



MENÚ PARA LLEVAR

pizzeriafratellidauria.it

FRITOS

Croqueta de patata (1 ud.) **3,00 €**

patatas de la Sila IGP, Pecorino Romano DOP, huevos, pimienta, perejil y mozzarella fior di latte. (1, 3, 7)

Frittatina de pasta clásica (1 ud.) **6,00 €**

Bucatini, bechamel casera, ragú blanco a la boloñesa y guisantes. (1, 7)

Frittatina de pasta carbonara (1 ud.) **6,00 €**

Bucatini, bechamel casera, Pecorino Romano DOP, huevos y guanciale. (1, 3, 7)

Arancino de arroz (1 ud.) **4,00 €**

Arroz, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pimienta cubeba y mantequilla. (1, 3, 7)

Zeppole (6 uds.) **5,50 €**

(1)

Patatas rústicas fritas **5,50 €**

PIZZAS FRITAS

Classica **11,50 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala de Campania DOP y albahaca. (1, 7)

Completa **14,00 €**

tomate San Marzano DOP, provola ahumada, ricotta de búfala y salami suave tipo Napoli. (1, 7)

Pulcinella **13,00 €**

Provola ahumada de Agerola, ricotta de leche de vaca, cicoli napolitanos de cerdo, tomate San Marzano DOP y pimienta. (1, 7)

NUESTRAS MASAS

Clásica

Harina tipo 0 de trigo 100 % italiano.

Estirada

Fina, crujiente y con un borde bajo.

Multicereales **+ 1,50 €**

Mezcla de harinas y semillas de cereales: lino, cebada tostada, girasol, centeno y copos de soja.

PIZZAS CLÁSICAS

D.O.P. **12,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala de Campania DOP, albahaca fresca y AOVE. (1, 7)

Marinara **6,50 €**

tomate San Marzano DOP, ajo rojo de Nubia, orégano de montaña y AOVE. (1)

Margherita **7,50 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, albahaca y AOVE. (1, 7)

Cosacca **9,50 €**

tomate San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP y AOVE. (1, 7)

La Napoletana **12,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alcacharras de Pantelleria IGP, anchoas de Cetara y AOVE. (1, 4, 7)

La Caprese **12,50 €**

Mozzarella fior di latte, tomates cherry Piennolo del Vesuvio DOP, albahaca, jamón de Parma DOP de 24 meses y AOVE. (1, 7)

Parma **12,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jamón de Parma DOP de 24 meses y AOVE. (1, 7)

Diavola **10,50 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata picante y AOVE. (1, 7)

Funghi **9,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champiñones y AOVE. (1, 7)

Gran Biscotto **10,50 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jamón cocido Gran Biscotto Gourmet Rovagnati y AOVE. (1, 7)

Prosciutto & Funghi **12,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jamón cocido Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, champiñones y AOVE. (1, 7)

Contadina **11,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champiñones, alcachofas asadas, aceitunas Leccine y AOVE. (1, 7)

4 Stagioni **11,00 €**

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champiñones, salchicha, salchicha, jamón cocido Gran Biscotto Gourmet Rovagnati y AOVE. (1, 7)



MENÚ PARA LLEVAR

pizzeriafratellidauria.it

PIZZAS CLÁSICAS

Wurstel & Patatine	10,50 €	Ortolana	11,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salchicha y patatas fritas. (1, 7)		tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pimientos, calabacines y berenjenas a la parrilla, AOVE. (1, 7)	
Siciliana	11,00 €	Bresaola	16,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, berenjenas al estilo napolitano y AOVE. (1, 7)		Mozzarella fior di latte, bresaola de punta de cadera, rúcula, Grana Padano DOP de 24 meses y AOVE. (1, 7)	
Mascarpinata	11,00 €	Regina	17,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, mascarpone, Speck del Alto Adigio IGP y AOVE. (1, 7)		tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jamón de Parma de 24 meses, rúcula, tomate cherry, mozzarella de búfala de Campania DOP, Grana Padano DOP de 24 meses y AOVE. (1, 7)	
Salsiccia & Friarielli (stagionale)	13,00 €	Calzone Classico	11,00 €
Mozzarella fior di latte, salchicha fresca, friarielli preparados en casa y AOVE. (1, 7)		Mozzarella fior di latte y jamón cocido Gran Biscotto Gourmet Rovagnati. (1, 7)	
Zingara	12,50 €	Calzone Piccante	12,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, panceta crujiente, champiñones frescos, salchicha fresca, guindilla y aceite AOVE toscano IGP ecológico aromatizado con ajo rojo. (1, 7)		Spianata picante Rovagnati, 'nduja di Spilinga y provola de Agerola. (1, 7)	
Croccopizza	11,50 €	Calzone Napoli	13,50 €
Provola ahumada, panceta piacentina DOP crujiente, croqueta de patata y albahaca. (1, 7)		Mozzarella fior di latte, ricotta de búfala, salami suave tipo Napoli, pimienta y huevo. (1, 3, 7)	

DOS GRANDES CLÁSICOS REINTERPRETADOS

La Capricciosa secondo D'Auria	14,50 €	Quattro formaggi in quattro consistenze	14,50 €
Crema de alcachofa, mozzarella fior di latte, salami suave tipo Napoli, champiñones salteados, reducción de tomate San Marzano DOP, jamón cocido Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, crumble de aceitunas Taggiasca y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)		Mozzarella fior di latte, Pecorino Toscano DOP, mousse de ricotta, fondue de Gorgonzola DOP, chips de Parmigiano Reggiano DOP, albahaca y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)	

PIZZAS DE DOBLE COCCIÓN

Fritas a 180 °C y terminadas al horno a 280 °C para realzar el crujiente, la estructura y el sabor. Un encuentro entre tradición y técnica contemporánea.

Evoluzione di Margherita	16,00 €	La Pisana	16,00 €
Reducción de tomate San Marzano DOP cocinada durante 6 horas, mozzarella de búfala de Campania DOP, Parmigiano Reggiano de vaca roja curado 24 meses, crema de albahaca y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)		Reducción de tomate San Marzano DOP 100 % italiano, cocinada durante 6 horas, anchoas de Cetara, Parmigiano Reggiano de vaca roja curado al menos 24 meses, alcaparras de Pantelleria IGP y aceite de oliva virgen extra. (1, 4, 7)	
Amatriciana Sublime	16,00 €		
Reducción de tomate San Marzano DOP cocinada durante 6 horas, guanciale crujiente, espuma ligera de Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)			

PIZZAS CONTEMPORÁNEAS

Fratelli D'Auria	14,00 €	Porchetta & Mela	16,50 €
Mozzarella fior di latte, filetes de tomate San Marzano DOP, burratina, crema de albahaca y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)		base multicereales, crema de cebolla asada, mozzarella fior di latte, porchetta crujiente, pétalos de cebolla agri dulce y manzana verde marinada. (1, 7)	
Parmigiana Contemporanea	16,50 €	Marinara 2.0	16,50 €
Parmigiana de berenjena, tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP de 30 meses en dos texturas, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)		Provola ahumada de Agerola, mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates cherry Piennolo del Vesuvio DOP, tomate cherry amarillo del Monte Somma, anchoas de Cetara, Pecorino Romano DOP, albahaca y AOVE ecológico. (1, 4, 7)	



MENÚ PARA LLEVAR

pizzeriafratellidauria.it

PIZZAS CONTEMPORÁNEAS

San Giusto 15,90 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jamón de Parma de 24 meses, burratina de búfala y AOVE. (1, 7)

Favola 16,90 €

Mozzarella fior di latte, Mortadella Favola con pistachos de Bronte, burratina de Apulia, crema de pistacho, ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra. (1, 7, 8)

La Campania 14,00 €

Provola ahumada de Agerola, mozzarella de búfala de Campania DOP, tomates cherry Piennolo del Vesuvio DOP, tomates cherry amarillos del Monte Somma, albahaca y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)

Tonno del Vesuvio 13,50 €

Mozzarella fior di latte, tomates cherry Piennolo del Vesuvio DOP, cebolla asada crujiente, atún del Mediterráneo selección Armatore y aceite de oliva virgen extra. (1, 3, 7)

Toscana 19,50 €

Mozzarella elaborada con leche de San Piero a Grado por Caseificio Aquaviva, panceta toscana crujiente, lascas de Pecorino Toscano DOP, trufa toscana rallada y un ligero toque de aceite de trufa. (1, 7)

La Porchetta 14,50 €

Provola de Agerola, patatas asadas, nuestra porchetta artesana y aceite de oliva virgen extra. (1, 7, 8)

Chapeau 16,50 €

Provola de Agerola, guanciale crujiente, Caciocavallo Silano DOP, tomates cherry semisecos, cebolla caramelizada, avellanas IGP y aceite de oliva virgen extra. (1, 7, 8)

Verde Oro 17,50 €

Crema de burrata con albahaca, tomates cherry Piennolo del Vesuvio DOP, tomates datterini amarillos del Vesuvio, burrata deshinchada, jamón de Parma DOP Gran Riserva Casa Graziani de 24 meses y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)

Margherita d'Oro 15,00 €

Crema aterciopelada de tomate cherry amarillo, mozzarella de búfala de Campania DOP, Parmigiano Reggiano DOP de 30 meses, albahaca crujiente y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)

In tre tempi 17,00 €

Fondue de Parmigiano Reggiano DOP, panceta La Giovanna de Salumificio Capitelli en tres texturas, straciatella fresca, cebolla marinada, crumble de pan con hierbas, nota cítrica y aceite de oliva virgen extra. (1, 6, 7)

Babaganoush 16,50 €

Crema de berenjena asada, tomates cherry semisecos, cebolla caramelizada, mousse ligera de ricotta al limón, pimentón dulce y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)

PANUOZZI

Panuzzo & Parmigiana 15,00 €

Provola de Agerola y la nostra parmigiana de berenjena hecha en casa. (1, 7)

Classico 10,00 €

Mozzarella fior di latte y panceta toscana. (1, 7)

Arrabbiato 12,00 €

Mozzarella fior di latte, panceta piacentina DOP, aceitunas Taggiasca y guindilla. (1, 7)

Boscaiolo 13,00 €

Mozzarella fior di latte, jamón cocido y setas. (1, 7)

Salamino 11,00 €

Mozzarella fior di latte, salami picante y tomate San Marzano DOP. (1, 7)

Speck 12,00 €

Mozzarella fior di latte, mascarpone y Speck del Alto Adigio IGP. (1, 7)

Porcellino 12,50 €

Provola de Agerola y nuestra porchetta artesana. (1, 7)

Gustoso 13,00 €

Mozzarella fior di latte, panceta piacentina DOP, champiñones frescos, tomate San Marzano DOP y guindilla. (1, 7)

Americano 12,50 €

Mozzarella fior di latte, salchicha artesana, patatas rústicas fritas y mayonesa. (1, 7)

Salsiccia & Friarielli (stagionale) 13,50 €

Mozzarella fior di latte, salchicha y friarielli preparados por nosotros según la tradición. (1, 7)

Misto 14,00 €

Mozzarella fior di latte, panceta piacentina DOP, champiñones frescos, tomate San Marzano DOP y salchicha. (1, 7)

Ortolano 13,00 €

Mozzarella fior di latte, pimientos, calabacines y berenjenas a la parrilla. (1, 7)

Azz! 13,50 €

Provola ahumada, berenjenas a la parrilla, Speck del Alto Adigio IGP, tomates en rodajas y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)

Crudo & Burrata 16,00 €

Mozzarella fior di latte, jamón de Parma de 24 meses, burratina de búfala y AOVE. (1, 7)

Caprese 15,50 €

mozzarella de búfala de Campania DOP, jamón de Parma de 24 meses, tomates cherry, aceite de oliva virgen extra y albahaca. (1, 7)

Max 14,00 €

Provola ahumada, 'nduja di Spilinga, berenjenas al estilo napolitano y tomate San Marzano DOP. (1, 7)

Principesco 16,00 €

mozzarella de búfala de Campania DOP, bresaola de punta de cadera, rúcula, Grana Padano DOP de 24 meses y aceite de oliva virgen extra. (1, 7)

Supermania 17,00 €

Provola ahumada, nuestra porchetta artesana, salchicha, salchichas artesanas, patatas rústicas fritas, mayonesa y ketchup. (1, 7)

LEYENDA DE ALÉRGENOS

1 Cereales con gluten - 3 Huevos - 4 Pescado - 6 Soja - 7 Leche y derivados - 8 Frutos de cáscara

Para cualquier alergia o intolerancia, informe al personal antes de realizar el pedido. Algunos productos pueden estar congelados en origen o abatidos según la normativa.