

•ERA•

la Pizza e gli altri Mille piaceri

Menù Salato

PER INIZIARE

gli sfizi fritti



ERANO CHIPS 4,00

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 6,00

MELANZANE E ZUCCHINE 5,00

BACCALÀ IMPANATO E CHIPS DI PATATE 6,00

L'ERA DELLE PIZZE GOURMET



• LASCIATI STUPIRE •

La proposta del giorno creata dallo Chef raccontata a voce dal nostro personale di sala.

• LASCIATI GUIDARE •

I menù completi ideati dal nostro Chef:

MENÙ PLATINUM

Calice di benvenuto,
degustazione di pizze (8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.

€ 42,00 / persona,
minimo tre persone

MENÙ GOLD

Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.

€ 37,00 / persona,
minimo tre persone

MENÙ SILVER

Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona)
con acqua inclusa.

€ 32,00 / persona,
minimo tre persone

LE ORIGINI

le pizze Gourmet ispirate alla tradizione



ERA MARGHERITA

Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, pomodoro Paglione dry, pomodorini freschi, origano di Pantelleria, mozzarella di bufala campana Dop, olio di basilico, basilico.

10,00 | 15,00

POMODORO GIALLO E BUFALA

Pomodori dry gialli, bufala, passata di pomodoro giallo, basilico, olio al basilico, olive di Caiazzo disidratate 🌿, sale di Trapani 🌿.

10,00 | 16,00

SICILIANA

Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, pomodoro datterino fresco, pomodoro Paglione dry, capperi di Salina 🌿, origano di Pantelleria Bio, olive di Caiazzo 🌿, acciughe Cooperativa del Golfo 🌿.

13,00 | 23,00

LA PICCANTE

Passata di pomodoro giallo Paglione, 'nduja, spianata calabra, ricotta salata.

12,00 | 19,00

LE GOLOSE

le pizze farcite dai condimenti incredibilmente goduriosi



BURRATA & CRUDO

Crudo di Parma 24 mesi, burrata Marco Vaghi. 20,00

LA PARMIGIANA

Melanzane impanate, pomodori ramati freschi, burrata Marco Vaghi, basilico. 20,00

TONNO E CIPOLLA

Tonno Delfino, cipolla caramellata, mozzarella di bufala campana Dop, olive, pomodorini conditi, basilico. 19,00

FIORI DI ZUCCA E ACCIUGHE

Fiori di zucca in pastella, acciughe Cooperativa del Golfo 🌻, pomodori dry gialli, zucca scottata, mozzarella di bufala campana Dop, Fiore sardo Dop 🌻. 24,00

LE NUVOLE

le pizze Gourmet ancora più soffici e croccanti, eteree ed inaspettate



LA VILLA REALE

Prosciutto cotto Campazzo, carciofi al burro nocciola, riduzione di more, Fiore sardo Dop 🌻. 26,00

ORTO CROCCANTE

Pomodoro Fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌻, taccole, fagiolini, carote, fave, broccoli, cavolo romanesco, zucchine, erbe di campo, robiola Roccaverano 🌻, carota fermentata. 23,00

LA GUSTOSA

Tartare di Fassona, funghi di stagione, taleggio Marco Vaghi, cremoso di acciughe. 22,00

GAMBERI & PASSION FRUIT

Gambero blu del Pacifico, polvere di acaj, burrata, passion fruit. 30,00

MC ERA

le pizze farcite dal cuore Gourmet



HAMBURG-ERA

Impasto croccante farcito con hamburger Cazzamali, mozzarella di bufala, maionese fatta in casa, pomodorini, spinacino, chips di patate, cipolla di Tropea. 26,00

DA NORD A SUD

Impasto croccante farcito con patata della Sila Igp, 'nduja calabra, caciocavallo podolico Marco Vaghi 🌻, chips di patate, pancetta Capitelli cotta nel miele. 20,00

CAESAR

Impasto croccante farcito con pollo grigliato, spinaci scottati, salsa caesar fatta in casa, pancetta croccante. 24,00

LA PORCHETTA

Impasto croccante farcito con porchetta, pop corn, provola affumicata, confettura di pomodoro, salsa piccante, erbe del nostro orto biologico. 22,00

L'ERA DELLE PIZZE POP



*Le nostra pizza tonda dall'impasto friabile e leggero,
realizzato con un blend di farine selezionate e lasciato maturare per 48 ore.*

LA REGINA

Pomodoro Virtuna, mozzarella, basilico. 9,00

LA COTTO

Pomodoro Virtuna, mozzarella, prosciutto cotto Campazzo. 13,00

ORTO GRIGLIATO

Pomodoro Virtuna, mozzarella, verdure bio del nostro orto grigliate sott'olio. 11,00

PARMA & BUFALA

Pomodoro Virtuna, mozzarella bufala campana Dop, Crudo di Parma 24 mesi, olio extra vergine d'oliva Coratina. 14,00

COME UNA NORMA

Pomodori datterini, mozzarella, melanzane, ricotta di pecora, olio extra vergine d'oliva Coratina, basilico. 12,00

LUSSURIA

Pomodoro Virtuna, pomodoro ramato, burrata, acciughe Cooperativa del Golfo 🌻, emulsione al basilico. 14,00

CALABRIA LOVE

Spianata Calabria, mozzarella, 'nduja, olive Caiazzo 🌻. 13,00

PROVOLA

Passata di pomodoro giallo Paglione, provola affumicata, pepe di Timut. 11,00

L'INSOLITA

Mozzarella, zucca scottata, taleggio Marco Vaghi, pere candite. 12,00

L'AUTUNNALE

Mozzarella, gorgonzola Marco Vaghi, funghi di stagione, pancetta al miele Capitelli. 14,00

FRIGGITELLI

Mozzarella, friggiteLLI, ricotta salata, olio carbone. 11,00

PEPERONI & SALSICCIA

Pomodoro Virtuna, mozzarella, peperoni, luganega. 13,00



*Servito in 4 fette condite singolarmente,
da gustare soli o in compagnia*



*Servito in 8 fette condite singolarmente,
da gustare soli o in compagnia*



Presidio Slow food

Servizio

3,00

Allergeni e loro derivati

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni chiarimento relativo agli allergeni presenti nelle nostre proposte. Si prega di avvisare in caso di intolleranze o allergie e vi sarà fornito il menù completo di tutti gli allergeni presenti.

Senza Glutine

Abbiamo un impasto senza glutine, tuttavia non possiamo garantire al 100% che non vi sia contaminazione, dovuta alle particelle di farina volatili presenti nell'ambiente.