



Luca Piscopo

A N E M A • & • P I Z Z A



Luca Piscopo

Luca Piscopo inizia la sua carriera nel 1995 all'età di 13 anni come portapizza. Successivamente ha affiancato al banco suo cugino Ciro, maestro pizzaiolo di quarta generazione, che lo ha introdotto nell'arte bianca. Le sue prime pizze le ha realizzate facendole assaggiare ai suoi colleghi di lavoro. Un giorno il suo Maestro gli chiese di affiancarlo nella sua pizzeria, chiedendogli di affiancarlo, per poi diventare il suo sostegno più grande, quello della figura del pizzaiolo. Dopo 5 anni di duro lavoro decise di realizzare il suo sogno nel cassetto, aprire la sua pizzeria. Dopo anni di esperienza, le pizze iniziarono ad uscire dal forno sempre più buone e la scelta di prodotti genuini, con la continua voglia di migliorarsi sempre, rappresentano tappe di un cammino ancora in continua evoluzione, un percorso di formazione che lo ha portato a vivere esperienze uniche.



Una storia dal gusto indimenticabile che non sarebbe mai stata resa possibile senza le figure di sua madre, suo padre e sua moglie Carla che gli sono sempre stati vicini ed hanno creduto in lui. Un grazie, Luca lo rivolge ai numerosi clienti che hanno reso il suo sogno, una realtà. La sua è una storia di un giovane scugnizzo che è cresciuto nei vicoli di Napoli e che ha trovato la forza di trasformare un lavoro in un vero e proprio sogno da raccontare.

Per Iniziare

Insalata Bio



Tonno di Cetara biologico, parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, datterino rosso e giallo e olio EVO

€ 8,5

Crocchè con provola



€ 2,5

Frittatina di Besciamella al latte



€ 2,5

Frittatina Special

Chiedi al Maître di Sala quali gusti sono disponibili

€ 3,5

Arancino Special

Chiedi al Maître di Sala quali gusti sono disponibili

€ 3,5

Tris Montanarine



A fantasia dello chef

€ 9

Chips

€ 4,5

Patate stick

Fatte con patate gialle

€ 4,5

Patate fritte con salsiccia e cheddar caldo



€ 7

Patate fritte con porchetta di Ariccia e cheddar caldo



€ 7

Patate fritte con cheddar caldo



€ 6

Angioletti



Impasto fritto con Pomodoro, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato

€ 6

Polpette al tegamino secondo Luca

€ 7

Le Classiche

Marinara DOP



Pomodoro San Marzano DOP 🍅, Origano di Pantelleria, Aglio Rosa e olio Evo

€ 5

Marinara Diversa



Pomodoro San Marzano DOP 🍅, Origano di Pantelleria, Scaglie di Pecorino romano DOP 🍷 e olio Evo

€ 6

Margherita



Pomodoro, Fiorilatte, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 6

Capricciosa



Pomodoro, Fiorilatte, Carciofi, Funghi, Olive, Prosciutto Cotto, Salame, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 9

Nduja



Provola di Agerola, Nduja di Spilinga, Salame Chorizo, fidi di Peperoncino e olio Evo

€ 12

La DOP



Pomodoro San Marzano DOP 🍅, Mozzarella di Bufala DOP 🍷, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 9,5

I Quattro Latti



Blo di Bufala, Pecorino Bagnolese, Caciocotta del Cilento 🍷, Provola del Monaco DOP 🍷 e olio Evo

€ 10



Pizze di Stagione

Ortolana



Verdure di stagione, Fiorilatte, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi

€ 10

Scarola



Scarola, Provola, Olive nere di Gaeta, Capperi di Salina, Acciughe di Cetara e olio EVO

€ 9

Nerano



Crema di zuccuone Homemade, Fior di latte, speck Alto Adige IGP, provolone del Monaco DOP 🍷 profumo di menta e provola di Agerola

€ 12

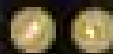
Fresca



Focaccia in doppia cottura con filetti di tonno, datterino rosso, bufala DOP 🍷 incappucciata, rucola e parmigiano

€ 12

Lardiata



Lardo, Porcini, Patata al forno, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio EVO

€ 12

Le Pizze

Marinara platino



Riduzione di Datterino giallo, piccante del Vesuvio DOP 🍷 e scoglie del Cantabrico

€ 12

Carrettiera nobile



Fior di "latte nobile", Friarielli homemade affogati in padella, salstocia di Castelpoto 🍷 e scoglie di parmigiano stagionato 30 mesi

€ 13,5

Le Pizcoppo

La Gio



Uova, Pancetta di maiale "razza casertana", Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 9

Ariccia



Porchetta di Ariccia, Pasta, Porcini, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 11

Cacio e Pepe



Crema di Cacio e Pepe di nostra produzione, Scaglie di Parmigiano Romano Sardo buccia nera, Pancetta di Maiale "razza casertana" e Provola di Agerola e olio Evo

€ 12

Chianina



Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala 🍷, Macinato di Carne di Chianina, Provola di Agerola, Provolone del Monaco DOP 🍷 e olio Evo

€ 14

ZuccottaNobile



Zucca homemade, fior di "latte nobile", salsiccia di Castelpoto 🍷 e provolone del Monzen DOP 🍷

€ 14

O' Colle d'è Friariell



Crema di friarielli homemade, fior di "latte nobile", tarallo napoletano, mandorle tostate e pancetta di suino nero italiano

€ 14



Le Pizze

Bronte



Pistacchio di Bronte, Provola di Agerola, Mortadella e olio Evo

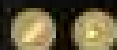
€ 12

Montanara Fritta al Forno

Sugo di Ragù, Mozzarella Bufala DOP 🍷, Scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 9

Vesuvio



Pomodorino rosso del Piennolo DOP 🍷, Datterini Gialli del Vesuvio, Mozzarella di Bufala DOP 🍷, Scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e olio Evo

€ 9

Papacella



Datterini Gialli del Vesuvio, Papacella 🍷, Provola di Agerola, Scaglie di Provolone del Monaco DOP 🍷, Salsiccia di Maiale "razza casertana" e olio Evo

€ 11

Cheddar



Macinato di Chianina, pancetta di maialino nero, provola di Agerola e cheddar all'uscita

€ 13

Nonna Rita



Folpette di Marigliana, patate al forno, fonduta di parmigiano e Provola di Agerola

€ 13



Le Pizze

Pertosa



Carciofo di Pertosa, Prosciutto cotto San Marino,
Cacioricotta Cilentana 🍷, Provola di Agerola e olive calazzane

€ 12

Castel Poto



Pomodoro San Marzano DOP 🍷, Salsiccia rossa
di Castel Poto 🍷, Mozzarella di Bufala Campana DOP 🍷,
Cacioricotta Cilentana 🍷

€ 12

La Ragutta



Ragù, Polpette di chianina, Provola di Agerola, Focaccia
Provolone del Monaco DOP 🍷 e olio Evo

€ 13

Patanegra



Datterino Giallo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala DOP 🍷,
Prosciutto di Patanegra (Jamón Iberico),
Pecorino Ragnolese DOP 🍷 e olio Evo

€ 16

Violetta



Funghi porcini, patate viola, carpaccio di tartufo nero, fior di "latte nobile" e
pancetta di suino nero italiano

€ 14,5



I Ripieni

Ripieno



Ricotta, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi,
Pomodoro San Marzano DOP 🍅, Salame DOP 🍖, Pepe e olio EVO

€ 9,5

Ripieno Fritto



Ricotta, Cicoli, Provola, Pepe, Pomodoro

€ 9,5

Ripieno con la Scarola



Scarola, Capperi di Salina, Olive nere di Gaeta DOP,
Provola di Agerola

€ 9,5



I Dolci

Setteveli



€ 5

Croccante alla nocciola di Giffoni e fondente al 70 %

Semifreddo



€ 5

Al pistacchio e cuore al mon

Semifreddo



€ 5

All'amarena e mandorle caramellate

Dopo Pasti

Jameson "black barrel"

€ 5

È il tributo dei maestri bottai; all'olfatto note di butter scotch – crema e toffee, tipiche del whisky di grano, note più pepate del whisky di malto ed un mix di frutti maturi, come: pesche, albicocche e mele, caratteristiche dell'invecchiamento nelle botti di cherry. Abbinamenti consigliati: dolci pannaosi e zuccherati, come cheesecake, torta di mele o tiramisù.

J. Bally Pyramidi 3 anni Rhum

€ 5

Dopo tre anni di affinamento, questo rhum agricole si presenta con colore ambrato, aromi di frutta secca e note di vaniglia e cannella. Rappresenta la storia del Rhum "agricole" di Martinica, il paese che, negli ultimi anni, si sta imponendo come miglior produttore di RHUM al mondo. Consigliato su torte e dolci al cioccolato e nocciola.

Passito di Pantelleria "Ben Rye" di Donna Fugata

€ 5

Il passito di Pantelleria "BEN RYE" è un DOC da uve di Zibibbo; ha un colore dorato, con lucenti riflessi ambrati, dal bouquet molto intenso, che spazia da note fruttate di albicocche e scorsa di arancia candita. A tavola, con gusti caramellati, formaggi erborinati, pasticceria secca e cioccolato d'autore. È straordinario anche da solo, come vino di meditazione.

Jennau Armagnac

€ 5

Colore ambrato, con aromi di fico e mele, legnosi e tannici, sentori di cuoio e caramello. Impresione persistente di uvetta dorata e spezie tostate, note di gelatina di frutta. Ottimo per dolci secchi.

Rumb Zacapa 23 anni Solera

€ 5

Ottenuto dalla combinazione di Rhum invecchiati, tra i 6 ed i 23 anni. Si tratta di un distillato morbido ed avvolgente, dal caratteristico colore mogano chiaro e dai forti sentori di rovere speziato, frutta secca ed uva passa. Ottimo con il cioccolato.

Dopo Pasti

Limoncello Villa Massa

€ 5

Prodotto tipico della costiera amalfitana; prodotto con limoni "PGI" di Sorrento, stessa ricetta tramandata dal 1870. Gusti di limone fresco, aroma di citro e foglie. Ottimo su dolci alla frutta.

Grappa "Berta Riserva del fondatore"

€ 10

Colore ambrato, il profumo complesso, ampio e travolgente, con grande personalità, splendido concerto di sensazioni, nelle quali spicca la frutta matura: la ciliegia, il tabacco, il cacao e la vaniglia. Conferma le seducenti sensazioni, avvertite dai profumi.

Lapbroaig Lore

€ 10

Nato nel 1815, questa bottiglia incarna davvero il cuore della distilleria, con una passione raramente percepita in altre espressioni. Al palato è carnosa, intensamente bruciato, ma come all'olfatto, non c'è solo fumo, ma anche note più dolci di caramello, liquirizia, burro salato, frutta secca (come noci e mandorle) e frutta disidratata (come datteri, albicocche e cocco). La nota medicinale resta presente, ma più in sottofondo, mentre la salinità marina è un flusso continuo, che si fonde tra gli aromi. Il tutto è una musica armonica e seducente per il titillio dei sensi. È per gli amanti ed intenditori di Whisky.

Tequila del "Maguay Tobala"

€ 10

Fondata dal celebre artista del Mezcal, RON COOPER, è stata prodotta nel modo artigianale originale e certificato biologico 100%, attraverso relazioni culturali, tessute con indiani e messicani ZAPOTEC, produttori in remoti villaggi di OAXACA, del Maguay utilizza esclusivamente antichi procedimenti organici originali ed unici al mondo. Ottimo digestivo.

Vini Rossi

San Salvatore - Iungano IGP Postum Aglianico

€ 30

Villa Raiano - Aglianico Campana IGP

€ 15

San Marzano - Talò Primitivo di Manduria DOP

€ 20

Salvatore Martusciello - Otto Uve Gragiano DOP

€ 20

Sorrentino - Lacryma Christi Rosso DOC

€ 15

Vini Bianchi

San Salvatore - Trentenare IGP Postum Fiano

€ 25

Salvatore Martusciello - Settevicioli Falanghina del Campi Flegrei DOP

€ 20

Mustilli - Falanghina del Sannio DOC

€ 15

Tommasone - Ischia Biancolella

€ 20

Ceretto - Eleggè Langhe Arneis DOC

€ 30

Donnafugata - Sur Sur Grillo Sicilia DOC

€ 20

Vini Rosati

Donnafugata - *Lumera Rosato Sicilia DGC*

€ 18

San Salvatore - *Avignone Rosato Veneto IGP*

€ 25

Casa Setaro - *Munarel Lacryma Christi Rosato*

€ 18

Bollicine

Casa Setaro - *Pietrafumante Spumante di Caprettone*

€ 35

Salvatore Martusciello - *Dontapoli Asprino d'Aversa Brind*

€ 20

Bortolomiol - *Senior Prosecco Extra Dry Millesimato*

€ 25

Bortolomiol - *Superiore di Cartizze*

€ 30

G.H. Mumm - *Champagne Grand Gordon*

€ 60

G.H. Mumm - *Champagne RSV Cuvee 4.5*

€ 80

Le nostre birre

Ambar: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl

Tipologia - Strong Ale

Colore - scuro, naturalmente opaco

Categoria - Doppio malto

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 6% vol.

Fermentazione - Bassa, rifermentata in bottiglia

Temperatura di Servizio - 10/12°C

Ingredienti - Acqua di Niviera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito



**MONDIAL
DE LA
BIERE**

Il Mondial de la Bière è stato fondato a Montreal (Québec, Canada) nel 1991 da un trio di appassionati di birra, tra i quali Jeanvieve Marois, presidente dell'evento dal 2002. Festival di degustazioni unico e consuetudinario, è considerato come una porta d'ingresso sull'industria brassicola del Québec e dall'estero. Nel corso degli anni è divenuto il più importante festival di birre internazionali in Nord-America.

Il Mondial de la Bière de Strasbourg è nato nel 2009 da un'associazione tra il Festival di Montreal, Strasbourg Fréquentement Jean-Claude Coltu, autore, giornalista brassicolo e co-artefice del progetto. La missione di questi due eventi è di ridare alla birra il suo carattere di nobiltà, offrendo ai visitatori l'occasione di degustare una selezione di birre di qualità.

Il Mondial de la Bière ha assegnato una medaglia di platino (la più alta distinzione) e 12 medaglie d'oro tra cui la Birra San Biagio Ambar.

La valutazione delle birre in concorso è stata effettuata secondo i criteri seguenti: la qualità della birra, i suoi aromi, il suo gusto, ed il piacere globale procurato.

Le nostre birre

Verbum: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl

Tipologia - *Wetzer*

Colore - Chiaro, naturalmente colorato

Categoria - *Birra speciale*

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 5,0% vol.

Fermentazione - Alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di Servizio - 7-8°C

Ingredienti - Acqua di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito



Gaudens: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl



Tipologia - *Wetzer*

Colore - Chiaro, naturalmente colorato

Categoria - *Birra speciale*

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 5,0% vol.

Fermentazione - Alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di Servizio - 7-8°C

Ingredienti - Acqua di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito

Le nostre birre

Aurum: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl

Tipologia - Strong Ale

Colore - Chiaro, naturalmente celato

Categoria - Birra doppio malto

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 6% vol.

Fermentazione - Alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di Servizio - 10/12°C

Ingredienti - Acqua di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo e lievito



Monastero: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl

Tipologia - *Monastero

Colore - Ambro, naturalmente celato

Categoria - Birra doppio malto

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 7% vol.

Fermentazione - Alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di Servizio - 10/12°C

Ingredienti - Acqua di Nocera Umbra, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, luppolo, Becto, miele e alloro



*Nuova stile birrado che si ispira alle antiche tecniche produttive dei monaci trappisti

Le nostre birre

Jubilo: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl

Tipologia - Double

Colore - Scuro, naturalmente colorato

Categoria - Birra doppio malto

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 8% vol.

Fermentazione - Alta

Temperatura di Servizio - 10/12°C

Ingredienti - Acqua, malto d'orzo, luppolo, luppolo in fiore, lievito



Verbum: €12.00 / 0.75 cl
€5.50 / 0.33 cl



Tipologia - Wolzen

Colore - Chiaro, naturalmente colorato

Categoria - Birra speciale

Caratteristiche - Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Gradazione alcolica - 5.0% vol.

Fermentazione - Alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di Servizio - 7/8°C

Ingredienti - Acqua, malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, malto di frumento, luppolo e lievito

**Nuovo stile birrario che si ispira alle antiche ricette produttive dei monaci trappisti*

Le nostre birre alla spina

Spillata - Monasta 0,30 cl

€ 5.50

Spillata - Ambar 0,30 cl

€ 5.50

Spillata - Luca Piscopo 0,20 cl

€ .50

Spillata - Luca Piscopo 0,40 cl

€ 5.50

Allergeni



GLUTINE



ARACHIDI



FRUTTA
& GUSCIO



SEDANO



MOSTARDA



SESAMO



PESCE



SOIA



SOLFITI



L'OVA



CROSTACEI



LUPINI



MOLLUSCHI



LATTE



FUNGHI