



Via flaminia 515  
maritapizza.it

  @maritapizzeria

Marita  
ROMA

*By Roberta Esposito*

**MENU**



## ANTIPASTI

<b>SUPPLÌ MARITA</b> Riso Carnaroli, ragù, mozzarella, Parmigiano, home-made ketchup (1,3,4,6,7,9)	3.5	<b>BAO DI GENOVESE</b> Bun al vapore, sugo di carne alla genovese (1,3,6,7,9,12)	5.0
<b>SUPPLÌ IN ZUCCA</b> Riso Carnaroli, zucca, ragù di mare*, fonduta di pecorino (1,3,4,6,7,9,14)	4.0	<b>Morzilli</b> <b>MORZILLO DI TERRA</b> Un prodotto unico ed esclusivo che, grazie alla macinazione integrata di grano tenero e grano duro, dà origine a uno sfarinato senza eguali, mai visto prima. Farcito con friarielli, salsiccia e burrata (1,7,9,10,11,12,13)	6.5
<b>FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE</b> Tonnarello, besciamella, pecorino, pepe (1,3,6,7,9)	3.5	<b>MORZILLO DI MARE</b> Impasto al nero di seppia. Farcito con polpo* alla griglia, burrata e cicoria piccante (1,2,4,6,7,8,9,10,11,12,14)	9.5
<b>CROCCHÈ CLASSICO</b> Patata rossa, Parmigiano, pepe, provola (1,3,7)	3.0		
<b>CROCCHÈ DI BACCALÀ</b> Patata rossa, Parmigiano, pepe, mantecato di baccalà*, maionese al wasabi (1,3,4,6,7,9,11)	4.0		



## CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b>  Fiordilatte, Pomodoro San Marzano casa Marrazzo, basilico, olio extravergine Ravece (1,7,10,11,12,13)	10	<b>PROVOLA E PEPE</b> Pomodoro San Marzano, provola dei Monti Lattari, pepe di Kampot, parmigiano al basilico, basilico, olio extravergine Ravece (1,7)	12
<b>MARINARA EVOLUTIVA</b> Pomodoro San Marzano, datterini confit, origano fresco, aglio orsino, foglie di capperi, perlage di acciughe, terra di olive nere, olio extravergine Ravece (1,4,6)	15	<b>DIAVOLA</b> Pomodoro San Marzano, spianata Calabria, mozzarella DOP, basilico, olio extravergine Ravece (1,7)	12
<b>DOP</b> Mozzarella di Gioiella, pomodoro San Marzano, pacchetelle rosse del Vesuvio, parmigiano stagionato 36 mesi, olio extravergine Ravece (1,7)	12	<b>ORTO 2.0</b>  Mozzarella DOP, Crema viola di cavolo cappuccio, carciofi grigliati, olive caiazzane, crudité di zucchine, crema di peperone arrostito, porcini trifolati, pomodorini confit, chips di cavolo nero (1,7,9,12)	12
<b>SCAROLA IN CROSTA</b>  Scarole saltate con uvetta, pinoli, olive caiazzane, provola affumicata dei Monti Lattari, olio extravergine (1,4,7,8) Acciughe su richiesta	12		



## SIGNATURE

<b>CARCIOFINA</b> Mozzarella DOP, carciofi alla griglia, pancetta stufata Grifoni, terra di olive nere, provolone stagionato in Grotta di Gioiella, pomodoro secco (1,6,7,9,12)	15	<b>AUTUNNO</b> Provola dei monti Lattari, crema di zucca, dadolata di zucca, lardo di colonnata, uovo marinato, fonduta di grana, tartufo nero pregiato (1,3,7)	25
<b>SUMMER LIGHT</b> <b>pizza dell'anno per il gambero rosso 2022</b> Provola affumicata dei Monti Lattari, scarola saltata con uvetta, pinoli ed olive, hummus di ceci al limone, mantecato di baccalà*, fiore di capperi, rosti di patate, pepe in grani, zest di limone (1,4,5,6,7,8,9,10,11,13)	20	<b>AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> Mozzarella DOP, crumble di pane all'aglio e peperoncino fresco, pomodorino confit, peperoncini peruviani, germogli (1,7)	15
<b>LA BRUCIATA</b> Datterino giallo, rosso e pomodoro verde di Sarno abbrustoliti con timo, rosmarino e basilico, salsa di scarpariello affumicata, mozzarella DOP, perlage di basilico, olio extravergine Ravece (1,4,6,7,9)	15	<b>FORMAGGI FRUTTA E BOLLICINE</b> Mozzarella DOP, caciotta fresca di Gioiella, provolone di Grotta, blu di bufala, fonduta di parmigiano, frutti di bosco, gel di prosecco (1,6,7,8)	20
<b>AMARITA</b> Mozzarella DOP, guanciaie croccante, tegamino di sugo all'amatriciana, pecorino da grattugiare, basilico, olio extravergine (1,6,7,9)	15	<b>CORBARÌ FRITTA FORNO</b> Mozzarella DOP, pomodoro di Corbara, ricotta, alici di Cetara, sfere di passion fruit, fiore di capperi, pepe weber al limone (1,4,6,7,12)	18



## AL PADELLINO

Formato 24 cm

<b>SAN MARZANO ALLA PUTTANESCA</b> Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, burrata Gioiella, olive caiazzane, terra di olive, fiore di capperi, olio extravergine, basilico (1,7)	15	<b>PANE BURRO E ALICI</b> Mozzarella DOP, pepite di Burro, alici di Cetara, perlage di alici, sommacco, cialda di parmigiano al nero di seppia (1,3,4,6,7)	20
<b>PROFUMI DI BOSCO</b> Provola dei monti Lattari, Shiitake al miso, salsiccia affumicata, fonduta di parmigiano, pepe in grani, porro fritto (1,6,7,9,12)	18	<b>T3</b> Mozzarella DOP, tataki di tonno, topinambur, tartufo e maionese al tartufo (1,3,4,6,7,11)	30
<b>ORIGAMI</b> Mozzarella DOP, patata alla curcuma, gambero, maionese al wasabi, corallo di gambero, limone candito (1,2,3,4,7)	30		



## DOLCI

<b>TIRABABÀ</b> Babà inzuppato nel caffè, crema al mascarpone, cacao (1,3,6,7)	8	<b>CIOCCOMOUSSE</b> Mousse al cioccolato fondente al 70%, biscotto cantuccio artigianale (1,3,6,7,8)	8
<b>PANETTONE BURRO E MARMELLATA</b> Panettone artigianale, gelato al burro e marmellata agli agrumi (1,3,6,7) Panettone a cura di Anna Belmattino	8	<b>POLACCA AVERSANA</b> Pasta brioche sfogliata, crema pasticceria, amarene scioppate (1,3,6,7,8,12)	8

*Assaggia la nostra  
pizza con mozzarella  
senza lattosio*

**PIZZA**  
*senza glutine*

Le nostre pizze possono essere su richiesta anche con impasto senza glutine e/o con mozzarella e burrata senza lattosio  
Per la lista degli allergeni richiedere al personale di sala



VEG