAL CHE VADA.. ABBIAMO FATTO
UNA PASSEGGIATA TRA LE STELLE...

Grazie Papà

La pizza di
Vincenzo Mansi

In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



7 nostri impasti

Impasto Blend Farina tipo 1 e tipo 2

Questa farina denominata, nell'uso comune SEMINTEGRALÈ è ricca di micronutrienti, come vitamine A, B, C, D, E, K, minerali (calcio e fosforo), facilitando il flusso intestinale.

Nell'impasto aggiungiamo i semi oleosi, ovvero, semi di lino, sesamo, papavero e girasole. Questi rappresentano per il nostro organismo una fonte multivitaminica, tra cui Omega 3 e Omega 6 che permettono di diminuire il colesterolo cattivo (LDL) favorendo il colesterolo buono (HDL).

Impasto Farina di riso Venere

Le origini del nome Venere sono da attribuirsi alla dea romana Venere associata all'amore, alla bellezza e alla fertilità. Il motivo è da ricercarsi alle sue molteplici qualità. Infatti la farina di riso Venere, oltre ad avere elevate proprietà nutrizionali, contiene potenti antiossidanti che facilitano l'eliminazione dal nostro organismo di sostanze cancerogene.

I nostri impasti alternativi sono poveri di glutine e hanno una maturazione a temperatura controllata dai 3 ai 5 giorni.



VODAFONE PIZZERIA MANSI
PASSWORD: Pizzeriamansi17

Pizze Special



Da provare come entrè, accompagnata da una bella bollicina, è la compagnia più bella che ci sia!



PIZZA SPECIAL CON TARTARE DI MANZO

€ 16,00

In cottura cipolla caramellata di Tropea, in uscita tartare di manzo, stracciatella di Bufala DOP e olio EVO monocoltivar.



PIZZA SPECIAL CON TARTARE DI GAMBERO

€ 22,00

In cottura provola fresca al limone, in uscita tartare di gambero condito con sale rosa dell'himalaya, foglioline di menta fresca e olio EVO monocoltivar.

Le ultime Creazioni di Vincenzo



4 FORMAGGI VIP

€ 11,50

Provola fresca, fior di latte alta qualità, blu di bufala, in uscita ricottina di bufala in cialda di Parmigiano, fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, granella di pistacchio, olio EVO monocultivar



LA DOLCE VITA

€ 11,00

Fior di latte alta qualità, pancetta paesana, in uscita stracciata di bufala, concassè di pomodoro, briciola di pane fritto aromatizzato al basilico, olio EVO monocultivar

La pizza di
Vincenzo Mansi



CETUS € 11,00

Fior di latte alta qualità, in uscita pomodori semi secchi dell'Azienda Carbone, stracciata di bufala, colatura di alici dell' Azienda Acqua Pazza di Cetara, granella di pistacchio, polvere di limone, olio EVO monocoltivar



NERANO € 11,00

Provolone del Monaco, bufala DOP, fiori di zucca, zucchine fritte, in uscita pepe, basilico e olio EVO monocoltivar



I SAPORI DELLA COSTIERA € 11,50

Provola fresca al limone, fiori di zucca, in uscita fiocchi di ricotta di bufala, filetti di alici dell'Azienda Acqua Pazza di Cetara, olio EVO monocoltivar



Pizze tradizionali

SCARPARELLO

€ 8,00

Mozzarella di Bufala DOP, datterino rosso cotto al forno azienda Nobile, in uscita Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, basilico fresco, olio EVO monocoltivar

MARGHERITA

€ 4,50

Fior di latte alta qualità, pomodoro pelato Casa Nobile, in uscita olio EVO monocoltivar, basilico fresco

MARITTIMA DOC

€ 6,50

Pomodoro S. Marzano Casa Nobile, capperi, olive nere denocciolate taggiasche, origano, in uscita filetti di alici dell'Azienda Acqua Pazza di Cetara, olio EVO monocoltivar

MARINARA

€ 4,00

Pomodoro S. Marzano Casa Nobile, aglio fresco, origano fresco, in uscita olio EVO monocoltivar

CALABRESE

€ 6,00

Pomodoro pelato Casa Nobile, fior di latte alta qualità, spianata Calabria artigianale, in uscita olio EVO monocoltivar, basilico fresco



CAPRICCIOSA

€ 8,50

Pomodoro pelato Casa Nobile, fior di latte alta qualità, funghi champignon, carciofi grigliati, olive denocciolate taggiasche, in uscita Gran Biscotto Rovagnati, olio EVO monocoltivar, basilico fresco

SICILIANA

€ 6,50

Pomodoro S. Marzano Casa Nobile, fior di latte alta qualità, melanzane a funghetto, in uscita olio EVO monocoltivar, basilico fresco

BIONDA

€ 7,00

Fior di latte alta qualità, patate lesse condite con parmigiano reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, pepe bianco, pancetta paesana o salsiccia fresca o lardo di colonnata, in uscita olio EVO monocoltivar

PROFUMO D'ESTATE

€ 9,00

Fior di latte alta qualità, in uscita pomodorini datterini rossi freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, prosciutto crudo di Parma 24 mesi doppia corona Azienda Simonini, rucola fresca, olio EVO monocoltivar

VEGETARIANA

€ 8,00

Fior di latte alta qualità, peperoni cotti al forno, zucchine fritte, melanzane a funghetto, in uscita olio EVO monocoltivar

CILENTANA

€ 7,00

Datterino rosso cotto al forno Casa Nobile, in uscita pecorino romano grattugiato, pepe, olio EVO monocoltivar



Pizze d' Eccellenza

ROSA BRANDI

€ 7,00

(a richiesta impasto fritto e passato al forno + € 1,00) Filetti di pomodoro S. Marzano Casa Nobile, bufala DOP, in uscita olio EVO monocoltivar, basilico fresco

REGINA DOC

€ 7,50

Bufala DOP, Piennolo del Vesuvio Casa Nobile, in uscita olio EVO monocoltivar, basilico fresco

NOCE

€ 8,50

Fior di latte alta qualità, crema di noci, cipolla di Tropea cotta al forno, salsiccia fresca cotta al forno, in uscita scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli

INCAZZATA

€ 8,50

Provola fresca, nduja calabrese di Spilinga, salsiccia fresca, cipolla di Tropea cotta al forno, in uscita olio EVO monocoltivar

PIZZA DEL MONACO

€ 9,00

Provolone del Monaco, Bufala DOP, pomodoro S. Marzano Casa Nobile, melanzane a funghetto, salsiccia fresca, in uscita pepe, basilico fresco e olio EVO monocoltivar

AMATRICE

€ 9,00

In cottura bufala DOP, datterino rosso cotto al forno dell'Azienda Nobile, guanciale artigianale, in uscita fonduta di pecorino romano, pepe, olio EVO monocoltivar

MAMY

€ 9,00

Fior di latte alta qualità, in uscita melanzane arrostate, ciliegine di bufala DOP, crudo di Parma 24 mesi doppia corona Azienda Simonini, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli

SAN FRANCESCO

€ 9,00

Fior di latte alta qualità, provola fresca, pancetta artigianale, datterino giallo cotto a vapore Casa Nobile, in uscita spolverata di pecorino romano, olio EVO monocoltivar



SAN MATTEO

€ 9,00

Fior di latte alta qualità, datterino giallo cotto a vapore Casa Nobile, cipolla di Tropea cotta al forno, nduja di Spilinga, in uscita ciliegine di Bufala DOP, olio EVO monocoltivar

CI HA PENSATO LEI (da aprile ad ottobre) € 9,50

Questa Pizza si è classificata 6° su 477 gareggianti al campionato mondiale della pizza 2016

Fior di latte alta qualità, provola fresca, fiori di zucca, in uscita lardo di colonnata, ciliegine di bufala DOP, olio EVO monocoltivar

MADISON

€ 9,50

Piennolo del Vesuvio Casa Nobile, bufala DOP, Provolone del Monaco, pepe, in uscita basilico fresco, olio EVO monocoltivar

4 POMODORI

€ 9,50

Bufala DOP, datterino rosso cotto al forno, filetti di pomodoro S. Marzano, piennolo del Vesuvio, datterino giallo cotto a vapore dell'Azienda Casa Nobile, in uscita basilico fresco, olio EVO monocoltivar

BRNTOLONA

€ 9,50

Fior di latte alta qualità, guanciaie artigianale, in uscita pesto di pistacchio artigianale Azienda Mascialai Sicilia, pomodori ciliegini semi secchi Azienda Carbone e ciliegine di bufala DOP

LA PIZZA DI VINCENZO MANSI

€ 10,00

Bufala DOP, blu di bufala, funghi champignon, in uscita scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, crudo di Parma 24 mesi doppia corona Azienda Simonini, pepe, olio EVO monocoltivar

DEDICATA A MIA MOGLIE

€ 11,00

Bufala DOP, note di piccante in cottura, in uscita crudo di Parma 24 mesi doppia corona azienda Simonini, fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, noci sgusciate di Sorrento, gocce di pesto di basilico, olio EVO monocoltivar



7 nostri ripieni al forno

A richiesta anche con impasto fritto con supplemento di 1,00 €

NAPUL'E'

€ 7,50

Fior di latte alta qualità, pomodoro, ricotta di bufala, salamino stagionato, in uscita Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, pepe, olio EVO monocoltivar, basilico fresco

U'RICCIULIL

€ 7,00

Provola fresca, scarola riccia cruda, filetti di alici in olio EVO dell'Azienda Acqua Pazza di Cetara, olive nere denocciolate taggiasche, capperi, olio EVO monocoltivar in uscita

IL MONTANARO DOC

€ 8,50

Fior di latte alta qualità, prosciutto cotto Gran biscotto Rovagnati, funghi champignon cotti al forno, pepe, in uscita stracciata di bufala, basilico, olio EVO monocoltivar

IL MORTAZZO

€ 9,00

Provola fresca, pesto di pistacchio artigianale dell'Azienda Mascialai Sicilia, mortadella presidio slow food, in uscita fiocchi di ricotta di bufala e granella di pistacchio



La nostra Friggitoria

MONTANARA PICCOLA € 3,00 - MONTANARA GRANDE € 6,00

Datterino rosso cotto al forno Azienda Nobile, Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, basilico fresco

TRIS MONTANARA € 8,00

STRACCETTI € 6,00

Straccetti di pizza frita, datterino rosso cotto al forno Azienda Nobile, Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli, basilico fresco

CROCCHÉ' TRADIZIONALE 90 GR. € 2,00

Patate rosse, prezzemolo, pepe nero, fior di latte alta qualità, Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli

CROCCHÉ' CALABRESE 90 GR. € 2,50

Patate rosse, prezzemolo, pepe nero, nduja di Spilinga, fior di latte alta qualità, Parmigiano Reggiano 36 mesi Azienda Poggioli

TRIS DI CROCCHÉ' € 6,50

ARANCINO SICILIANO 90 GR. € 2,50

Riso Azienda Curtiriso ribe, pomodoro S. Marzano Azienda Nobile, carote, piselli, carne macinata, fior di latte alta qualità

ARANCINO DELLA CASA 90 GR. € 2,50

FRITTATINA DI CETARA 120 GR. € 4,00

Bucatini di Gragnano, ricotta di Bufala aromatizzata al limone, colatura e filetti di alici dell'Azienda Acqua Pazza di Cetara, fior di latte alta qualità

FRITTATINA DELLA CASA 120 GR. € 3,50

TEMPURA DI FIORE DI ZUCCA FARCITO € 5,00

PATATINE FRITTE € 3,00

PATATINE FRITTE DIPPERS € 3,50

**COPERTO € 1,50 - AGGIUNTE DA € 1,00 A € 3,00 - IMPASTI ALTERNATIVI +€ 1,50
MOZZARELLA DI BUFALA SENZA LATTOSIO + € 2,00**





7 nostri Dolci

**IL NOSTRO IMPASTO PER LA GRAFFA MATURA 3/4 GG
PER GARANTIRE UN'ESTREMA DIGERIBILITA',
ED HA UN PESO DI 120 GR. CADAUNA**

Brioche o Graffa Napoletana	€ 3,00
Brioche o Graffa Nutella	€ 4,00
Graffa miele e cannella	€ 3,50
Brioche o Graffa Pinguino (con cioccolato bianco e nutella)	€ 4,00
Brioche o Graffa Ducitta di pistacchio (Azienda Mascialai Sicilia)	€ 4,50
Brioche o Graffa cioccolato bianco e nocciola (Azienda Mascialai Sicilia)	€ 4,50
Cuscini fritti con l'impasto della graffa con nutella, cioccolato bianco, granella di nocciola, zucchero a velo	€ 6,00
Cuscini il pistacchio bianco con Ducitta di pistacchio, cioccolato bianco, granella di pistacchio, zucchero a velo	€ 7,00
Panna cotta gusti vari	€ 4,50
Sorbetto al limone home made	€ 3,00
Brioche Siciliana con sorbetto home made	€ 6,00
Tronchetto al forno nutella e cioccolato bianco in uscita nutella, cioccolato bianco, granella di nocciola e zucchero a velo	€ 7,00

LE NOSTRE CREME E GRANELLE DI PISTACCHIO SONO PRODOTTI ARTIGIANALI DELL'AZIENDA MASCIALAI



Le Bibite

Acqua oligominerale naturale "Panna" 0,75 cl. (Acqua oligominerale a basso tenore di sodio)	€ 2,50
Acqua minerale naturale "San Pellegrino" 0,75 cl. (Acqua minerale naturale con anidride carbonica naturale)	€ 2,50
Acqua effervescente naturale Ferrarelle	€ 2,00
Coca cola in vetro 0,33 cl.	€ 2,50
Coca cola zero in vetro 0,33 cl.	€ 2,50
Chinotto S. Pellegrino 0,20 cl.	€ 2,50
S. Pellegrino aranciata bio 0,20 cl.	€ 2,50

Le Birre in bottiglia

Nastro Azzurro 0,66 cl.	€ 3,50
Heineken 0,66 cl.	€ 3,50
Fischer gold 0,66 cl.	€ 6,50
Tennent's 0,33 cl.	€ 3,50
Lefte Blonde 0,75 cl.	€ 8,50
Lefte Rouge 0,75 cl.	€ 8,50

Aperitivi e digestivi

Aperol/campari spritz	€ 5,00
Amaro Lucano	€ 2,50
Amaro del capo	€ 2,50
Jagermaister	€ 3,00
Amaro petrus	€ 3,00
Unicum	€ 3,00
Meloncello, Finocchietto, Liquirizia	
Limoncello Azienda I giardini di Ravello	€ 2,00



Liquore della casa	€ 3,00
Caffè	€ 1,00
Grappa Bianca	€ 3,50
Grappa Barricata (invecchitata 12 mesi in barrique)	€ 3,50
LE GIARE	€ 6,50



Grappa ottenuta dalla distillazione di pregiate vinacce tipiche dell'amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Viene lasciata affinare per un periodo di almeno 36 mesi in piccole botti di Rovere.

Birre Artigianali

KARMA - CARMINIA 33 cl. € 6,00 - 75 cl. € 12,00



Ambrata con riflessi rubino. Schiuma fine di media persistenza. Al naso i sentori vanno dalla frutta tropicale ad un erbaceo fresco e lievemente balsamico. L'ingresso è fruttato, quasi dolciastro, per poi virare in amaro da luppolo che si equilibra saggiamente con il tostato dei malti. Birra molto appagante.

Stile: IPA/ Colore: Ambrato /Alc. 6% / Ibu: -

KARMA - AMBER DOLL 33 cl. € 6,00 - 75 cl. € 12,00



Di color ambrato carico con riflessi rubino. Schiuma compatta color crema, buona la persistenza. Al naso dominano i sentori di miele, zucchero caramellato ed un lieve legnoso. L'ingresso è fruttato, molto avvolgente, la nota dolce del miele di castagno si evolve lentamente in un lieve tostato. Birra molto beverina nonostante la complessità.

Stile: Amber Ale al miele di castagno/ Colore: Ambrato /Alc. 5,7% / Ibu: -

KARMA - CUBULTERIA 33 cl. € 6,00 - 75 cl. € 12,00



Dorato opalescente. Schiuma fine di media persistenza. Al naso percepiamo una lieve dolcezza data dal frumento, per poi percepire sentori speziati. L'ingresso è ammorbidito dal frumento che le dona una nota mielosa che successivamente vira verso un lieve amaro erbaceo ed una buona speziatura.

Stile: Belgian Ale al miele di castagno/ Colore: Giallo paglierino /Alc. 6,5% / Ibu: -

KARMA - ROXY 33 cl. € 6,00



Birra prodotta con malto d'orzo, di frumento e di avena. Particolare la speziatura con aggiunta di coriandolo e pepe rosa. Colore giallo paglierino, leggermente velata. Schiuma bianca, fine e persistente. Al naso leggeri sentori speziati e floreali, equilibrati tra loro.

Stile: Bianca con pepe rosa
Colore: Chiaro paglierino
Alc. 3,5% / Ibu: -



Birre Artigianali

TOCCOMALTO - STRAY DOG

33 cl. € 6,00



Una bitter Ale premiatissima! Abbiamo preso la nostra adorata session Ale inglese e la tradizionale luppolatura britannica aggiungendo il nostro tocco un dry hopping americano per un esplosivo fruttato agrumato. Saldamente nella TOP 50 dello stile per Ratebeer e miglior bitter del mondo nel 2011
Stile: Bitter Ale/ Colore: Ambrato /Alc. 4,2% / Ibu: -

TOCCOMALTO - ZONA CESARINI

33 cl. € 6,00



La nostra birra di bandiera è anche una delle prime Pacific IPA mai prodotte. Alla ricerca di uno stile unico che non si rifacesse né alla scuola inglese né a quella statunitense, abbiamo messo a punto un innovativo blend di luppoli provenienti da Giappone, Australia, Nuova Zelanda e America. Il risultato è un'esplosione di profumi tropicali che vanno dal latte di cocco al mango, arricchiti da note di albicocca e grumi.
Stile: Pacific IPA/ Colore: Ramato /Alc. 6,6% / Ibu: 90

TOCCOMALTO - MACISTE

33 cl. € 6,00



Chiara, secca e amara; forzata ed arrogante come l'eroe di un b-movie. Quattro dry hopping di luppoli americani in quantità incoscienti fanno della Maciste una delle IPA più estreme mai concepite sul suolo italiano. Prodotta con luppoli Simcoe, Chinook, Warrior, Amarillo e Centennial si presenta di color dorato aranciato con bouquet di intensi aromi di frutta tropicale e resina.
Stile: Heroic Double Ipa/ Colore: Bionda /Alc. 8,5% / Ibu: 100

RITTMAYER - WEISSE

50 cl. € 6,50



Si presenta di colore dorato chiaro, velata, con schiuma esuberante, fine e compatta. L'olfatto è decisamente aderente allo stile, con il profumo dei lieviti in bella evidenza: banana matura e chiodi di garofano sovrappongono note di limone e frumento. Al palato il passaggio in bocca è veloce, complice una bella astringenza regalata dal frumento, che smorza la dolcezza sul finale.
Stile: Weisse/ Colore: Dorato chiaro /Alc. 5%

MAHRS - AU

50 cl. € 6,50



Una particolare specialità di birra, torbita e con carattere abboccato e leggermente maltato. E' una birra piacevolmente amarognola e leggermente gasata, che si adatta bene ad ogni circostanza. Qualcuno ha detto "birra-culto"? Bè sì, una di quelle birre dallo stile non facile da reperire e che "segna" ogni esperienza di bevuta.
Stile: Ungespundet/ Colore: Ambrato /Alc. 5,2%

HASEN WEIBER HASE 50 cl. € 6,50



Aromi molto intensi, erbaceo, floreale, limone e scorza di cedro. Gusto dolce, piacevolmente acidulo, giustamente luppolato e speziato. Ottima con piatti speziati con curry o peperoncino, sughi, carne, pesce. Buon abbinamento con piatti al ginger come velutate di verdure.
Alc. 5,2%

HASEN AUGSBURG 50 cl. € 6,50



Bionda giallo oro carico, naturalmente torbida, schiuma bianca, intensa e persistente. Aroma intenso con note lievemente citriche dei lieviti. Risulta completa al palato. Gusto piacevole, complesso luppolato al punto giusto per un perfetto equilibrio dei vari sentori.
Alc. 5,2%



Nobile

dal 1954

nobileonline.com

Abbiamo selezionato il meglio della nostra produzione e le abbiamo dato un nome "Nobile" come il lavoro che da oltre 60 anni svolgiamo quotidianamente, selezionando le materie prime, controllando tutti i processi e garantendo al consumatore un prodotto sicuro, buono, sano e genuino. Dal convenzionale al biologico, dai prodotti di base a quelli artigianali una gamma ampia e profonda capace di rispondere alle esigenze ed ai gusti dei consumatori.

Tutti i prodotti "Nobile" sono ottenuti con particolare attenzione alle materie prime. I pomodori utilizzati provengono tutti da colture italiane certificate. Sono accuratamente selezionati dall'occhio attento e dalle mani esperte delle nostre operaie in un processo che dura soltanto poche ore, affinché sia possibile preservare il gusto del pomodoro fresco.





*Grazie
per averci scelto!*

