



MENU À EMPORTER

pizzeriafratellidauria.it

FRITURES

Croquette de pomme de terre (1 pc) 3,00 €

pommes de terre de la Sila IGP, Pecorino Romano DOP, œufs, poivre, persil et mozzarella fior di latte. (1, 3, 7)

Frittatina de pâtes classique (1 pc) 6,00 €

Bucatini, béchamel maison, ragù blanc à la bolognaise et petits pois. (1, 7)

Frittatina de pâtes carbonara (1 pc) 6,00 €

Bucatini, béchamel maison, Pecorino Romano DOP, œufs et guanciale. (1, 3, 7)

Arancino de riz (1 pc) 4,00 €

Riz, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, poivre cubèbe et beurre. (1, 3, 7)

Zeppole (6 pcs) 5,50 €

(1)

Frites rustiques 5,50 €

PIZZAS FRITES

Classica 11,50 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP et basilic. (1, 7)

Completa 14,00 €

tomate San Marzano DOP, provola fumée, ricotta de bufflonne et salami doux type Napoli. (1, 7)

Pulcinella 13,00 €

Provola fumée d'Agerola, ricotta au lait de vache, cicoli de porc napolitains, tomate San Marzano DOP et poivre. (1, 7)

NOS PÂTES

Classique

Farine type 0 issue de blé 100 % italien.

Étendue

Fine, croustillante et avec une corniche peu marquée.

Multicéréales + 1,50 €

Mélange de farines et graines de céréales : lin, orge grillée, tournesol, seigle et flocons de soja.

PIZZAS CLASSIQUES

D.O.P. 12,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, basilic frais et huile EVO. (1, 7)

Marinara 6,50 €

tomate San Marzano DOP, ail rouge de Nubia, origan de montagne et huile EVO. (1)

Margherita 7,50 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic et huile EVO. (1, 7)

Cosacca 9,50 €

tomate San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP et huile EVO. (1, 7)

La Napoletana 12,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, câpres de Pantelleria IGP, anchois de Cetara et huile EVO. (1, 4, 7)

La Caprese 12,50 €

Mozzarella fior di latte, tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP, basilic, jambon de Parme DOP affiné 24 mois et huile EVO. (1, 7)

Parma 12,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP affiné 24 mois et huile EVO. (1, 7)

Diavola 10,50 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata piquante et huile EVO. (1, 7)

Funghi 9,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons de Paris et huile EVO. (1, 7)

Gran Biscotto 10,50 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cuit Gran Biscotto Gourmet Rovagnati et huile EVO. (1, 7)

Prosciutto & Funghi 12,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cuit Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, champignons de Paris et huile EVO. (1, 7)

Contadina 11,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, artichauts rôtis, olives Leccine et huile EVO. (1, 7)

4 Stagioni 11,00 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, saucisse, saucisse, jambon cuit Gran Biscotto Gourmet Rovagnati et huile EVO. (1, 7)



MENU À EMPORTER

pizzeriafratellidauria.it

PIZZAS CLASSIQUES

Wurstel & Patatine	10,50 €	Ortolana	11,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, saucisse et frites. (1, 7)		tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, poivrons, courgettes et aubergines grillées, huile EVO. (1, 7)	
Siciliana	11,00 €	Bresaola	16,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergines à la napolitaine et huile EVO. (1, 7)		Mozzarella fior di latte, bresaola de pointe de hanche, roquette, Grana Padano DOP affiné 24 mois et huile EVO. (1, 7)	
Mascarpinata	11,00 €	Regina	17,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, mascarpone, Speck du Haut-Adige IGP et huile EVO. (1, 7)		tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, tomate cerise, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, Grana Padano DOP affiné 24 mois et huile EVO. (1, 7)	
Salsiccia & Friarielli (stagionale)	13,00 €	Calzone Classico	11,00 €
Mozzarella fior di latte, saucisse fraîche, friarielli préparés maison et huile EVO. (1, 7)		Mozzarella fior di latte et jambon cuit Gran Biscotto Gourmet Rovagnati. (1, 7)	
Zingara	12,50 €	Calzone Piccante	12,50 €
tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pancetta croustillante, champignons de Paris frais, saucisse fraîche, piment et huile EVO toscane IGP bio parfumée à l'ail rouge. (1, 7)		Spianata piquante Rovagnati, 'nduja di Spilinga et provola d'Agerola. (1, 7)	
Croccopizza	11,50 €	Calzone Napoli	13,50 €
Provola fumée, pancetta de Plaisance DOP croustillante, croquette de pomme de terre et basilic. (1, 7)		Mozzarella fior di latte, ricotta de bufflonne, salami doux type Napoli, poivre et œuf. (1, 3, 7)	

DEUX GRANDS CLASSIQUES REVISITÉS

La Capricciosa secondo D'Auria	14,50 €	Quattro formaggi in quattro consistenze	14,50 €
Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, salami doux type Napoli, champignons de Paris poêlés, réduction de tomate San Marzano DOP, jambon cuit Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, crumble d'olives Taggiasche et huile d'olive extra vierge. (1, 7)		Mozzarella fior di latte, Pecorino Toscano DOP, mousse de ricotta, fondue de Gorgonzola DOP, chips de Parmigiano Reggiano DOP, basilic et huile d'olive extra vierge. (1, 7)	

PIZZAS À DOUBLE CUISSON

Frites à 180 °C puis terminées au four à 280 °C pour exalter le croustillant, la structure et les saveurs. Une rencontre entre tradition et technique contemporaine.

Evoluzione di Margherita	16,00 €	La Pisana	16,00 €
Réduction de tomate San Marzano DOP cuite 6 heures, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, Parmigiano Reggiano de vache rouge affiné 24 mois, crème de basilic et huile d'olive extra vierge. (1, 7)		Réduction de tomate San Marzano DOP 100 % italienne, cuite 6 heures, anchois de Cetara, Parmigiano Reggiano de vache rouge affiné au moins 24 mois, câpres de Pantelleria IGP et huile d'olive extra vierge. (1, 4, 7)	
Amatriciana Sublime	16,00 €		
Réduction de tomate San Marzano DOP cuite 6 heures, guanciale croustillant, écume légère de Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP et huile d'olive extra vierge. (1, 7)			

PIZZAS CONTEMPORAINES

Fratelli D'Auria	14,00 €	Porchetta & Mela	16,50 €
Mozzarella fior di latte, filets de tomate San Marzano DOP, burratina, crème de basilic et huile d'olive extra vierge. (1, 7)		base multicéréales, crème d'oignon rôti, mozzarella fior di latte, porchetta croustillante, pétales d'oignon aigres-doux et pomme verte marinée. (1, 7)	
Parmigiana Contemporanea	16,50 €	Marinara 2.0	16,50 €
Parmigiana d'aubergines, tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP affiné 30 mois en deux textures, basilic frais et huile d'olive extra vierge. (1, 7)		Provola fumée d'Agerola, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP, tomate cerise jaune du Monte Somma, anchois de Cetara, Pecorino Romano DOP, basilic et huile EVO bio. (1, 4, 7)	



MENU À EMPORTER

pizzeriafratellidauria.it

PIZZAS CONTEMPORAINES

San Giusto 15,90 €

tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, burratina de bufflonne et huile EVO. (1, 7)

Favola 16,90 €

Mozzarella fior di latte, Mortadella Favola aux pistaches de Bronte, burratina des Pouilles, crème de pistache, zeste de citron et huile d'olive extra vierge. (1, 7, 8)

La Campania 14,00 €

Provola fumée d'Agerola, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP, tomates cerises jaunes du Monte Somma, basilic et huile d'olive extra vierge. (1, 7)

Tonno del Vesuvio 13,50 €

Mozzarella fior di latte, tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP, oignon rôti croustillant, thon de Méditerranée sélection Armatore et huile d'olive extra vierge. (1, 3, 7)

Toscana 19,50 €

Mozzarella au lait de San Piero a Grado du Caseificio Aquaviva, pancetta toscane croustillante, copeaux de Pecorino Toscano DOP, truffe toscane râpée et une légère finition à huile de truffe. (1, 7)

La Porchetta 14,50 €

Provola d'Agerola, pommes de terre rôties, notre porchetta artisanale et huile d'olive extra vierge. (1, 7, 8)

Chapeau 16,50 €

Provola d'Agerola, guanciale croustillant, Caciocavallo Silano DOP, tomates cerises semi-séchées, oignon caramélisé, noisettes IGP et huile d'olive extra vierge. (1, 7, 8)

Verde Oro 17,50 €

Crème de burrata au basilic, tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP, tomates datterini jaunes du Vésuve, burrata effilochée, jambon de Parme DOP Gran Riserva Casa Graziani affiné 24 mois et huile d'olive extra vierge. (1, 7)

Margherita d'Oro 15,00 €

Velouté de tomate cerise jaune, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, Parmigiano Reggiano DOP affiné 30 mois, basilic croustillant et huile d'olive extra vierge. (1, 7)

In tre tempi 17,00 €

Fondue de Parmigiano Reggiano DOP, pancetta La Giovanna du Salumificio Capitelli en trois textures, stracciatella fraîche, oignon rouge mariné, crumble de pain aux herbes, note d'agrumes et huile d'olive extra vierge. (1, 6, 7)

Babaganoush 16,50 €

Crème d'aubergines rôties, tomates cerises semi-séchées, oignon caramélisé, mousse légère de ricotta au citron, paprika doux et huile d'olive extra vierge. (1, 7)

PANUOZZI

Panuzzo & Parmigiana 15,00 €

Provola d'Agerola et la nostra parmigiana d'aubergines faite maison. (1, 7)

Classico 10,00 €

Mozzarella fior di latte et pancetta toscane. (1, 7)

Arrabbiato 12,00 €

Mozzarella fior di latte, pancetta de Plaisance DOP, olives Taggiasche et piment. (1, 7)

Boscaiolo 13,00 €

Mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons. (1, 7)

Salamino 11,00 €

Mozzarella fior di latte, petit salami piquant et tomate San Marzano DOP. (1, 7)

Speck 12,00 €

Mozzarella fior di latte, mascarpone et Speck du Haut-Adige IGP. (1, 7)

Porcellino 12,50 €

Provola d'Agerola et notre porchetta artisanale. (1, 7)

Gustoso 13,00 €

Mozzarella fior di latte, pancetta de Plaisance DOP, champignons de Paris frais, tomate San Marzano DOP et piment. (1, 7)

Americano 12,50 €

Mozzarella fior di latte, saucisse artisanale, frites rustiques et mayonnaise. (1, 7)

Salsiccia & Friarielli (stagionale) 13,50 €

Mozzarella fior di latte, saucisse et friarielli préparés par nos soins selon la tradition. (1, 7)

Misto 14,00 €

Mozzarella fior di latte, pancetta de Plaisance DOP, champignons de Paris frais, tomate San Marzano DOP et saucisse. (1, 7)

Ortolano 13,00 €

Mozzarella fior di latte, poivrons, courgettes et aubergines grillées. (1, 7)

Azz! 13,50 €

Provola fumée, aubergines grillées, Speck du Haut-Adige IGP, tomates en tranches et huile d'olive extra vierge. (1, 7)

Crudo & Burrata 16,00 €

Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, burratina de bufflonne et huile EVO. (1, 7)

Caprese 15,50 €

mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, jambon de Parme affiné 24 mois, tomates cerises, huile d'olive extra vierge et basilic. (1, 7)

Max 14,00 €

Provola fumée, 'nduja di Spilinga, aubergines à la napolitaine et tomate San Marzano DOP. (1, 7)

Principesco 16,00 €

mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, bresaola de pointe de hanche, roquette, Grana Padano DOP affiné 24 mois et huile d'olive extra vierge. (1, 7)

Supermania 17,00 €

Provola fumée, notre porchetta artisanale, saucisse, saucisses artisanales, frites rustiques, mayonnaise et ketchup. (1, 7)

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten - 3 Œufs - 4 Poisson - 6 Soja - 7 Lait et produits laitiers - 8 Fruits à coque

Pour toute allergie ou intolérance, veuillez informer le personnel avant de commander. Certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou refroidis rapidement conformément à la réglementation.