

'94
PIZZERIA
PIZZA, CUCINA & HAMBURGERIA

Menù

I NOSTRI FRITTI *artigianali*

Crocchè  **1,5 €**
Patate, provola, prezzemolo, parmigiano e pepe

Arancino ai porcini **1,5 €**
Riso, crema ai funghi porcini, provola, parmigiano e pepe


Arancino alla siciliana **1,5 €**
Riso, pomodoro San Marzano, melanzane, provola e parmigiano

Chips di patate di Avezzano **5 €**
- Cheddar e salsiccia
- Cacio e pepe
- Fonduta di pecorino e bacon

Tris di crocchè artigianali **9 €**
Mortadella, fonduta di pecorino e granelle di pistacchio, ragù e scaglie di parmigiano, friarielli e salsiccia

Chicken wings **4 pz 5 € | 8 pz 9 €**
Alette di pollo "fritte e speziate", leggermente piccanti

Frittatina di pasta  **2 €**
Bucatini, ragù di carne di vitello, besciamella, piselli, parmigiano, provola e pepe


Frittatina gourmet di ragù  **3 €**
Bucatini, pomodoro, cipolla di Tropea, macinato di vitello e scaglie di parmigiano

Frittatina gourmet al pistacchio  **3 €**
Bucatini, pesto di pistacchio di Bronte, mortadella di Bologna IGP e granella di pistacchio

Patatine fritte  **I porz 3 €**

 Senza glutine

 Consigliato da noi

 Prodotto surgelato

 Senza lattosio
variazioni di prezzo

*per ogni aggiunta ci sarà una variazione di prezzo

Tris di montanarine  **7 €**
Tradizionale, pistacchio, ragù

Vesuvio **6,5 €**
- pomodoro e scaglie di parmigiano
- ragù e scaglie di parmigiano
- pistacchio, mortadella, pesto di pistacchio e granella

LE *fritte*

Ripieno bianco **6,5 €**
Ricotta di bufala DOP, ciccioli di maiale, provola, parmigiano e pepe

Ripieno rosso **6,5 €**
Ricotta di bufala DOP, pomodoro, soppressata paesana, provola, parmigiano e pepe

Montanara tradizionale **5 €**
Pomodoro, basilico, parmigiano

Montanara frita al forno **7 €**
Pomodoro corbarino, bufala DOP, parmigiano e basilico

Montanara al pistacchio **7,5 €**
Mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio, granella di pistacchio e ciliegine di bufala

Scazuoppoli al pomodoro **5 €**
Straccetti di pasta fritti, pomodoro, parmigiano e basilico

Scazuoppoli alla siciliana **6,5 €**
Straccetti di pasta fritti, pomodoro, melanzane, parmigiano e basilico

Scazuoppoli alla zuccosa **6,5 €**
Straccetti di pasta fritti, crema di zucca, salsiccia, scaglie di parmigiano e basilico

Scazuoppoli al pistacchio **7,5 €**
Straccetti di pasta fritti, mortadella di Bologna, pesto di pistacchio e granella di pistacchio

I NOSTRI *taglieri*

Tagliere Classico 8 €

Prosciutto crudo San Daniele e bocconcino di bufala

Tagliere di salumi 10 €

Prosciutto crudo San Daniele, pancetta, salame, capocollo di Martina Franca, bresaola e bocconcino di bufala

Tagliere di formaggi 10 €

Mix di formaggi della val d'Orcia toscana, miele e marmellata

Tagliere di bruschette 5pz 4 €

pomodoro e basilico

Tirolese 15 €

Speck del Trentino IGP, mortadella di Bologna, formaggi stagionali e tarallo napoletano

LE NOSTRE *insalatone*

Veggy salad 7 €

Insalata, carota, rucola, noci, pomodorini e olive di Gaeta

Insalatona italiana 7,5 €

Insalata, pomodorini, ciliegine di bufala, tranci di tonno di Cetara, olive di Gaeta e mais

Insalatona di pollo 7,5 €

Insalato, straccetti di pollo grigliato, pomodorini, ciliegine di bufala, mais e cipolla di Tropea IGP

Piatto di bresaola 8,5 €

Bresaola, rucola, scaglie di grana, noci, aceto balsamico di Modena IGP

Caprese 8 €

Pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala campana, origano e basilico

PRIMI *piatti*

Gnocchi al ragù

8 €

Pomodoro, macinato di bovino sfumato al vino rosso, cipolla tritata finemente, olio e basilico

Spaghetti allo scarpariello

8 €

Spaghetti, pomodoro corbarino, olio e basilico

Pasta patate e provola

8 €

Pasta mista, patate, provola e pepe

SECONDI *piatti*

Tagliata di carne

15 €

Tagliata di carne con rucola, grana e pomodorini

Tagliata di pollo

13 €

Tagliata di pollo con rucola e grana

Grigliata mista di carne

15 €



GA
VERACE PIZZA NAPOLITANA

Franco Gambardella

LE NOSTRE *classiche*

Marinara

Pomodoro, origano di Monte Sarò, aglio, basilico e olio evo

4 €

Napoli

Pomodoro, acciughe di Cetara, origano di Monte Sarò, aglio, basilico e olio evo

4 €

Margherita

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico e olio evo

4,5 €

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, parmigiano, basilico e olio evo

5,5 €

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, prosciutto cotto, salsiccia, funghi champignon, carciofini, basilico e olio evo

7 €

Friariell

Mozzarella, friarielli napoletani, salsiccia e olio evo

7 €

Primavera

Pomodorini, mozzarella, rucola, scaglie di parmigiano e olio evo

6 €

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, parmigiano, basilico e olio evo

6,5 €

Soft

Mozzarella, parmigiano, prosciutto cotto, mais, panna, basilico e olio evo

6 €

Snack

Mozzarella, salsiccia e patatine

6 €

San Giovanni

Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, basilico e olio evo

7 €

Fitness

Mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di parmigiano e olio evo

6,5 €

Tutte le pizze si possono richiedere nel formato:

Comm a Napoli 2€ | 9 Cereali 1,5€ | Integrale 1,5€

Pinsa 2€ | Senza glutine 2€ | Senza lattosio 2€

LE NOSTRE *classiche*

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, scaglie di parmigiano e olio evo

6 €

Würstel e Patatine

Mozzarella, würstel e patatine

6 €

Sant' Anna

Mozzarella, parmigiano, crema di peperoni, salame dolce, olive nere, basilico e olio evo

6 €

Purè

Vellutata di purè di Avezzano, mozzarella, parmigiano, funghi chiodini, salsiccia e olio evo

6 €

Totò

Macchiata al pomodoro, pecorino e pepe

4 €

Messicana

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fagioli, salsiccia, 'nduja calabrese, basilico e olio evo

6 €

4 formaggi

Mozzarella, gorgonzola, Emmentaler, basilico e olio evo

6 €

Tutte le pizze si possono richiedere nel formato:

Comm a Napoli 2€ | 9 Cereali 1,5€ | Integrale 1,5€

Pinsa 2€ | Senza glutine 2€ | Senza lattosio 2€

LE NOSTRE *Speciali*

'94

Fonduta di pecorino DOP, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele "24 Mesi" all'uscita, melanzane arrostate, burrata pugliese DOP e olio evo

9 €

Verace

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, parmigiano, basilico e olio evo

7 €

DOP

Pomodoro corbarino, mozzarella di bufala, pecorino romano DOP, basilico e olio evo

7 €

Piennolo

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio evo

7 €

Napoli rivisitata

Pomodoro San Marzano DOP, basilico, acciughe di Cetara, pomodori secchi, origano del Monte Sarò, aglio e olio evo


7 €

Masaniello

Macchiata al pomodoro, salsiccia, mozzarella di bufala all'uscita, scoglie di parmigiano, basilico e olio evo

7,5 €

A'malafemmena

Mozzarella, crema di cipollotto nocerino, lardo di colonnata IPG, scoglie di conciato romano  "Presidio Slow Food" e olio evo

7,5 €

Ciccio's

Mozzarella, patate al forno, salame dolce, scoglie di parmigiano e olio evo

7,5 €

Ariccìa

Mozzarella, porchetta di Ariccìa DOP, patate al forno, funghi champignon, parmigiano, basilico e olio evo

8 €

Tutte le pizze si possono richiedere nel formato:

Comm a Napoli 2€ | 9 Cereali 1,5€ | Integrale 1,5€

Pinsa 2€ | Senza glutine 2€ | Senza lattosio 2€

LE NOSTRE *Speciali*

Reginella

Mozzarella, pesto di basilico, pancetta, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, scaglie di parmigiano, basilico e olio evo

7,5 €

Pistacchio

Mozzarella, pesto di pistacchio, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio e olio evo

8 €

Mortazza

Bianca, mozzarella, all'uscita mortadella di Bologna IGP, crochè, pesto di pistacchio, granelle di pistacchio, basilico e olio evo

9 €

Tartufata

Mozzarella, crema di tartufo, funghi porcini, noci, basilico e olio evo

7,5 €

Scarulella

Mozzarella, olive nere, all'uscita scarola cruda condita, acciughe di Cetara, olio evo

7 €

San Daniele

Mozzarella, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, basilico e olio evo

7,5 €

Guancialina

Pomodoro datterino giallo, mozzarella, scaglie di conciato romano 🌀 "Presidio Slow Food", guanciaie di maiale, basilico e olio evo

8 €

Tarall

Mozzarella, parmigiano, pancetta, pomodoro datterino giallo, tarallo napoletano, basilico e olio evo

8 €

Tutte le pizze si possono richiedere nel formato:

Comm a Napoli 2€ | 9 Cereali 1,5€ | Integrale 1,5€

Pinsa 2€ | Senza glutine 2€ | Senza lattosio 2€

LE NOSTRE *Speciali*

Trentino

Mozzarella, crema di noci, porcini, speck del Trentino IGP, basilico e olio evo

7,5 €

'O Scarpariello

Pomodoro corbarino, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico e olio evo

7 €

Lardarella

Mozzarella, lardo di colonnata IGP, funghi porcini, patate al forno, basilico e olio evo

7,5 €

Pino Daniele

Mozzarella, capocollo di Martina Franca

🌀 "Presidio Slow Food", pomodorini semi secchi gialli, basilico e olio evo

7 €

Fondutina

Mozzarella, fonduta di pecorino DOP, funghi porcini, rucola tritata, parmigiano e olio evo

7 €

Campagnola

Crema di zucca, provola, pancetta tesa in cottura e olio evo

7 €

'A Pummarola

Mozzarella, capocollo di Martina Franca

🌀 "Presidio Slow Food", pomodori secchi e basilico

7,5 €

Halloween

Mozzarella, parmigiano, crema di zucca, funghi porcini, salsiccia, basilico e olio evo

7,5 €

Tutte le pizze si possono richiedere nel formato:

Comm a Napoli 2€ | 9 Cereali 1,5€ | Integrale 1,5€

Pinsa 2€ | Senza glutine 2€ | Senza lattosio 2€

LE NOSTRE *Speciali*

Saracin

Mozzarella, melanzane arrostate, pancetta, scaglie di parmigiano, ciliegine di bufala e olio evo

8 €

Tropea

Macchiata al pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, olive nere, 'nduja calabrese, basilico, parmigiano e olio evo

7,5 €

Via Napoli

Pomodoro datterino giallo, mozzarella, acciughe di Cetara, olive nere, basilico, capperi di Salina

🌿 “Presidio Slow Food” e olio evo

7,5 €

Cheddar

Bianca, bacon, mozzarella, all'uscita chips di patate di Avezzano e cheddar fuso

8 €

Zio Guido

Pomodoro datterino giallo, cuori di carciofi pugliesi, mozzarella, capocollo di Martina Franca

🌿 “Presidio Slow Food”, pecorino romano DOP, pepe e olio evo

8 €

Tutte le pizze si possono richiedere nel formato:

Comm a Napoli 2€ | 9 Cereali 1,5€ | Integrale 1,5€

Pinsa 2€ | Senza glutine 2€ | Senza lattosio 2€



I NOSTRI *panini*

- 
- 15** 8 €
Hamburger di Scottona 200gr, prosciutto cotto, chips di patate fresche di Avezzano e maionese
- '94** 10 €
Hamburger di Scottona 200gr, mortadella di Bologna IPG grigliata, crochè artigianale, provola, pesto di pistacchio e granella di pistacchio
- 72** 9 €
Hamburger di Scottona 200gr, bacon grigliato, cheddar, cipollotto, pomodoro di Sorrento
- 50** 10 €
Doppio hamburger di Scottona 200gr, doppio bacon grigliato e doppia provola
- 5** 7 €
Petto di pollo, funghi grigliati, provola e insalata iceberg
- 13** 8 €
Porchetta di Ariccia IGP, friarielli napoletani, provola e 'nduja calabrese
- 4** 7,5 €
Parmigiana di melanzane, provola, patate al forno e fonduta di pecorino
- 75** 8 €
Salsiccia, provola, bacon grigliato e melanzane arrostate
- 10** 12 €
Hamburger di Scottona 200gr, crema di noci, capocollo di Martina Franca, funghi porcini e burrata pugliese
- 82** 9 €
A sorpresa dello Chef

**per ogni aggiunta ci sarà una variazione di prezzo*

I NOSTRI *tronchetti*

Tronchetto Amalfitano

7,5 €

Mozzarella, pomodorini conditi con sale e origano, prosciutto San Daniele 24 mesi, rucola, scaglie di parmigiano, ciliegine di bufala e olio evo

Tronchetto Terra mia

7,5 €

Mozzarella, melanzane arrostate, pancetta, rucola, scaglie di parmigiano e olio evo

Tronchetto Valico

8 €

Mozzarella, salsiccia, porcini all'uscita, rucola, scaglie di parmigiano e ciliegine di bufala

COMM' E' *Napule*

Marinara

5 €

Pomodoro, origano del Monte Saro, aglio, basilico e olio evo

Napoli

5 €

Pomodoro, acciughe di Cetara, origano del Monte Saro, aglio, basilico e olio evo

Margherita

6,5 €

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico e olio evo

Cosacca

5 €

Pomodoro, pepe e parmigiano in cottura

BIRRE ALLA *spina*

San Miguel Especial

20cl **2 €** | 40cl **3,5 €**

Produttore: Mahou San Miguel

Provenienza: Spagna - Gradazione: 5,4%

Aspetto: Giallo oro paglierino - Stile: Lager

Alhambra Reserva Roja

33cl **4,5 €**

Produttore: Mahou San Miguel

Provenienza: Spagna - Gradazione: 7,2%

Aspetto: Ambrata - Stile: Bock

Schnerider Aventinus

30cl **4,5 €**

Produttore: Schneider-Weisse

Provenienza: Germania - Gradazione: 8,2%

Aspetto: Rosso rubino carico opalescente - Stile: Weizen Bock

BIRRE IN *bottiglia*

Ichnusa non filtrata

50cl **4,5 €**

L'ichnusa corposa fatta con puro malto d'orzo, velata dai lieviti rimasti in sospensione. Una Lager moderatamente amara dalla schiuma persistente e dal colore dorato leggermente torbido.

Un corpo intenso e rotondo, una moderata frizzantezza e un aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo. In bocca è deciso, si sente il luppolo e l'intensità dell'alcool.

Gradazione alcolica: 5,0% | Provenienza: Italia |

Tipo: Lager Non Filtrata

Fischer

66cl **5 €**

Birra Fischer è dorata con una schiuma particolarmente corposa che riesce a resistere a lungo. Il profumo è complesso, intenso di alcool data la sua percentuale, si percepisce poi anche l'aroma dei cereali e di erba. Il busto in bocca è deciso, si sente il luppolo e l'intensità dell'alcool.

Gradazione alcolica: 6,0% | Provenienza: Francia | Tipo: Lager Strong

BIRRE IN *bottiglia*

Norbertus Festbier

50cl **5 €**

Produttore: Aulendorf Oberschwaben

Provenienza: Germania

Gradazione: 5,8%

Aspetto: Giallo dorato

Stile: Festbier

Norbertus Kardinal

50cl **5 €**

Produttore: Aulendorf Oberschwaben

Provenienza: Germania

Gradazione: 7,5%

Aspetto: Ambrata

Stile: Bock

Antoniana Marechiaro

33cl **4 €**

Produttore: Birra Antoniana

Provenienza: Italia

Gradazione: 5,2%

Aspetto: Bionda

Stile: Lager

Maneba Vesuvia

33cl **5 €**

Produttore: Maneba

Provenienza: Italia

Gradazione: 7,5%

Aspetto: Bionda

Stile: Strong Ale

Primus

33cl **3 €**

Produttore: Haacht

Provenienza: Germania

Gradazione: 5,2%

Aspetto: Bionda

Stile: Lager

Alhambra Reserva 1925

33cl **3 €**

Produttore: Mahou San Miguel

Provenienza: Spagna

Gradazione: 6,4%

Aspetto: Ambrato

Stile: Lager

BIRRE IN *bottiglia*

Daura Marzen Gluten Free

33cl **3,5 €**

Produttore: Damn

Provenienza: Spagna

Gradazione: 6,4%

Aspetto: Rame scuro

Stile: Bock

Ambar Glyen Free zero Alcool

33cl **3,5 €**

Produttore: La Zaragoza

Provenienza: Spagna

Gradazione: 0,0%

Aspetto: Giallo paglierino

Stile: Lager

Flea Costanza

75cl **8 €**

Birra bionda di colore chiaro dorato, limpida e con una buona effervescenza. La schiuma è fine e compatta, color crema, con buona persistenza e adesione al bicchiere.

L'aroma è delicato e fresco, con sentori di malto e cereali, accompagnati da note floreali e fruttate, equilibrate da un amaro delicato

Gradazione alcolica: 5,2%

Provenienza: Italia

Tipo: Golden Ale / Bolde Ale

Flea Bastola

75cl **8 €**

Birra ambrata tendente al rosso intenso, con riflessi ramati e gradazione alcolica medio alta, che la rende adatta ai palati più esigenti. La schiuma è fine, persistente e cremosa, di colore beige chiaro, con buona persistenza e adesione al bicchiere.

Gradazione alcolica: 6,9%

Provenienza: Italia

Tipo: Strong Bitter / English Ale

LE NOSTRE *bibite*

Acqua naturale / frizzante 75cl **2,5 €**

Molecola (*La cola italiana*) 33cl **2,5 €**

Molecola zero (*La cola italiana*) 33cl **2,5 €**

Coca Cola 33cl **2,5 €**

Coca cola zero 33cl **2,5 €**

Aranciata BIO San Bernardo 26cl **2,5 €**

Aranciata / Sprite **2,5 €**

Spritz alla spina (1 calice)

5 €

I NOSTRI *Vini*



Vini rossi

Sillanum cl 75

Cantina: Mariano Sabatino

Vino: Gragnano DOC

Gradazione: 11,5%

Provenienza: Campania (Casola di Napoli)

12

Jungano cl 75

Cantina: Az. Agricola San Salvatore 1988

Vino: Paestum Aglianico IGP

Gradazione: 14%

Provenienza: Campania (Giungano)

28

Trillo cl 75

Cantina: Cantina di Solopaca

Vino: Aglianico frizzante IGP

Gradazione: 12%

Provenienza: Campania (Benevento)

10

Munazei rosso cl 75

Cantina: Casa Setaro

Vino: Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Gradazione: 13%

Provenienza: Campania (Parco Nazionale del Vesuvio)

21

Stregamora cl 75

Cantina: Villa Matilde Avallone

Vino: Piediroso Roccamonfina IGP

Gradazione: 13%

Provenienza: Campania (San Castrese-Sessa Aurunca)

20

Ogni sera possibilità di consumare dei vini al calice

Bianchi, Rossi e Rosati € 5

Chiedi pure a noi i selezionati per la serata

I NOSTRI *Vini*



Vini rosati

Munazei Rosato cl 75

21

Cantina: Setaro Vino

Vino: Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Gradazione: 12,5%

Provenienza: Campania (Parco Nazionale del Vesuvio)

Terre lontane cl 75

20

Cantina: Librandi Vino

Vino: Lacryma Calabria rosato IGT

Gradazione: 13%

Provenienza: Calabria (Cirò Marina)

Vini bianchi

Identitas cl 75

18

Cantina: Cantina di Solopaca

Vino: Falanghina del Sannio DOP

Gradazione: 14%

Provenienza: Campania (Benevento)

Alià cl 75

10

Cantina: Cantina di Solopaca

Vino: Falanghina frizzante IGP

Gradazione: 11,5%

Provenienza: Campania (Benevento)

Asterias cl 75

22

Cantina: Tempa di Zoè

Vino: Fiano Paestum IGP

Gradazione: 13,5%

Provenienza: Campania (Agropoli e Torchiara)

Ogni sera possibilità di consumare dei vini al calice

Bianchi, Rossi e Rosati € 5

Chiedi pure a noi i selezionati per la serata

SELEZIONE *Bollicine*

Casada cl 75 15

Cantina: Tenuta Sancarli

Vino: Prosecco Millesimato extra dry DOC

Gradazione: 11%

Provenienza: Veneto

Franciacorta Brüt cl 75 30

Cantina: Contadi Castaldi

Vino: Franciacorta DOCG

Gradazione: 12,5%

Provenienza: Lombardia (Brescia)

I NOSTRI *dolci*

Scazzuoppoli alla Nutella 5,5 €

Straccetti di pasta fritti ricoperti alla Nutella, noccioline e zucchero a velo

Scazzuoppoli Black e White 5,5 €

Straccetti di pasta fritti ricoperti alla Nutella, cioccolato bianco, noccioline e zucchero a velo

Scazzuoppoli al pistacchio 7 €

Straccetti di pasta fritti ricoperti di crema al pistacchio e granella di pistacchio di Bronte

Scazzuoppoli al bianco di neve 5,5 €

Straccetti di pasta di fritti ricoperti di cioccolato bianco, granella di nocchie e zucchero a velo

Pizza con nutella 5 €

Allergeni

SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SULLE NOSTRE PIETANZE E BEVANDE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA, SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



SENAPE



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



SEDANO



SOIA



SESAMO



GLUTINE

*ALCUNI PRODOTTI SONO ABBATTUTI E CONGELATI PER QUESTIONI IGIENICO SANITARIE

'94
PIZZERIA
VERACE PIZZA NAPOLETANA

Via Napoli ,45
84014 - Nocera Inferiore (SA)

 081 5177339 - 375 5816706

Seguici sui nostri social:

