

L'APERITIVO SI FA GOURMET

chi ben comincia...

PAPPA AL POMODORO & PROSECCO DOC BRUT MILL.TO

Bosco del Merlo

Pomodoro Piennolo del Vesuvio, capperi di Salina 🍷, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto 🍷, Olive Caiazzo 🍷, origano di Pantelleria bio, crostone con fior di latte andriese e olio.

10,00

BURRATA & FALANGHINA "BONEA" DOP | 2017

Az. Masseria Frattasi

Burrata, acciughe Cooperativa del Golfo 🍷, pane caldo e prosciutto crudo S.Ilaro.

12,00

FRITTO BENE & MOSCOW MULE

Frittura di verdure di stagione croccanti in olio di girasole e ketchup dello chef.

12,00

CANNOLO SFOGLIATO

con battuto di olive, capperi, pomodoro dry e ricotta di pecora.

6,00

BACCALÀ IMPANATO

e chips di patate viola.

6,00

TARTARE DI FASSONA CAZZAMALI

con tuorlo croccante e cremosità.

12,00

FOIE GRAS

Foie gras con mele, acetosa (foglie spontanee), pan brioches.

12,00

SAPORI ANTICHI

le pizze Gourmet fatte di ricordi



DAL CHERUBINI 2.0

l'elogio dei migliori ingredienti della Brianza

Luganega di Moncia croccante "Gigi Viganò", pomodoro Paglione bio, cavolo cappuccio viola marinato, La Vezzena (Lavarone), cipolla marinata.

22,00

LA MONZESE (impasto al gelso)

Merluzzo in tempura di mais bianco perla 🍷, coste di campo Villa Licia, caglio di Marco vaghi, emulsione di cipolla infuocata.

22,00

MONTEVECCHIA DI SERA

Ricotta di pecora, breasaola da "Pinuccio", miele di corbezzolo, mandorle di Toritto 🍷.

22,00

COQ-AU-VIN STENDHAL

Galletto alla brace sfumato al vino rosso di Montevercchia, cipolle croccanti.

24,00

LE NUVOLE

le pizze Gourmet eteree ed inaspettate



IO NON ABITO AL MARE

ceviche di cozze, vongole e calamari fritti, pane alla liquirizia, emulsione di mare, polvere di alga mori, limone del Gargano 🍷.

28,00

GAMBERO ROSSO

Gambero rosso di Mazara del Vallo, germogli Villa Licia, burratina Vaghi, maionese all'aceto di Champagne-Ardenne, pane croccante all'aglio nero, foglie essiccate.

30,00

SCAMPI ALLE HAWAII

Scampi, guanciale, cicorino fresco con cocco, wasabi, passion fruit.

29,00

ESSENZA DEL MEDITERRANEO

Pomodoro Paglione, pomodori confit, olive di Caiazzo disidratate 🍷, capperi di Salina 🍷, origano in polvere, concentrazione di pomodoro, burrata di Marco Vaghi intera (servita nel mezzo).

25,00

FORMAGG-ERA

Zola, taleggio, burrata, zuppetta alle cipolle, cipolla agrodolce e aceto balsamico.

26,00

LASCIATI GUIDARE

Il nostro chef ti proporrà la migliore selezione delle pizze Gourmet.

Chiedi al personale di sala per i dettagli di questa proposta.

€ 30 / persona bevande escluse

REPLETO GOURMET

le pizze dal cuore Gourmet



ASADO "CAZZAMALI"

Asado alla brace, cavolo nero, caciocavallo podolico di Marco Vaghi, cipolla rossa bruciata, patate croccanti al rosmarino, burro di malga.

26,00

MC ERA

Hamburger Cazzamali, mozzarella di bufala, maionese, pomodorini, cicoria da taglio, cipolla di Tropea.

26,00

VILLA REALE

Reale "Cazzamali", riduzione di vino rosso di Montevercchia, cavolo cappuccio viola marinato, emulsione di tarassaco, mozzarella di bufala dop Marco Vaghi.

26,00

CARCIOFI ALLA FINTA ROMANA

Carciofi spina di Menfi 🍷, pecorino romano, cremoso di carciofi, acciughe Cooperativa del Golfo 🍷, Olive di Caiazzo 🍷, capperi di Salina 🍷, pane nero croccante.

26,00

LA VEGANA

Melanzane croccanti, cagliata di mandorle, cremoso di carote fermentate, pomodorini conditi e basilico.

26,00

LE ORIGINI

le pizze Gourmet fatte di tradizioni e ricerca



ERA MARGHERITA

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🍷, pomodoro paglione dry, pomodori confit, mozzarella di bufala campana DOP, olio di basilico, basilico.

10,00

15,00

CRUDO DI S.ILARIO

Crudo di S.Ilaro, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🍷, stracciatella perina andriese, rucola bio di Villa Licia condita con vinaigrette, germogli.

16,00

25,00

MORTAZZA E GEOMETRIE DI VERDURE

Mortadella Lyon bio Bonfatti budello gentile 🍷, pomodoro datterino, geometria di verdure, burrata andriese, vinaigrette, senape al miele.

14,00

21,00

SPIANATA CALABRA

Salame piccante, nduja calabrese, cipolline croccanti, olive di Caiazzo 🍷, fior di latte di Marco Vaghi.

14,00

21,00

ORTO CROCCANTE

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🍷, cipolle di Tropea, carote di Polignano 🍷, cavolfiore, erbetto di campo, zucchine, pomodori a filetti, robiola Roccaverano 🍷, ketchup di barbabietola. Le verdure cambiano secondo il mercato.

13,00

21,00

SICILIANA

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto bio 🍷, pomodoro datterino bio, pomodoro paglione dry, capperi di Salina 🍷, origano di Pantelleria bio, pomodori bio a filetti crudi, olive di Caiazzo 🍷, acciughe Cooperativa del Golfo 🍷.

15,00

24,00

ORARI

Mar-Dom 19:00 / 00:00

Chiuso il Lunedì

PRENOTAZIONI

Tel. +39 039 389092

Cel. +39 340 8449851

Mail info@erapizza.it

INFO

www.erapizza.it

www.facebook.com/erapizza

www.instagram.com/era.pizza