

S E **N** E S E

PIZZA NAPOLETANA IN EVOLUZIONE

M E **N** Ò

“Gli impasti della Pizzeria Senese nascono dalla mia personale selezione di grani antichi coltivati biologicamente e miscelati affinché possano conferire: digeribilità, scioglievolezza al morso, fragranza, aromi e profumi naturali”.

GIOVANNI SENESE

L'arte del pizzaiolo napoletano è stata riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO.

LE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI



GLUTINE



ARACHIDI



LATTE



SEDANO



SENAPE



UOVA



CROSTACEI



SOLFITI



SESAMO



PESCE



SOIA



LUPINI



MOLLUSCHI



FRUTTA A GUSCIO

“Le mie pizze nascono dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazione complesse. Per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti non si effettuano modifiche.”

GIOVANNI SENESE

Prova anche i nostri
impasti speciali:
GLUTEN FREE E INTEGRALE
maggiorazione € 2,5

I prodotti di
stagione provengono dal
NOSTRO ORTO

100% ingrediente DOP

(Denominazione di Origine Protetta)



VEGETARIANO



VEGAN OK



Ingrediente presidio Slow Food



SERVIZIO E COPERTO | € 1,50

In mancanza di prodotto fresco gli ingredienti potrebbero essere surgelati.

DALLA TRADIZIONE

- MARINARA**  6
Pomodoro pelato campano, aglio di Vessalico , origano fresco di Pantelleria, olio EVO Selezione Senese
- MARGHERITA**  7.5
Pomodoro pelato campano, fiordilatte, basilico, olio EVO Selezione Senese
- MARINARA A MODO MIO**  8
Pomodoro San Marzano DOP  Solania a filetti, datterino giallo e rosso, aglio di Vessalico , olio EVO Selezione Senese
- MARINARA STARITA** “in onore di Don Antonio Starita”  8
Pomodoro pelato campano, filetto di datterino fresco, pecorino semi stagionato Crosta Rossa “Selezione De Magi”, aglio di Vessalico , pepe, origano, olio EVO Selezione Senese
- COSACCA** “una delle più antiche di Napoli”  9
Pomodoro pelato campano, abbondante pecorino romano, olio EVO Selezione Senese, sugna (solo se richiesta)
- VECCHI RICORDI**  11
Provola affumicata campana, scarole, acciughe, olive caiazzane , capperi di Salina 
Vino consigliato | *Falanghina - az. agricola Di Meo*
- NAPOLETANA, LA MIA VISIONE**  10
Velo di pomodoro San Marzano , fiordilatte, filetti di pomodori San Marzano gialli e rossi , alici marinate, crumble di olive nere caiazzane , gel di basilico e di San Marzano
Vino consigliato | *Falanghina - az. agricola Di Meo*
- IL MIO CAPRICCIO**  11
Pomodoro San Marzano DOP , fiordilatte, funghi di stagione affumicati, polvere di olive nere caiazzane , prosciutto cotto e salame Napoli Negroni, carciofi del mio orto arrostiti, basilico del mio orto, polvere di capperi di Salina , olio EVO. di coratina denocciolato Muraglia
Vino consigliato | *Salina Rosso - Cantine Colosi*
- MARINARA A DUE COTTURE** “secondo la mia visione”  11
Salsa di datterino cotto a modo mio, datterino giallo essiccato, capperi di Salina , olive nere caiazzane  essiccate, alici fresche del mar nostro, pudding di aglio nero fermentato, chips d’aglio di Vessalico , origano fresco di Pantelleria, olio EVO di Itrana Gentile Eccolo - L’Arcangelo
Vino consigliato | *Nebbiolo delle Langhe - Cascina Chicco*
- VESUVIO E I SUOI SAPORI**  12,5
Pacchetelle del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana , polvere di basilico, olio EVO. di Itrana Gentile Eccolo - L’Arcangelo
Vino consigliato | *Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina*
- MARGHERITA 2.0**  12,5
Filetto di San Marzano  Solania, Mozzarella di Bufala Campana , datterini gialli e rossi saltati, basilico, olio EVO. Selezione Senese
Vino consigliato | *Falanghina - az. agricola Di Meo*
- SALSICCIA E FRIARIELLI**  12
Provola, salsiccia campana a punta di coltello, friarielli del mio orto
Vini consigliati | *Aglianico - az. agricola Di Meo | Falanghina - az. agricola Di Meo*

A MODO MIO

RICORDI ISCHITANI

22

Fior di latte affumicato, coniglio in porchetta, crema di cipolla di Montoro, polvere di olive nere, crema di nduja, coulis di prezzemolo, cialde di olive nere

Vino consigliato | *Merlot - Tenuta del Morer*

LA MIA VISIONE DELLA PROSCIUTTO E FUNGHI


13

Fiordilatte, polvere di funghi, crema di funghi porcini, fricassea di funghi, San Marzano intero sott'olio, prosciutto cotto

Vino consigliato | *Merlot - Tenuta del Morer*

CICCIA PICCANTE

9,5

Fiordilatte, salsiccia rossa di Castelpoto , pomodoro Pachino confit, fili di peperoncino, basilico, olio EVO. Selezione Frantoio Secondo

Vino consigliato | *Merlot - Tenuta del Morer*

TUTTI LA CHIAMANO... I 4 FORMAGGI


18

Fior di latte, formaggio La Zefferina al Gran Marnier, fuffa di bufala, spuma di Gioia del pastore, marron glacé, fava di cacao grattugiata, perle di aceto balsamico "Selezione Leonardi", foglia allo zafferano

Vino consigliato | *Vermentino R.L.P. - Podere Grecale*

LA BRA

14

Crema di datterino giallo, fiordilatte, datterino rosso e giallo, Salsiccia IGP di Bra, tartufo nero estivo fresco o in conserva, Bra Duro , basilico, olio EVO. Selezione Frantoio Secondo

Vino consigliato | *Nebbiolo delle Langhe - Cascina Chicco*

IL MAIALE... E LA PATATA


14

Crema di patate, provola affumicata, fricassea di patate e salsiccia campana a punta di coltello, chips di patata, aria di rosmarino

Vino consigliato | *Merlot - Tenuta del Morer*

LA BURRATA 100% VEGETARIANO

14


Pomodoro San Marzano  Solania, pomodorini datterini gialli e rossi, burrata di Andria 125g, basilico, olio EVO. Selezione Frantoio Secondo

Vino consigliato | *Falaghina - az. agricola Di Meo*

A MODO MIO




LA MIA SCARPARELLO

14

Fiordilatte, coulis di pomodoro Corbarino, San Marzano  Solania, datterino giallo semi-dry, maionese di pomodoro rosso, crema di basilico, fonduta di Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi e le sue chips, olio EVO Selezione Senese

LA SICILIA INCONTRA L'EMILIA

14

Crema di Pistacchio di Bronte , provola affumicata, mortadella classica Bonfatti , granella di Pistacchio di Bronte , olio EVO Selezione Senese


LA PIZ-ZA-IO-LA

16

Salsa di pomodorini rossi e gialli del Vesuvio, origano fresco di Pantelleria, provola, crudo di Fassona Piemontese, crema di aglio nero fermentato, scaglie di ricotta affumicata
Vino consigliato | *Salina Rosso - Cantine Colosi*



IL MIO RICORDO D'INFANZIA

18,5

Fiordilatte, baccalà cotto a bassa temperatura con crema di latte, arancia e limone, crema di papaccelle rosse e gialle Eccellenze Nolane , maionese di olive verdi e pudding di mela annurca, olio EVO Etichetta Nera Selezione Incuso
Vino consigliato | *Falanghina del Sannio - Colli di Castelfranci*

NAPULE È... MILLE CULURE

14,5

Crema di datterino giallo e rosso, spuma di fiordilatte, polvere di pomodoro, olive nere caiazzane , alici di Cetara, capperi di Salina , pioggia di tarallo napoletano, basilico, aglio nero fermentato
Vino consigliato | *Falanghina del Sannio - Colli di Castelfranci*


INCONTRO INUSUALE

20

Fiordilatte, capesante scottate, spinaci ripassati alla noce moscata, guancialetto croccante di suino nero brado Fracassi, crema di wasabi
Vino consigliato | *Vermentino R.L.P. - Podere Grecale*

RICORDANDO L'ORIENTE

18

Fiordilatte, ceci di Teano , ripassati alla colatura di alici di Cetara, pollo speziato con curry Bombay, crema di banana, chips di peperoncino, essenza di limone naturale
Vino consigliato | *Falanghina del Sannio - Colli di Castelfranci*

LE PIZZE DI STAGIONE

LA MIA ORTO SINERGICO

16,5

Fiordilatte, crema di broccoli romaneschi, spinacini baby freschi, tapenade di pomodoro semy dry, cavoletti di Bruxelles, il topinambur in due consistenze, polvere di peperone Crusco, cialda di spinaci

Vino consigliato | *Vermentino R.L.P. - Podere Grecale*

CAVOLO... CHE GAMBERO


23

Crema di cavolfiore bianco, cavolo viola arrostito, cavolo giallo fermentato, provola affumicata, gamberi di Sanremo marinati al limone di Sorrento, polvere di 'nduja di Spilinga

Vino consigliato | *Vermentino R.L.P. - Podere Grecale*

MARE FUORI

20

Mozzarella di bufala campana , ricciola marinata in crosta di pane alla 'nduja di Spilinga con maionese al pepe rosa, lattuga alla griglia fermentata, essenza e gel di bergamotto, petali di bocca di leone

Vino consigliato | *Falanghina - az. agricola Di Meo*

LA MIA TERRA

15

Ragù napoletano con guance di maiale cotte a bassa temperatura, provola affumicata, Lattecotto® affumicato Casa Turillo, coulis al basilico e i suoi germogli, olio EVO. di Itrana Gentile Eccolo - L'Arcangelo


Vino consigliato | *Aglianico - az. agricola Di Meo*

CINGHIALE MILLE COLORI

19

Provola affumicata, cinghiale confit, crema di carote gialle, viola e arancione con le sue cialde, carpaccio di tartufo

Vino consigliato | *Salina Rosso - Cantine Colosi*

Per i miei impasti utilizzo solo sale marino integrale "Riserva del Mare"  coltivato e raccolto con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani, dalla famiglia Culcasi.

GIOVANNI SENESE

I GRANDI CLASSICI DEL MARE

MOSCARDINI IN CASSUOLA* 	14
FRITTO MISTO DI MARE*  	22
ALICI FRITTE* 	10
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI*  	18

“* Questi prodotti potrebbero essere soggetti ad abbattimento in base all’offerta del mercato.”

SPECIALITÀ NAPOLETANE

- MONTANARA TRADIZIONALE**   **9,5**
Ragù napoletano con guance di maiale cotte a bassa temperatura, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO
Vino consigliato | Salina Rosso - Cantine Colosi
- RIPIENO AL FORNO CLASSICO**    **9**
Pomodoro pelato campano, ricotta di bufala , fiordilatte, basilico, olio EVO
- RIPIENO FRITTO CLASSICO**    **11**
Pomodoro pelato campano, provola affumicata, basilico, pepe
- RIPIENO FRITTO "081"**   **13,5**
Pomodoro pelato campano, ricotta di bufala , ciccioli napoletani, provola affumicata, basilico, pepe
Vino consigliato | Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina

I NOSTRI SFIZI

SFIZIO NAPOLETANO   	12
Crocchè di patate, arancino del giorno, zeppoline, frittatina di pasta	
CROCCHETTONE   	8,5
Crocchè di patate, cremoso di stracciatella di Andria, mortadella classica Bonfatti  , pistacchio di Bronte 	
BUN FASSONA CACIO E PEPE   	10
Tartare di fassona, carciofi croccanti, spuma di cacio e pepe, crema al basilico	
BUN CITTÀ DEI FIORI     	12
Batutta di gamberi profumata agli agrumi, insalatina di puntarelle, pecorino stagionato	
BUN AL RAGÙ NAPOLETANO   	6
Ragù alla napoletana, ricotta affumicata, basilico fresco	
BUN ALLA GENOVESE   	6
Ragù alla genovese, stracciatella di bufala	
BUN SALSICCIA DI BRA E FRIARIELLI   	8,5
Polpette di salsiccia di Bra, friarielli scoppiettati, crema di provola affumicata, polvere di peperone Crusco	
DEGUSTAZIONE DI BUNS      	14
<ul style="list-style-type: none">• Bun di mare• Bun salsiccia e friarielli• Bun alla genovese	
ARANCINO “RICORDANDO UNA TORTA VERDE”  	5
LA MIA VISIONE DI PANE IN CASSETTA    	10
Carpaccio di Fassona Piemontese, insalata di valeriana, stracciatella di bufala, pesto al pistacchio, pomodorino confit, polvere di porcini	

BONTÀ DALL'ORTO E DAL BOSCO

SCAROLA RIPASSATA	6
FUNGHI DI STAGIONE	8
FRIARIELLI SPADELLATI	7
INSALATA DEL NOSTRO ORTO	6
INSALATA MISTA DEL NOSTRO ORTO	10
PATATE AL FORNO	6
PATATE FRITTE DELLA CASA	5
Chips di patate fresche	

RICONOSCIMENTI



DAL 2022 FACCIAMO PARTE
DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA
AMBASCIATORI DEL GUSTO



SIAMO PRESENTI SULLA
GUIDA



PREMIO SELEZIONE
TOP RESTAURANTS
SAN BENEDETTO FOOD
EXCELLENCE



GIOVANNI SENESE PREMIATO
COME MASTRO ARTIGIANO
SELEZIONE 2022



DAL 2022 FACCIAMO PARTE
DELL'ASSOCIAZIONE CHIC -
CHARMING ITALIAN CHEF



SIAMO PRESENTI SULLA
GUIDA

I NOSTRI PARTNER



ITALIANAVERA®
sughi & affini



LA QUALITÀ DI SEÑESE ANCHE A CASA

Molti dei prodotti che avete degustato potete acquistarli in confezioni ideali anche per i vostri regali.

Oltre al vino e alla birra artigianale: confetture, oli EVO, riso autentico carnaroli 100%, miele, verdure in agrodolce e... molto altro.

WWW.PIZZERIASEÑESE.IT



SENESE

PIZZA NAPOLETANA IN EVOLUZIONE

WWW.PIZZERIASENESE.IT

