



Le Pizze d'Asporto



LE CLASSICHE

MARINARA	5,00
<i>pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio evo.</i>	
MARGHERITA	6,00
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo.</i>	
COSACCA	5,50
<i>pomodoro San Marzano, pecorino, basilico, olio evo.</i>	
SICILIANA	6,50
<i>provola affumicata campana, pomodoro San Marzano, melanzane a funghetti, basilico, olio evo.</i>	
DIAVOLA	7,00
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, salame piccante, basilico, olio evo.</i>	
CARDINALE	7,50
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, uovo sodo, basilico, olio evo.</i>	
AMATRICIANA	7,50
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, pancetta pepata, pecorino, basilico, olio evo.</i>	
CAPRICCIOSA	8,00
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, champignon, prosciutto cotto, olive, carciofini, basilico, olio evo.</i>	
CRUDAIOLA (tutto a crudo)	9,50
<i>mozzarella di bufala campana, pomodoro fresco ciliegino, prosciutto crudo, basilico, olio evo.</i>	

LE GARGANTA

PORCA VACCA	8,00
<i>provola affumicata campana, pomodoro San Marzano, ricotta mantecata di bufala, salame piccante, basilico, olio evo.</i>	
MANGIAFUOCO	8,00
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, salsiccia fresca, peperoncino piccante, 'nduja, basilico, olio evo.</i>	
SUOCERA	8,50
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, pomodorini, cipolla, pancetta pepata arrotolata, peperoncino piccante, basilico, olio evo.</i>	
GARGANTA (cornicione ripieno di ricotta mantecata di bufala)	9,00
<i>fior di latte campano, pomodoro San Marzano, salame piccante, prosciutto cotto, basilico, olio evo.</i>	

LE BIANCHE

CAPRESE	6,50
<i>fior di latte campano, pomodorini ciliegini freschi, basilico, olio evo.</i>	
HOT-DOG	7,00
<i>fior di latte campano, wurstel di pollo e tacchino, patatine fritte*, basilico, olio evo.</i>	
PARADISO DI STELLE	7,50
<i>fior di latte campano, panna, mais, prosciutto cotto, basilico, olio evo.</i>	
TONNO E CIPOLLE	7,50
<i>fior di latte campano, cipolla, filetti di tonno, basilico, olio evo.</i>	
BIANCO VERDE	7,50
<i>fior di latte campano, limone a fette, rucola, Grana Padano, basilico, olio evo.</i>	
CARRETTIERA	8,00
<i>provola affumicata campana, salsiccia fresca, friarielli, basilico, olio evo.</i>	
AMANTE	8,00
<i>fior di latte campano, prosciutto cotto, croché di patate, basilico, olio evo.</i>	
QUATTRO FORMAGGI	8,00
<i>fior di latte campano, gorgonzola, emmenthal, caciocavallo, basilico, olio evo.</i>	
MORTADELLA E PISTACCHIO	8,00
<i>provola affumicata campana, mortadella, granella di pistacchio tostato, basilico, olio evo.</i>	
DELIZIA DELL'ORTO	8,00
<i>fior di latte campano, ortaggi di stagione cotti al forno, basilico, olio evo.</i>	
MONTANARA	8,50
<i>fior di latte campano, bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di Grana Padano, basilico, olio evo.</i>	

DEL RAGIONIERE

'o CARMINE	8,50
<i>mozzarella di bufala campana, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo.</i>	
'o PONTE 'a FERRERA	9,00
<i>fior di latte campano, salsiccia fresca, patate schiacciate, porcini*, basilico, olio evo.</i>	

CON NUTELLA

GIAMILÙ	7,00
<i>pizza, Nutella.</i>	
BOMBETTE DOLCI FRITTE	9,00
<i>con Nutella oppure con crema e granella di pistacchi.</i>	



Le Pizze Speciali

Amalfitana 9,00

Scamorza al limone della Costiera Amalfitana, filetti di tonno, rucola, olio evo.

Dali 9,00

For di latte campano, gorgonzola, fonduta di caciocavallo, cialda di grana, basilico, olio evo.

Ariccia 9,00

Provola affumicata, porchetta, patate al forno, mousse di cipolla sedano e carote, basilico, olio evo.

Mediterraneo 9,50

Mozzarella di bufala campana, Grana Padano, pomodorini datterini gialli e rossi, basilico, olio evo.

Nerano 9,50

Fior di latte campano, vellutata di zucchine, zucchine fritte, caciocavallo filante, basilico, olio evo.

Tarallo Napoletano 9,50

Provola affumicata, datterino giallo salsato, alici, tarallo napoletano sbriciolato, basilico, olio evo.

White Boss 11,00

mozzarella di bufala campana, pomodorini appassiti, prosciutto crudo, burratina, basilico, olio evo.

I RIPIENI

CALZONE FRITTO 6,00
*fior di latte campano, pomodoro San Marzano,
a richiesta altre varianti.*

TRONCHETTO MEDITERRANEO 8,50
*• ripieno con fior di latte campano, pomodoro San Marzano.
• ricoperto con prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano.*

CALZONE GARGANTA AL FORNO 9,00
*fior di latte campano, pomodoro San Marzano,
ricotta mantecata di bufala, salame, prosciutto cotto, pepe.*

‘O PANUOZZO

SAPORITO 8,00
provola affumicata campana, pancetta pepata, champignon.

TROISI 8,00
provola affumicata campana, salsiccia, friarielli.

LE PIZZE SPECIALI PER I PICCOLI

HELLO KITTY (*margherita a forma di Hello Kitty*) 5,00
fior di latte campano, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo.

TOPOLINO (*margherita a forma di Topolino*) 5,00
fior di latte campano, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo.

BART (*margherita a forma di Bart Simpson*) 5,00
fior di latte campano, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo.

aggiunte speciali

PIZZA CON LIEVITO “MADRE” 1,00

PIZZA CON FARINA INTEGRALE AI 5 CEREALI 1,00
arricchita con semi di sesamo e semi di lino.

PER OGNI INGREDIENTE 1,50

BRESAOLA, PROSCIUTTO CRUDO oppure PORCINI 2,00

CORNICIONE RIPIENO 2,00
con ricotta mantecata di bufala.

PIZZA A RUOTA DI CARRO 2,00
pizza a forma “rota ‘e carretta”

LA FRITTURA

FRITTURA (singolo pezzo).....	1,50
<i>crocchè, arancino, mozzarellina dorata, mozzarella in carrozza.</i>	
FRITTATINA DI PASTA	2,50
BOCCONCINO ALLA MILANESE	4,00
<i>bocconcino di bufala in crosta 100 g.</i>	
PATATINE FRITTE*	4,00
PATATINE CHIPS*	4,50
VERDURE PASTELLATE	5,50
QUADRUCCI DI PASTA FRITTA SALATI	6,00
<i>• pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padano.</i>	
FRITTURA FRESCA ALL'ITALIANA	11,00
<i>crocchè, arancino, mozzarella dorata, mozzarella in carrozza, verdure miste pastellate, patatine chips*.</i>	

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

***Contiene prodotto surgelato di cui è nota la provenienza.**



G A R G A N T A
RISTORANTE • PIZZERIA

via Dalmazia, 34 - AVELLINO

Tel. 0825 31652

www.garganta.it

Per la consegna a domicilio è richiesto un supplemento di 2,00 €.

