

Pizzaria La Notizia⁵³

Enzo Coccia



"LA NOTIZIA È DENTRO LA NOTIZIA"



Enzo Coccia - Pizzeria La Notizia



enzococcia_lanotizia

www.pizzarialanotizia.it



'O SFIZIO D'À NOTIZIA



Murzillo

Murzillo saporito con ventresca di maiale, pecorino grattugiato e pepe

5,00

'A Rot e carrett d'à Notizia (Maxi)

Marinara

12,00

Margherita

14,00

(con mozzarella di bufala o provola c'è un costo aggiuntivo di 1 euro)

Rotolino

•ricotta, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto e grana padano grattugiato

9,00

•ricotta, fior di latte di Agerola, salame Napoli e grana padano grattugiato

9,00

•provola di bufala, melanzane a funghetto e grana padano grattugiato

9,00

•provola di bufala, salsicce, friarielli e grana padano grattugiato

9,00



La NoTizia è **D**en**T**RO La NoTizia

Mpustarella



Ma ll'he assaggiata maie sta 'Mpustarella?

Raffaele De Novellis



AUTUNNO/INVERNO

-Fior di latte di Agerola, ventresca di maiale e pepe nero	9,00
-Mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodori di Sorrento all'insalata, prosciutto crudo e olio extravergine d'oliva	10,00
-Scamorza dei Monti Lattari, pancetta affumicata e carciofini arrostiti	10,00
-Scarola riccia, provola di bufala Campana D.O.P, lardo di maiale casertano co 'e Sciuccaglie, pomodorini semiseccchi	10,00
-Provola di bufala Campana D.O.P, mortadella e pesto di pistacchio di Bronte	10,00
-Scamorza dei Monti Lattari, melanzane grigliate, capocollo dell'Alta Irpinia	10,00
-Provola di bufala campana D.O.P., salsiccia e friarielli	10,00
-Provola di bufala Campana D.O.P, e verdure di stagione (secondo reperibilità)	10,00
-Provola di bufala Campana D.O.P , salsiccia di maiale, funghi cappellaccio arrostiti e speziati, zucca alla brace	10,00
-Provola di bufala Campana D.O.P, crema di cipolla ramata di Montoro inferiore, lardo di maiale casertano co 'e Sciuccaglie	10,00
-Scamorza dei Monti Lattari, carciofini grigliati, paté di olive nere Caiatine, lardo di maiale casertano co 'e Sciuccaglie, pomodorini semiseccchi	10,00
-Porchetta, melanzane a funghetto e provola di bufala Campana D.O.P	10,00
-Porchetta, friarielli, provola di bufala Campana D.O.P.	10,00
-Porchetta, crema di patate e provola di bufala Campana D.O.P	10,00



LE STORICHE



Marinara	7,00
pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane	
Margherita	8,00
pomodoro, fior di latte di Agerola, formaggio grana padano grattugiato, olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
Cosacca	7,00
pomodoro San Marzano D.O.P, formaggio pecorino D.O.P grattugiato olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
'O Scarpariello	8,00
pomodoro San Marzano D.O.P, aglio, origano, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
Margherita al filetto	8,00
pomodorini a filetto, fior di latte di Agerola o provola, formaggio grana padano grattugiato, basilico e olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane	
Marinara Doppissima	9,00
pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano, acciughe sott'olio, olive nere di Gaeta, olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
Margherita D.O.P.	9,00
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina, formaggio pecorino grattugiato e basilico	
Margherita D.O.P. con provola di bufala	9,00
pomodoro San Marzano D.O.P., provola di bufala campana D.O.P., olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina, formaggio pecorino grattugiato e basilico	
Santa Lucia	9,00
pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, origano, acciughe di Cetara, prezzemolo tritato olive nere di Gaeta, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane, aglio e basilico	
San Gennaro - Faccia Gialla	9,00
pomodorini del piennolo gialli del Vesuvio, origano, acciughe di Cetara sott'olio, olive nere di Gaeta, prezzemolo tritato, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane, aglio e basilico	
Pizza DOC	9,00
pomodorini a filetto, mozzarella di bufala campana D.O.P., formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane e basilico	
Bianca con piennolo	9,00
pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P., formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
Diavola	10,00
pomodoro, fior di latte di Agerola, salame Napoli, formaggio grana padano grattugiato, peperoncino, basilico e olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane	
Primizia di Stagione	10,00
provola di bufala, ortaggi di stagione, formaggio pecorino grattugiato, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina	

‘E Pacchietelle	9,00
pomodori ‘A Pacchietelle, fior di latte di Agerola, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane e basilico	
Cappellaccio	9,00
provola di bufala campana D.O.P., formaggio pecorino grattugiato, funghi alla brace e speziati (Pleurotus Ostreatus), olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
Capricciosa	10,00
pomodoro, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olive, funghi alla brace e speziati, formaggio grana padano grattugiato, basilico e e olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina	
Pomodorini, Rucola e Crudo	10,00
pomodorini a filetto, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, rucola, formaggio grana padano grattugiato, e olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	
Salsiccia e Friarielli	10,00
provola di bufala campana D.O.P, salsiccia, friarielli, formaggio pecorino grattugiato olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
4 Formaggi	10,00
provola di bufala, mozzarella di bufala Campana D.O.P, gorgonzola D.O.P, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina	
Calzone Napoletano	10,00
ricotta di bufala campana D.O.P, fior di latte di Agerola, salame Napoli, pomodoro, pepe formaggio grana padano grattugiato, olio di oliva extravergine D.O.P Colline Salernitane e basilico	
Calzone con cicoli	10,00
ricotta di bufala, cicoli, provola, pepe, formaggio pecorino grattugiato e basilico	
Ripieno con scarole cotte	10,00
scarola liscia saltata in padella, provola di bufala campana D.O.P., olive nere di Gaeta, acciughe sott’olio, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane	
Ripieno del contadino	10,00
scarola riccia cruda, provola di bufala campana D.O.P., formaggio pecorino grattugiato, acciughe sott’olio, olive nere di Gaeta, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	

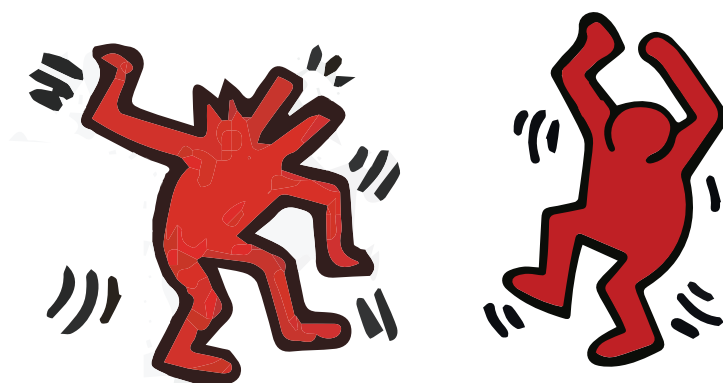


LE CREATIVE



Pizza del Giorno	?????
Enzo provola di bufala Campana D.O.P, pomodorini, tocchetti di ricotta di bufala, rucola, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	10,00
Calzone Vegano (La Gragnanese) Scarole saltate in padella, friarielli soffritti, noci di sorrento	10,00
La Notizia pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, provola di bufala campana D.O.P, funghi cappellaccio arrostiti e speziati, formaggio grana padano grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	10,00
Procidana Pomodorino del piennolo alla brace, scamorza dei monti lattari, aglio, prezzemolo, origano, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane.	10,00
Fortuna salsiccia di bufala, mozzarella di bufala Campana D.O.P, rosmarino, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane	10,00
Pascalina (Vegan free) crema di friarielli, pomodoro a pacchetelle, noci, olive nere di Gaeta, aglio, peperoncino, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane	10,00
Cicoli & Scarole scarola liscia saltata in padella con provola di bufala, olive nere di Gaeta, cicoli, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane e basilico	10,00
Il "Sole nel piatto" pomodorini del piennolo giallo del Vesuvio, mozzarella di bufala campana D.O.P, acciughe di Cetara sott'olio, origano, formaggio grana padano grattugiato, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane	10,00
Del fornaio pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, tocchetti di ricotta di bufala, salame Napoli, formaggio pecorino grattugiato, pepe, basilico e olio extravergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane	11,00
Stanley Tucci stracciata di bufala, nduja calabrese, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane	12,00

Puttanesca	11,00
mozzarella di bufala campana Dop, pomodoro a pacchetelle, olive nere di Gaeta, capperi, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Penisola Sorrentina	
Isola di Arturo	11,00
provola di bufala campana Dop, alici fresche, peperoncino, menta, zeste di limone grattugiato, origano e olio extravergine d'oliva D.O.P Penisola Sorrentina	
Munaciello	11,00
mozzarella di bufala Campana D.O.P, tocchetti ricotta di bufala, ventresca di maiale formaggio pecorino grattugiato, pepe e basilico	
Da nord a sud	11,00
pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P., speck IGP alla julienne, melanzane a funghetto, olio extravergine di oliva D.O.P Penisola Sorrentina e basilico	
La Bronte	11,00
provola di bufala Campana D.O.P, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio D.O.P di Bronte, basilico e olio extravergine d'oliva D.O.P Colline Salernitane	
Capodimonte	11,00
pomodoro 'A Pacchetelle, salsiccia di bufala, provola di bufala campana D.O.P., olio extravergine d'oliva D.O.P. colline salernitane, formaggio pecorino romano grattugiato, basilico e pepe	
La ramata	11,00
crema di cipolle di Montoro e ramate, ventresca di maiale, piennolo del Vesuvio D.O.P formaggio pecorino grattugiato, pepe e basilico	
Sciò sciò ciucciùè	12,00
provola di bufala campana D.O.P, carciofini sott'olio, ventresca di maiale formaggio cacioricotta del cilento e basilico	
La tarallo	12,00
pesto di basilico, mozzarella di bufala Campana D.O.P, pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P, olio extravergine d'oliva D.O.P. colline salernitane e tarallo sbriciolato	
Calzone Ciropedia	12,00
ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, salsiccia tritata, gorgonzola, formaggio pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva D.O.P. Penisola Sorrentina e basilico	



I DOLCI D'À NOTIZIA

½ Mpustarella Nutella
Mpustarella Nutella

5,00

7,50

½ Mpustarella fondente artigianale
Mpustarella fondente artigianale

5,50

8,00

Saltimbocca piccolo Nutella
Saltimbocca grande Nutella

4,00

6,50

Saltimbocca piccolo fondente artigianale
Saltimbocca grande fondente artigianale

4,50

7,00

Babà
Dolce del Giorno

5,00

6,00

Liquori

amaro, grappa
limoncello, meloncello, liquirizia
nocillo

4,00

4,00

4,50

Acqua (0,75 cl)
naturale/ frizzante

3,00

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta

3,00





VINI



BOLLICINE

Terre del Gragnano Gragnano rosso frizzante - piedirosso, aglianico, sciascinoso - penisola sorrentina Napoli, tenuta Jovine	20,00
Falanghina Brut Falanghina spumante brut - falanghina – Sorbo Serpico, Avellino – Feudi di San Gregorio	22,00
Ottouve Gragnano rosso frizzante - piedirosso, aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, olivella, sauca, surbegna - penisola sorrentina Napoli, Salvatore Martusciello	22,00
Trentapioli Asprinio d'Aversa doc, metodo martinotti brut - da vigneti ad Alberata - Salvatore Martusciello	24,00
Dubl Brut I Edition Greco spumante metodo classico - greco di tufo - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	34,00
Dubl Rosè I Edition Aglianico spumante metodo classico - aglianico – Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	36,00
Ca' del Bosco Franciacorta – 45a EDIZIONE – CUVÉE PRESTIGE	50,00

ROSSI

Piedirosso Piedirosso campi flegrei – Napoli - cantine La Sibilla	18,00
Rubrato Aglianico - Sorbo Serpico, Avellino – Feudi di San Gregorio	22,00
Falerno del Massico Aglianico e Piedirosso – Cellole, Caserta – Villa Matilde	24,00
Casavecchia Terre del Volturno Igp- Caserta – Cantine Il Verro	28,00
Nasciddò – Primitivo – Gioia del Colle Doc	30,00



BIANCHI

Falanghina Falanghina, Campi Flegrei, Cantina La Sibilla	18,00
Serrocielo Falanghina DOP - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	22,00
Cutizzi Greco di Tufo - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	24,00
Pietracalda Fiano Avellino - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	24,00
Pallagrello Bianco Terre del Volturno Igp – Caserta- Cantine Il Verro	24,00
Vino fermo a bicchiere	5,00

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea 150 Anniversario Bionda Bionda – Lager – 4.8% - 33cl - Bassa Fermentazione	3,50
Menabrea 150 Anniversario Ambrata Ambrata - Tipo Maerzen – 5% - 33cl - Bassa Fermentazione	4,00
Menabrea 150 Anniversario Strong Strong Lager – 8% - 33cl - Doppio Malto - Bassa Fermentazione	4,00
Menabrea 150 Anniversario Rossa Rossa – 7.5% - 33cl - Doppio Malto - Bassa Fermentazione	4,00
Menabrea Weiss – Non Filtrata – 5,2% - 33cl - Alta Fermentazione	4,00
Menabrea 150 Anniversario Bionda Bionda – Lager - 4.8% - 66cl - Bassa Fermentazione	6,00
Forst Bionda Analcolica - 0% - 33cl	4,00

