VINCENZO GUIDA

eredità contemporanea

Una storia di famiglia.

Negli anni ’80, a Trecase, Vincenzo Stinga aprì una piccola pizzeria di famiglia circondata dagli aranceti del paese. Da allora, tra impasti, forno acceso e serate condivise, quella pizzeria è diventata parte della storia della famiglia.

Con il tempo, Felicia, Michele e Fabio hanno continuato a far crescere l’attività, mantenendo viva la tradizione e introducendo nuove idee e nuovi sapori .

Oggi, con Vincenzo Guida, la terza generazione porta avanti questo percorso: una pizza che unisce esperienza, ricerca e identità, restando fedele alle proprie origini ma con un tocco contemporaneo

ANTI PASTI

per cominciare...

Crocchè € 2,00

100% patate gialle, fior di latte, pepe e pecorino

Allergeni:1,3,7

Scagliuozzi napoletani € 2,00
5pz.

Triangoli di polenta fritta

Allergeni:1

Arancino fagioli e cozze € 3,50

Riso, besciamella, cozze, fagioli, pecorino, parmigiano reggiano e fior di latte

Allergeni:1,3,7,9,14

Frittatina classica € 3,00

Bucatini, besciamella, prosciutto cotto, fior di latte, pecorino, parmigiano reggiano e piselli

Allergeni:1,3,7,9

Frittatina alla nerano € 4,00

Bucatini, doppia consistenza di zucchine, provola, pecorino, parmigiano reggiano, besciamella, fonduta di provolone del Monaco

Allergeni:1,3,7,9

Frittatina del giorno € 4,00

Chiedi il gusto del giorno al cameriere

Allergeni: variabili

Parmigiana croccante € 4,00

Melanzane fritte con farina, pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, parmigiano reggiano grattugiato

Allergeni:1,3,7

Tris di bruschette € 7,50

Pane fritto:
stracciata, pomodorini semi-dry, pesto di basilico.
stracotto di san Marzano e parmigiano.
fonduta di provolone e chips di zucchine.

Allergeni:1,7,8

Fiore di zucca € 3,00

Pastella, ricotta, parmigiano reggiano, pecorino e prosciutto cotto

Allergeni:1,3,7

Patatine dippers € 5,00

Aggiunta 1.5€ (würstel, cacio e pepe, fonduta di parmigiano)

Allergeni:1,7

Tris di polpette di melanzane € 7,50

Pane, aglio, parmigiano reggiano, pecorino, basilico e melanzane

Allergeni:1,3,7

Montanarine tris € 7,50

Classica, Nerano, Cacio e pepe

Allergeni:1,7

Tagliere di salumi e formaggi € 20,00

x 2 persone

Allergeni:1,7

Prosciutto e mozzarella € 8,00

Mozzarella di bufala campana DOP, Prosciutto crudo di Parma DOP, accompagnati da pane o focaccia

Allergeni:1,7

PER LA DIETA...

Insalata ricca € 8,00

Insalata iceberg, tonno, mais, scaglie di parmigiano reggiano, pomodorini, crostini

Allergeni:1,4,7

PIZZE
a lenta lievitazione

Classiche contemporanee

Margherita € 6,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano reggiano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Marinara € 4,50
Pomodoro San Marzano, origano, aglio e olio EVO
Allergeni 1

Napoletana € 6,00
Pomodoro San Marzano, origano, aglio, olive nere denocciolate, alici, basilico e olio EVO*
Allergeni 1,4

Cosacca € 5,00
Pomodoro San Marzano, pecorino romano, basilico, olio EVO
Allergeni 1,7

Margherinara € 7,50
Pomodoro San Marzano, pomodorino del Piennolo rosso, fior di latte, origano, aglio, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

A' pizza 'de pizzaiuoli € 6,50
Pomodoro San Marzano, provola, pepe, parmigiano reggiano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Bufalina € 8,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, parmigiano reggiano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Primavera € 10,00
Pomodorino datteri, fior di latte, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, rucola e olio EVO
Allergeni 1,7

Diavola € 7,50
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, parmigiano reggiano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Capricciosa € 10,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame Napoli, prosciutto cotto, carciofino grigliato, parmigiano reggiano, funghi champignon, olive nere denocciolate, basilico e olio EVO*
Allergeni 1,4,7,9,13 *prezzo stanziale

Ortolana € 8,50
Crema di zucchine, melanzane a funghetto, peperoni, parmigiano reggiano, fior di latte basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Ripieno al forno € 8,00
Ricotta, salame Napoli, prosciutto cotto, pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano reggiano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Pizza fritta € 8,00
Ricotta, cicoli di maiale, pomodoro San Marzano, provola, parmigiano reggiano e pepe nero
Allergeni 1,7

tutte le pizze classiche contemporanee possono essere richieste ***"a rot 'e carrett"*** *con l'aggiunta di € 1,50*

Speciali

La Siciliana € 10,00
Melanzane a funghetto, salsiccia, provola, pomodoro San Marzano scaglie di parmigiano reggiano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

La Diavola € 11,00
veste stracciata
Salame piccante, fior di latte, parmigiano reggiano, all'uscita stracciata pugliese, paprika dolce, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Nerano € 13,00
Vellutata di zucchine, fior di latte, chips di zucchine, fanduta di provolone del monaco, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Fiore di zucca € 11,00
Fiori di zucca, salame Napoli, provola, parmigiano reggiano, all'uscita ricotta, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Fiumarola € 11,00
Peperoncini verdi del fiume saltati in padella con datterino rosso, salsiccia, provola, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Riccia partenopea € 11,00
Pizza baciata, all'uscita scarola cruda, datterino rosso, bufala, acciughe, olive nere denocciolate e olio EVO*
Allergeni 4,7 *prezzo stanziale

Melanzana soul € 13,00
Pizza baciata, all'uscita stracciata, prosciutto crudo, melanzane grigliate sott'olio, pomodorini semi-dry e basilico
Allergeni 1,7

Bacio alla caprese € 11,00
Pizza baciata, all'uscita bufala, pomodoro di Sorrento, origano, olive verdi denocciolate, basilico e olio EVO*
Allergeni 1,7 *prezzo stanziale

In doppia cottura

Lemon ham € 14,00
Provolone del monaco, prosciutto cruda, crema di datterino giallo, polvere di limone, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

Puttanesca € 12,00
a modo nostro
Sugo alla puttanesca con olive verdi e nere denocciolate, mozzarella di Bufala all'uscita, parmigiano reggiano, basilico e olio EVO*
Allergeni 1,4,7 *prezzo stanziale

Tricolore € 14,00
Stracciata pugliese, pomodorini semi-dry, pesto di basilico e parmigiano reggiano grattugiato
Allergeni 1,7,8

come lo facciamo noi...

Nel padellino

Magnifica € 15,00
Stracchino, speck croccante, doppia consistenza di fico (confettura e fico fresco) basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

All'ombra di pomodoro € 13,00
Stracotta di pomodoro, crema di datterino giallo, pomodorini semi-dry, pecorino romano grattugiano, origano, basilico e olio EVO
Allergeni 1,7

VINI
da sorseggiare

Rossi

Piedirosso pompeiano IGT — *Bottiglia* € 14,00 / *Calice* € 5,00
Terre di Neda

Gragnano penisola sorrentina DOC — *Bottiglia* € 12,00 / *Calice* € 5,00
Terre di Neda

Aglianico campania IGT — *Bottiglia* € 12,00 / *Calice* € 5,00
Terre di Neda

Talò - primitivo di Manduria — *Bottiglia* € 35,00
Cantine San Marzano

Chianti DOCG — *Bottiglia* € 25,00
Fattoria dei Barbi

Sangue di Giuda DOC dell' Oltrepò Pavese — *Bottiglia* € 20,00 / *Calice* € 6,00
Cantina Giorgi

Bianchi

Gewurztraminer DOC — *Bottiglia* € 25,00
Kendermanns

Pecorino bio offida danù DOCG — *Bottiglia* € 23,00 / *Calice* € 5,00
Costadoro

Falanghina campania IGT — *Bottiglia* € 12,00 / *Calice* € 5,00
Terre di Neda

Rosè

Lacryma Christi del vesuvio DOC — *Bottiglia* € 15,00 / *Calice* € 5,00
Terre di Neda

***

i vini possono contenere solfiti (allergene n.12)

BOLLICINE
per festggiare

Spumante metodo classico uve caprettone 2020 "volo 31" — € 35,00
Terre di Neda

Prosecco superiore DOCG extra dry — € 30,00
Bellussi

SOFT DRINK
analcolici

Acqua naturale 0,75 cl € 2,00

Acqua frizzante 0,75 cl € 2,00

Coca Cola 0,33 cl € 3,00

Coca Cola zero 0,33 cl € 3,00

Fanta 0,33 cl € 3,00

Sprite 0,33 cl € 3,00

BIRRE
per un pò di freschezza

Fischer 0,66 cl € 7,00

Leffe Rouge € 5,00

Leffe Blonde € 5,00

Peroni Nastro Azzurro 0.0% € 4,00

Alla spina

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
Una pregiata birra lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata 5°.

Bicchiere 20cl € 3,00
Bicchiere 40cl € 5,00

BIRRIFICIO GRIMBERGEN
Note per essere strutturate, complesse e persistenti. Condividono un gusto unico derivante dal loro lievito.

Grimbergen ambrée — *0,25 cl* € 4,00 / *0,50 cl* € 7,00
Ambrata in stile Dubbel maltato con sapori ricchi, profondi e agrodolci

Grimbergen blanche — *0,25 cl* € 4,00 / *0,50 cl* € 7,00
Chiara con note rinfrescanti di agrumi, chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto

***

le birre possono contenere glutine (allergene n.1)

DESSERT
per un dolce finale

Tiramisù € 6,00
Tiramisù di nostra produzione
Allergeni: 1, 3, 7

Cheesecake al bicchiere € 6,00
Nutella, pistacchio, caramello al burro salato, frutti di bosco e lotus
Allergeni: 1, 3, 7, 8

DOPO PASTO
per concludere

Caffè € 1,00

Limoncello € 3,00

Meloncello € 3,00

Liquirizia € 3,00

Amaro del Capo € 3,00

Amaro Montenegro € 3,00

Jefferson € 5,00

Jegermeister € 4,00

Grappa bianca € 5,00

Grappa barricata € 5,00

ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

VINCENZO GUIDA
eredità contemporanea

Grazie per averci scelto.

made with pizza, passione e lievito madre, all rights reserved to
"pizzeria vincenzo guida - eredità contemporanea"
- digital menu version 2.2 -

thanks to decster studio