

MERIDIONALE

• PIZZAIOLI •
DA GENERAZIONI

MERIDIONALE, UNA STORIA LUNGA UNA VITA.

UNA PIZZERIA CHE NASCE DA UNA TRADIZIONE
DI FAMIGLIA, DOVE L'ARTE DEL PIZZAIOLO
SI TRAMANDA DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.

MERIDIONALE È UNA DICHIARAZIONE D'AMORE,
È CALORE, SORRISI, PROFUMO DI CASA.
È LA NONNA CHE IMPASTA "A OCCHIO",

È CUSTODIRE UN MESTIERE CHE HA IL PROFUMO
DEL PASSATO, MA CHE CONTINUA A VIVERE
NELL'INNOVAZIONE, CON LA STESSA PASSIONE
DI SEMPRE.

È SAPERE CHE PRIMA ANCORA DI ESSERE
PIZZAIOLI, SIAMO STATI NIPOTI CURIOSI, FIGLI
ATTENTI, ALLIEVI SILENZIOSI.

PERCHÉ IN OGNI PIZZA CHE SFORNIAMO C'È
UNA STORIA: LA NOSTRA.

È QUELLA PASSIONE CHE DA GENERAZIONI,
NON HA MAI SMESSO DI LIEVITARE.
E SIAMO FELICI DI CONDIVIDERLA CON VOI.

BENVENUTI A CASA

ANTIPASTI

I NOSTRI CROCCHE

Preparati con metodo 100% Artigianale e realizzati al loro interno con Patata rossa, Provola affumicata, Uova, Parmigiano, Pecorino romano, Sale, Pepe, Prezzemolo e Pangrattato.

CLASSICO ^{1,3,4,7}	3,5
PISTACCHIOSO ^{1,3,4,7,8} Ripieno con Mortadella e Pistacchio	4
PARTENOPE ^{1,3,4,7} Ripieno con Salsiccia e Friarielli	4
CARBONARA ^{1,3,4,7} Ripieno con guanciale e CarboCrema	4
SICULO ^{1,3,4,7} Ripieno con Parmigiana di melanzane	4

"A' FRITTATIN" – LA FRITTATINA

^{1,7,10}

4

Pasta di Semola, Besciamella, Piselli,
Ragù bianco, parmigiano, sale e pepe

"LE RUSTELL" – GLI ARROSTICINI

Tipici della tradizione abruzzese, gli Arrosticini sono spiedini di carne di pecora. Vengono serviti accompagnati da pane caldo e hanno una dimensioni di circa 23g.

10 ARROSTICINI	12
----------------	----

SFIZIOSITÀ

PANZEROTTO FRITTO ^{1,7} Pomodoro e mozzarella	3,5
PATATINE FRITTE*	4
BRUSCHETTE & BURRATA ^{1,7} 4 bruschette fatte in casa condite con pomodorini e accompagnate da burratina da 125g	10
PARMA E BUFALA Crudo di Parma 24 mesi, Mozzarella di bufala campana DOP 250g, Pomodorini e Basilico	15

MERIDIONALE

PIZZAIOLI
DA GENERAZIONI

LE MARINARE

MARINARA 1 🌿

Pomodoro pelato, aglio, origano di Cava d'Isprica, Basilico fresco, Olio Evo

6,5

ASSOLUTO DI MARINARA 1,4 BEST

Pomodoro pelato, Olive Taggiasche, Capperi

FUORI COTTURA : Pomodorino rosso Semi-dry, Alici di Cetara, Pesto di Aglio Orsino, Origano di Cava D'Isprica, Basilico fresco

11

LE MARGHERITE

MARGHERITA 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Basilico fresco

7

MARGHERITA GIALLA 1,7

Pomodorino Giallo del Vesuvio, Provola affumicata in paglia, Pepe nero macinato, Basilico, Olio Evo

9

BUFALA 1,7 🍷

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala campana DOP, Basilico fresco, Olio Evo

10

LE POPOLARI

NAPOLI 1,4,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Acciughe di Cetara, Origano

8

DIAVOLA 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Spianata calabra

8

ORTOLANA 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, peperoni melanzane e zucchine grigliate

9

[Consigliata con Impasto Integrale]

4 STAGIONI 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto cotto Alta qualità, Funghi champignon, Carciofini arrostiti, Olive taggiasche

9

AMERICANA 1,7

Pomodoro, Fior di Latte, Wurstel, Patatine fritte*

8,5

4 FORMAGGI 1,7 🍷

Fior di Latte, Provola affumicata, Gorgonzola, Grana padano

9

[Consigliata l'aggiunta di confettura di pesche e noci] + 3

CAPRICCIOSA 1,4,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto cotto Alta qualità, Funghi champignon, Carciofini arrostiti, Olive taggiasche, Acciughe di Cetara, Capperi, Origano

10

NEW

LE NUOVE
PIZZE



VEGAN

BEST

BEST
SELLER



FOOD
PORN



BASE
BIANCA

PIZZA

LE INNOVATIVE

CARRETTIERA 1,7

Fior di latte, Salsiccia, Friarielli campani

9

PARMIGIANA 1,7

Ombra di Pomodoro Pelato, Parmigiana di melanzane come da tradizione, Fior di Latte, Parmigiano, Basilico fresco

9

RUSTICA 1,7

Fior di Latte, Salsiccia, Patate al Forno aromatizzate, Provola affumicata in paglia

9

GUANCIALOTTA 1,7

Provola affumicata, Pomodorino giallo del Vesuvio, Guanciale, Pecorino romano DOP, Pepe nero macinato

10

A'CARBONARA 1,3,7

Fior di Latte, Guanciale

FUORI COTTURA : Tuorlo d'uovo pastorizzato in crema, Pecorino romano DOP, Pepe nero macinato, Burrata pugliese 125g

12

PARMA 1,7

Pomodoro Pelato

FUORI COTTURA : Crudo di Parma 24 mesi, Burrata pugliese 125g, Pomodorino semi-dry, Basilico

12

MORTAZZA 1,7,9

Fior di Latte

FUORI COTTURA : Crema di pistacchio, Mortadella di Bologna IGP, granella di Pistacchio, Burrata pugliese 125g

12,5

MARTINA FRANCA 1,7,8

Provola affumicata

FUORI COTTURA : Capocollo, Pomodorino giallo del Vesuvio, Tarallo napoletano "sugna&pepe" alle mandorle, Ricotta di Bufala

13,5

A'RICCIA 1,7

Porchetta di Ariccia IGP, Patate al forno, Provola affumicata

10

CALABRISELLA 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Spianata calabra, Cipolle di Tropea, Nduja di Spilinga, Olive taggiasche

11,5

LIBIDINE 2.0 1,7

Pomodoro pelato

FUORI COTTURA : Mozzarella di bufala Campana DOP stracciata, Pomodorini semi-dry, olive taggiasche, Basilico

11

PINNA GIALLA 1,4,7

Fior di Latte misto Provola, Cipolla di Tropea, Pomodorino giallo del Piennolo

FUORI COTTURA : Filetti di Tonno, Olive taggiasche, Basilico

12

CALZONE RIPIENO

RIPIENO CLASSICO 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto Cotto Alta Qualità

8

RIPIENO FARCITO 1,7

Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Funghi, Carciofini, Olive

9

RIPIENO NAPOLI 1,7

Pomodoro pelato, Provola affumicata in paglia, Spianata, Ricotta di Bufala, Pepe nero macinato

9

SORRISO 1,7

Base Focaccia ripiena a mezza luna

FUORI COTTURA : Crudo di Parma 24 mesi, Rucola, Pomodorini freschi, Mozzarella di Bufala DOP

12

AGGIUNTE E VARIAZIONI da 1€ a 3€
IMPASTO INTEGRALE 1,5€

PIZZA

PIATTI E INSALATONE

INSALATA PRIMAVERA 3,4,7 Lattuga, pomodorini, mais, filetti di tonno, olive, bocconcini di mozzarella, uovo sodo	9
CAESAR SALAD 1,3,7 Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa caesar	10
CAPRESE DI BUFALA 7 Pomodoro cuore di bue, mozzarella di Bufala Campana DOP, origano e basilico fresco	12
CARPACCIO DI ROAST BEEF 7 Roast beef di manzo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano	12
CARPACCIO DI BRESAOLA 7 Bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di parmigiano, zest di limone	12

DOLCI DELLA CASA

TIRAMISÙ CLASSICO 1,3,7	5
TIRAMISÙ NUTELLA&KINDER 1,3,7	7
BABÀ CLASSICO 1,3,6,7	6
BABÀ PANNA MONTATA & FRAGOLE 1,3,6,7	7
PASTIERA 1,3,7	6
CHEESE CAKE 1,3,7 Nutella / Pistacchio / Frutti di Bosco / Caramello	5
SORBETTO AL LIMONE 3,6,7,8	5

COPERTO : 2

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia
7. Latte e latticini 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Sesamo 12. Solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

* Prodotto surgelato all'origine.

ACQUA IN VETRO CL 50

Ferrarelle Electa Naturale
Ferrarelle maxima

2,5

BIBITE IN VETRO CL 33

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
Thè alla pesca
Thè al limone

3,5

BIRRE ALLA SPINA



STELLA ARTOIS 20cl
STELLA ARTOIS 40cl

3,5
5



LEFFE ROUGE 33cl

6



FRANZISKANER KELLERBIER non filtrata 30cl
FRANZISKANER KELLERBIER non filtrata 50cl

4
6

BIRRE IN BOTTIGLIA



BECK'S 33cl

4



CORONA 33cl

5



CORONA - analcolica 33cl

5



FRANZISKANER WEISS 50cl

5

BIRRE ARTIGIANALI



BIRRIFICIO **IL BORGO**

6,5



LISA 33cl

STILE: Lager Italiana Non Filtrata
SPILLATURA: Tedesca
GRADAZIONE ALCOLICA: 5 %
FERMENTAZIONE: Bassa
GUSTO: Cereali, Miele
e Note speziate



REALE 33cl

STILE: IPA
SPILLATURA: Due tempi
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,4 %
FERMENTAZIONE: Alta
GUSTO: Caramello e Luppolo



MALEDETTA 33cl

STILE: Belgian Ale
SPILLATURA: Belga
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,2 %
FERMENTAZIONE: Alta
GUSTO: Caramello e Agrumi

COCKTAIL PAIRING

APEROL SPRITZ

7

GIN TONIC
Gin Mare / Hendrick's

13



VINI

BIANCHI

LUGANA Podere Selva Capuzza 12,5% Vol.	22
FALANGHINA DEL SANNIO DOC Nuance 13% Vol.	19
PECORINO TERRE DI CHIETI IGP Iava 13% Vol.	5/18

ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO DOC Domini Veneti 13% Vol.	23
RECASTRO PRIMITIVO IGP Famiglia Di Carlo 14,5% Vol.	22
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Iava 13% Vol.	5/18

ROSÉ

CERASUOLO D'ABRUZZO	18
---------------------	----

BOLLICINE

BRUT MILLESIMATO Axilu	15
PROSECCO SUPERIORE DOCG Asolo	22

AMARI E DIGESTIVI

CAFFÈ	1,5
-------	-----

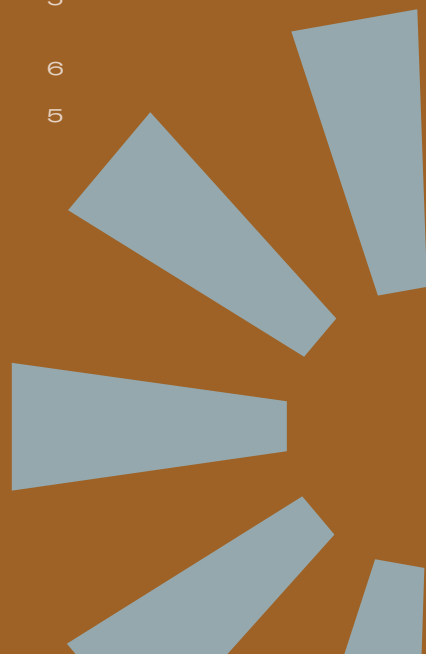
LIMONCELLO	4
------------	---

AMARI Montenegro / Del Capo / Jagermeister	4
---	---

AMARO AMARA Di Arancia rossa siciliana	5
---	---

JEFFERSON	6
-----------	---

GRAPPA Bianca / Barricata	5
------------------------------	---





**SEMPLICE,
GENUINA,
DI CASA**

ORARI

LUNEDÌ	CHIUSO
DAL MARTEDÌ AL SABATO	12.00/14.30 – 19.00/22.30
DOMENICA	19.00/22.30



www.pizzerialameridionale.it