



Vito Chiumento

PIRELLA
dal 1901

PIZZERIA
Mo Veng'

Sol

Sty
Gibb

PIZZERIA
Mo Veng'[®]

I Fritti

PANZAROTTO DI PATATE 1,5

Purea di patate insaporita con Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati, prezzemolo tritato, pepe nero ripiena con provola. Impanatura con farina, uova e pangrattato

PANZAROTTO DI PATATE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA 3

Purea di patate insaporita con Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati, prezzemolo tritato, pepe nero ripiena con provola. Impanatura con farina, uova e pangrattato, mortadella presidio slow food e pesto di pistacchio.

ARANCINO ROSSO 2,5

Riso al pomodoro con ripieno di carne macinata di suino e manzo italiano, provola, piselli e funghi porcini conservati. Impanatura con farina, uova e pangrattato.

ARANCINO BIANCO 2,5

Riso cotto in brodo vegetale con ripieno di tocchetti di pancetta tesa, provola, Pecorino Romano DOP grattugiato e pepe nero. Impanatura con farina, uova e pangrattato.

FRITTATINA DI BUCATINI 2,5

Bucatini di grano duro alla besciamella con ripieno di tocchetti di prosciutto crudo, provola, piselli conservati, Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati e pepe nero. Impanatura con pastella di farina.



PIZZERIA
Mo-Vengh

I Fritti

I Fritti

FRITTATINA CARBONARA 3,5

Bucatini di grano duro, besciamella con tuorlo d'uovo pecorino romano dop e guanciale croccante, pepe. Impanatura con pastella di farina.

FRITTATINA PASTA E PATATE 3,5

Pasta mista, patate della Sila IGP, provola dei monti, trito di cipolla, sedano e carote, Pecorino Romano e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati e pepe nero. Impanatura con pastella di farina.

FRITTATINA ALLA GENOVESE 3,5

Zita di grano duro alla besciamella con ripieno genovese di carne italiana, provola, Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati e pepe nero. Impanatura con pastella di farina.

PATATE STICK 4

Bastoncini di patate fresche affettate a mano e fritte al momento.

PATATE CHIPS 4

Sottili sfoglie di patate fresche affettate a mano e fritte al momento.

Gli Antipasti

ANTIPASTO PROSCIUTTO E MOZZARELLA 9

Mozzarella di bufala campana DOP "Caseificio Jemma", prosciutto di Parma DOP

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI DOP 12

per una persona

Le pizze

STAGIONALI

QUATTROCASI 7

Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Napoli, scaglie di caciocavallo, scaglie di pecorino, grattata di Provolone del Monaco DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PATADIAVOLA 10

Fior di latte di Napoli e pulled pork. All'uscita patate al forno speziate (con rosmarino, pepe, aglio, olio e sale), fonduta ai quattro formaggi, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

PATAPUORK 10

Infornata con provola dei Monti e lamelle di porchetta di Ariccia IGP. All'uscita patate al forno speziate (con rosmarino, pepe, aglio, olio e sale), salsa Cheddar e BBQ.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

SORRENTINA 9

Fior di latte di Napoli, gorgonzola dop, burrata pugliese, speck igp, pesto di noci, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

TONNARA 10

Cipolla fresca di Tropea IGP, fior di latte di Napoli. All'uscita filetti di tonno di Cetara, granella di nocciole IGP di Giffoni, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

COPPA 10

Focaccia con farina di grano biologico italiano. All'uscita capocollo artigianale cilentano, stracciata vaccina, pomodorino rosso semi dry, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

RUCOLELLA 12

Fior di latte di Napoli. All'uscita rucola, pomodorini rossi freschi, prosciutto di Parma DOP, burrata vaccina pugliese, olio extra vergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 24



La Pizza



VASINICOLA 8

Pesto di basilico DOP, mozzarella di bufala DOP. All'uscita pomodorino rosso semi dry, scaglie di parmigiano reggiano, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

BIANCONA 8

Fior di latte di Napoli, patate di Castelvita al forno con cipolla e pancetta. All'uscita peperoncino piccante, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

TROPEANA 8

Fior di latte di Napoli, lamelle di cipolla fesa di Tropea IGP, nduja di spilinga, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

SCIURELLA 8,5

Pancetta cilentana, fiori di zucca della piana del sele, provola dei Monti. All'uscita ciuffi di ricotta di bufala, basilico fresco e olio evo.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

CICORIETTA 9

Cicoria saltata in padella con olio, aglio e peperoncino piccante, salame cilentano stagionato, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

PARMIGIANA 12

Pomodoro San Marzano DOP cotto, parmigiana di melanzane scomposta, provola dei monti. All'uscita stracciata vaccina, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 25



CIUFFOTTA 7

Ciuffi dorati di patate insaporite con spezie, provola dei Monti, salsiccia di suino italiano sbriciolata croccante, cipolla, pepe.

Olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

BRONTE 7

Fior di latte di Napoli, crema e granella di pistacchio di Bronte DOP, mortadella del Presidio Slow Food, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

CAPRICCIOSISSIMA 8

Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Napoli, spicchi di carciofi sott'olio della piana del Sele, prosciutto cotto, salsiccia di salame stagionata, champignon trifolati in padella, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

BUFALINA 8

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PANZAROTTA 7

Fior di latte di Napoli, panna, prosciutto cotto, panzarotto di patate artigianale, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

PATATOSA 7

Fior di latte di Napoli e provola dei Monti, bacon croccante, chips di patate fresche, crema di formaggio, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

ASPARICELLA 12

Sciusciello cilentano, fior di latte di Napoli, scaglie di caciocavallo podolico, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva e basilico

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 25



AMERICANA 6

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, wurstel di puro suino, stick di patate fresche, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

DIAVOLA 7

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Napoli, salsiccia di salame stagionata, peperoncino piccante, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

MARGHERITA 5

Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Napoli, pecorino Romano DOP grattugiato, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 12

MARINARA 4

Pomodoro San Marzano D.O.P, fettine sottili d'aglio, origano, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 10

CILENTANA 7

Salsa di pomodoro San Marzano DOP cotto.

All'uscita scaglie di cacioricotta e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

AMALFITANA 6

Pomodoro San Marzano DOP, fettine sottili d'aglio, acciughe sott'olio di Cetara, capperi, olive taggiasche e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

SELENELLA 8

Pacchetelle gialle e rosse di pomodorino del piennolo del vesuvio, mozzarella di Bufala Campana DOP. All'uscita origano e olio extravergine d'oliva.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

La Pala





FRESCA FRESCA 8

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pacchette gialle e rosse di pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P. All'uscita: fette di bresaola, rucola, scorzette di limone, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 18

MARGHERITA A FILETTO 7

Fior di latte di Napoli, pomodorini rossi della Piana del Sele in cottura, grattugiato di parmigiano reggiano. All'uscita pesto di basilico fresco, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

TOSCANA 9

Polpa di pomodoro giallo, mozzarella di Bufala Campana DOP e funghi porcini saltati in padella con olio EVO.

All'uscita: lardo di colonnata IGP, rosmarino, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

PUGLIESE 9

Polpa di pomodoro italiano pelato giallo e mozzarella di Bufala Campana DOP.

All'uscita: Capicollo di Martina Franca, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 20

ORTOLANA 7

Peperoni, zucchine e melanzane fritti, fior di latte di Napoli, datterino rosso semi dry, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 16

BRONTOSA 10

Fior di latte di Napoli, crema e granella di pistacchio di Bronte Dop, mortadella del Presidio Slow Food. All'uscita burrata di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico.

Può essere richiesta anche in pala per due persone: 22

Calzoni

(AL FORNO O FRITTI)

NAPOLETANO 7

Ripieno con: ricotta di Bufala Campana DOP, fior di latte di Napoli, pomodoro San Marzano DOP e salsiccia di salame stagionata.

Guarnito con: pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, olio extra vergine d'oliva e basilico.

CICCIOLO 7

Ripieno con: ricotta di Bufala Campana DOP, provola dei Monti,

ciccioli di puro suino e pepe. Guarnito con: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico

CALZONE SCAROLA 8

Ripieno con: fior di latte, scarola liscia saltata in padella con capperi, olive, filetti di acciughe. Guarnito con: scaglie di Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva e basilico.

Montanare

CON DOPPIA COTTURA

LA PISTACCHIOSA 9

Base di pasta dorata in olio di semi di Girasole alto oleico e ripassata al forno con crema e granelle di Pistacchio di Bronte DOP, fiordilatte, mortadella Presidio Slow Food e burrata pugliese.

LA SAN MARZANO 7

Base di pasta dorata in olio di semi di Girasole alto oleico e ripassata al forno con pomodoro San Marzano DOP. All'uscita scaglie di pecorino bagnolese e basilico fresco.

LA PAESANOTTA 7

Base di pasta dorata in olio di semi di girasole alto oleico e ripassata al forno con pomodoro San Marzano DOP cotto. All'uscita cacioricotta grattugiato e basilico fresco.

Le Birre

BIRRE ALLA SPINA

FRAVORT - FRESH BEER Cl.20 2,5

Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 4,9% Vol

Fermentazione: Bassa Colore: Chiaro Gusto: Piacevolmente morbida, dall'aroma equilibrato, con sentori di malto e luppolo Tipologia: Fresh Beer

FRAVORT - FRESH BEER Cl. 40 4,5

Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 4,9% Vol

Fermentazione: Bassa Colore: Chiaro Gusto: Piacevolmente morbida, dall'aroma equilibrato, con sentori di malto e luppolo Tipologia: Fresh Beer

FRAVORT - LA ROSSA DEL BRENTA Cl. 30 5

Provenienza: Italia Gradazione alcolica: 8,1% Vol

Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia Colore: Ambrato carico Gusto: Dal gusto dolce/amaro, presenta un corpo consistente e un'aroma fruttato e floreale (frutti rossi) Tipologia: Belgian Strong Ale

BIRRE ARTIGIANALI MO VENG IN BOTTIGLIA -

Le birre che danno un aiuto concreto alle donne vittime di violenza

BIANCA - BIRRA BIONDA Cl.33 6

ROSSELLA - BIRRA AMBRATA Cl.33 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN Cl.33 3

NASTRO AZZURRO Cl.33 3

TENNENT'S Cl.33 3,5

ICHNUSA FILTRATA Cl.33 3,5

ICHNUSA NON FILTRATA Cl.33 3,5

MESSINA CRISTALLI DI SALE Cl.50 5

PAULANER WEISSE Cl.50 5

Le Birre

VINI BIANCHI

MARSIA CAMPANIA IGP BIANCO - *Cantine Barone 14*

FALANGHINA DEL SANNIO DOC - *Aia Dei Colombi 18*

VIGNOLELLA FIANO - *Cantine Barone 22*

VINI ROSSI

MARSIA CAMPANIA IGP ROSSO - *Cantine Barone 14*

PRIMITIVO DI MANDURIA - *Masseria Pietrosa 18*

BARBERA D'ALBA BRAMÉ - *Deltetto 22*

PIETRALENA AGLIANICO - *Cantine Barone 22*

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA - *Cantine Mariano Sabatino 14*

BOLLICINE

GARBEL BRUT PROSECCO DOC TREVISO - *Adami 25*

BELLAVISTA GRAND CUVÉE BRUT - *Franciacorta 70*

STIZZE RE' LUNA SPUMANTE BRUT - *Cantine Barone 22*

BIBITE VETRO SOLO PER CONSUMAZIONE AI TAVOLI

FERRARELLE Cl 75 Vetro 2,5

NATIA NATURALE Cl.75 Vetro 2,5

COCA COLA Cl 33 Vetro 3

COCA COLA ZERO Cl 33 Vetro 3

FANTA Cl 33 Vetro 3

I Dolci

DI MR WHIPPY

BUENO 6

Biscotto ricomposto al cioccolato, cremoso buono e gelato alla nocciola I.G.P. del Piemonte.

TIRAMISÙ 6

Delicata crema al mascarpone con biscuit inzuppato al caffè espresso.

HIPPOPOTAMO 6

Croccante di wafer, doppio cremoso al cioccolato bianco e alla nocciola IGP del Piemonte con delicato gelato al latte fresco.

DELIZIA AL LIMONE 6

Pan di spagna leggero con crema pasticcera, ricoperta con salsa profumata al limone della Costiera.

Amari e Liquori

AMARO DEL CAPO 3

JAGERMEISTER 3

MELONCELLO - I CENTELLI 3

LIMONCELLO DI CAPRI 3

LIQUIRIZIA - I CENTELLI 3

CREMA AL PISTACCHIO - I CENTELLI 3

JEFFERSON 3

AMARO IMPERIUM 4

AMARO FENOMENALE 4

GRAPPA BARRIQUE - DICHIOTTO LUNE 4

GRAPPA BIANCA - LA TRENTINA MARZADRO 3

Le Bibite

BIBITE E BIRRE

SOLO PER ASPORTO E DOMICILIO

Coca Cola in vetro 33cl 3

Coca Cola Zero in lattina 33cl 3

Fanta 33cl 2

Estathè Limone 33cl 2

Estathè Pesca 33cl 2

Heineken 33cl 3,5

Nastro Azzurro 66cl 3,5

CONSEGNA A DOMICILIO 1,50 €

ALLERGENI

Avvertenza Per Gli Ospiti Intolleranti

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

PIZZERIA
Sto Veng!

