

S E **N** E S E

PIZZA NAPOLETANA IN EVOLUZIONE

M E **N** Ù

Gli impasti nascono dalla personale selezione di Giovanni di grani antichi coltivati biologicamente e miscelati affinché possano conferire digeribilità, scioglievolezza al morso, fragranza, aromi e profumi naturali.

Ogni impasto è frutto di un'approfondita ricerca che abbraccia tradizione e innovazione con l'obiettivo di ottenere un impasto che possa valorizzare al meglio tutte le sfumature dei topping.

Oltre a questo, Giovanni ama introdurre nei suoi impasti sorprendenti note aromatiche usando le erbe del suo orto.

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 il nostro
impasto **GLUTEN FREE**
maggiorazione € 2,50

I prodotti di
stagione provengono dal
NOSTRO ORTO

100% ingrediente DOP

(Denominazione di Origine Protetta)



VEGETARIANO



VEGAN OK



Ingrediente presidio Slow Food



Per la preparazione di tutti i nostri piatti prediligiamo l'utilizzo di materie prime di stagione.

Quando ciò non è possibile utilizziamo materie prime congelate/ surgelate all'origine e/o materie prime all'origine fresche e successivamente congelate.

Puoi richiedere al personale tutte le informazioni necessarie.

* PRODOTTI ABBATTUTI

** PRODOTTI CHE POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI A
PROCEDURE DI ABBATTIMENTO

SERVIZIO E COPERTO | € 2,00

CHI BEN COMINCIA...

- UN PASSO IN PIEMONTE**    10
Il mio pane in cassetta con stracotto piemontese e salsa verde
- FRITTATINA SOTTOBOSCO****    9
Frittatina di pasta con crema di funghi porcini, besciamella, provola affumicata, salsiccia di Bra e tartufo nero invernale
- FRITTATINA CLASSICA****     6
Frittatina di pasta con besciamella, provola affumicata, piselli e macinato
- ARANCINO TORTA VERDE****    6
Arancino di riso Carnaroli "Riso Buono", bietola del mio orto, Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse , cipolla borettana, uova The Garda Egg
- ARANCINO PASSEGGIANDO NEL MIO ORTO****    7
Arancino di riso Carnaroli "Riso Buono", ortaggi del mio orto, Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse , cipolla borettana, uova "The Garda Egg"
- CROCCHETTONE***    10
Crocchè di patate con carpaccio di baccalà, gel di passion fruit e aria di barbabietola


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

TRADIZIONE ED EVOLUZIONE


MARINARA

7

Pomodoro pelato campano, aglio di Vessalico , origano di Pantelleria, olio EVO Selezione Senese
Vino consigliato: Aglianico IGT - Azienda agricola Di Meo
Birra consigliata: Nata Vota - Lager - Birrificio Kbirr - Napoli

COSACCA “Una delle più antiche di Napoli”

11

Pomodoro pelato campano, abbondante conciato romano , olio EVO selezione Senese, sugna su richiesta
Vino consigliato: Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina
Birra consigliata: Pullicenhell - Golden Ale - Birrificio Kbirr, Napoli



MARGHERITA

8

Pomodoro pelato campano, fiordilatte, basilico, olio EVO Selezione Senese
Vino consigliato: Falanghina IGT - Azienda Agricola di Meo
Birra consigliata: Sweva - Italian Keller - Birrificio Ventitré, Grottaminarda


MARGHERITA 2.0

13

Filetto di San Marzano DOP , Solania, mozzarella di bufala campana DOP , datterini gialli e rossi saltati, basilico, olio EVO selezione Senese
Vino consigliato: Falanghina IGT - Azienda Agricola di Meo
Birra consigliata: Anciuia - German Ale - Birrificio del Golfo, La Spezia




OMAGGIO ALL'ITALIA

15

Salsa ai tre pomodori mantecata con burro d'Isigny, fiordilatte, coulis di basilico, polvere di pomodoro, spuma di Parmigiano DOP  e la sua foglia
Vino consigliato: Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina
Birra consigliata: Pullicenhell - Golden Ale - Birrificio Kbirr, Napoli




COLLISIONE

13

Datterino giallo e rosso ripassato, filetti di San Marzano DOP , capperi di Salina , olive nere caiazzane , filetti di alici di Cetara, confettura di pomodoro piccadilly del mio orto e origano di Pantelleria
Vino consigliato: Vermentino Doc Riviera Ligure di Ponente - Podere Grecale
Birra consigliata: Anciuia - German Ale - Birrificio del Golfo, La Spezia



IL MIO CAPRICCIO

14

Pomodoro San Marzano DOP , fiordilatte, fricassea di funghi glassati nella demi-glace, carciofo del mio orto in tre consistenze, jamon iberico cotto, salame Napoli, polvere di olive nere caiazzane , polvere di capperi di Salina , pomodoro pelato al forno e gel di basilico
Vino consigliato: Salina Rosso Siciliano - Cantine Colosi
Birra consigliata: Battigia - Bitter Ale - Birrificio del Golfo, La Spezia

TRADIZIONE ED EVOLUZIONE


VECCHI RICORDI AI PROFUMI DI GARUM 13

Crema di scarole, provola affumicata, scarola ripassata, polvere di olive nere caiazzane , cucuncio di capperi di Salina , pomodorino confit, pane aromatizzato al garum e filetti di alici di Cetara

Vino consigliato: Aglianico IGT - Azienda Agricola di Meo

Birra consigliata: Cuore di Napoli - American Pale Ale - Birrificio Kbirr, Napoli




CICCIA PICCANTE 3.0 11

Salsa alla diavola gialla, fiordilatte, salsiccia piccante di Castelpoto , pomodorino rosso semi dry e cialda di maialino

Vino consigliato: Merlot Isonzo del Friuli DOC - Tenuta del Morer

Birra consigliata: Hesperia - Witbier - Birrificio Ventitrè, Grottaminarda


LA SICILIA INCONTRA L'EMILIA 15

Crema di pistacchio di Bronte , provola affumicata, mortadella classica Bonfatti , latte cotto, granella di pistacchio di Bronte 

Vino consigliato: Salina Rosso Siciliano - Cantine Colosi

Birra consigliata: Hesperia - Witbier - Birrificio Ventitrè, Grottaminarda

LA PIZ-ZA-IO-LA 16

Salsa di pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, origano fresco di Pantelleria, provola affumicata, battuta di fassona piemontese**, aglio nero di Vessalico  e scaglie di ricotta affumicata

Vino consigliato: Aglianico IGT - Azienda Agricola di Meo

Birra consigliata: Porta Bugiarda - Amber Ale - Birrificio Nadir, Sanremo

INSOLITO BURGER 19

Provola affumicata, crema di cetriolo e le sue chips, straccetti di chianina alle 6 spezie cotti a bassa temperatura ed emulsione di senape

Vino consigliato: Nebbiolo delle Langhe DOC - Cascina Chicco

Birra consigliata: Porta Bugiarda - Amber Ale - Birrificio Nadir, Sanremo

RICCI E CAPRICCI... IL SAPORE DEL MARE 22


Fiordilatte, stracciata di bufala, ricci di mare**, insalatina di asparagi di mare profumata al limone e pomodorino datterino semi dry

Vino consigliato: Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente - La Consorte

Birra consigliata: Amalphi - Lemon Pils - Birrificio Ventitrè, Grottaminarda

LE STAGIONALI

LA MIA BRA INCONTRA IL PORCINO 19

Provola affumicata, crema di zafferano, dripping di porcini, polpettina di Bra, brunoise di Bra duro DOP , carpaccio di porcini, polvere di porcini e tartufo nero invernale

Vino consigliato: Nebbiolo delle Langhe - Cascina Chicco

Birra consigliata: Pullicenhell - Golden Ale - Birrificio Kbirr, Napoli


LA SOTTOBOSCO 24

Crema di topinambur, fiordilatte, carciofo del mio orto arrostito, carpaccio di cervo, gel di melograno, barilotto di bufala e foglia d'autunno

Vino consigliato: Rossese di Dolceacqua DOC - Mauro Zino

Birra consigliata: Sweva - Italian Keller - Birrificio Ventitré, Grottaminarda


CAPRA E FAGIOLI 20

Provola affumicata, braciola di capra come una "genovese" con cipolla borettana, fagioli di Pigna  all'uccelletto e germogli di melissa

Vino consigliato: Rossese di Dolceacqua DOC - Mauro Zino

Birra consigliata: Urania - Oatmeal Stout - Birrificio Ventitré, Grottaminarda

FOIE GRAS E ZUCCA 22

Crema di zucca profumata all'arancia, fiordilatte, foie gras d'anatra**, dressing al conciato romano  e pak choi

Vini consigliati: Merlot Isonzo del Friuli DOC - Tenuta del Morer

Birra consigliata: Amalphi - Lemon Pils - Birrificio Ventitré, Grottaminarda



LA MIA VISIONE DI PROSCIUTTO E FUNGHI 17

Crema di cardoncelli, fiordilatte, ovuli freschi, finferli in tempura, jamon iberico cotto, confettura di pomodoro piccadilly del mio orto e polvere di funghi disidratati

Vino consigliato: Barbera d'Asti DOCG Fiulot - Prunotto

Birra consigliata: Montefollia - Saison con Foglie di Ulivo - Birrificio Nadir, Sanremo

TUTTI LA CHIAMANO I 4 FORMAGGI, IO... 20

Mozzarella di bufala campana DOP , cremoso di Cavallo Nero, dripping di Giovanotto e spuma di Aromatico Selezione De Magi, composta di cachi e zenzero, cialda di cacao e castagne di Murialdo 


Vino consigliato: Negramaro Rosato IGP Donnadele - Alberto Longo

Birra consigliata: Urania - Oatmeal Stout - Birrificio Ventitré, Grottaminarda

LE STAGIONALI

LA MIA ORTO SINERGICO

18

Fiordilatte, crema di cavolfiori verdi, gialli e viola, cardoncelli arrostiti, zucca arrostita, chips di pastinaca, chips di topinambur, cialda di peperone cuore di bue di Carmagnola rosso e giallo , maionese di zucca e la sua polvere, carpaccio di ovuli ed essenza di mandarino

Vino consigliato: Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente - La Consorte

Birra consigliata: Sweva - Italian Keller - Birrifico Ventitré, Grottaminarda

SUD E SUD

14


Friarielli del mio orto in tre consistenze, provola affumicata di Napoli, salsiccia campana a punta di coltello e polvere di peperone crusco

Vini consigliati: Aglianico IGT e Falanghina IGT - Azienda Agricola di Meo

Birra consigliata: Cuore di Napoli - American Pale Ale - Birrifico Kbirr, Napoli

PROFUMI DI DOMENICA

15

Ragù napoletano cotto 10 ore e la sua carne, provola affumicata, coulis di basilico, filetti di pomodoro San Marzano DOP  cotti al forno e latte cotto affumicato


Vini consigliati: Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina

Aglianico IGT - Azienda Agricola Di Meo

Birra consigliata: Nata Vota - Lager - Birrifico Kbirr, Napoli

LE SINGATURE DI GIOVANNI SEÑESE


LA MIA SCARPARELLO 100% VEGETARIANO 15

Crema di pomodoro corbarino leggermente piccante, San Marzano Solania, fiordilatte, datterino giallo semi dry, maionese di pomodoro rosso, crema di basilico, fonduta di Parmigiano DOP vacche rosse 36 mesi  e le sue chips, olio EVO selezione Senese

Vino consigliato: Falanghina IGT - Azienda Agricola di Meo

Birra consigliata: Nata Vota - Lager - Birrificio Kbirr, Napoli




IL MIO RICORDO D'INFANZIA 19

Fiordilatte, baccalà cotto a bassa temperatura** con crema di latte profumata agli agrumi, crema di papaccelle rosse e gialle , maionese di olive verdi e pudding di mela annurca, olio EVO selezione Senese

Vino consigliato: Negramaro Rosato Donnadele - Alberto Longo

Birra consigliata: Anciuia - German Ale - Birrificio del Golfo, La Spezia

NAPULE E'... MILLE CULURE 15

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 di Vessalico 

Vino consigliato: Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina

Birra consigliata: Anciuia - German Ale - Birrificio del Golfo, La Spezia


INCONTRO INUSUALE 21

Fiordilatte, capesante scottate, spinaci ripassati alla noce moscata e guanciale croccante di suino nero allo stato brado

Vino consigliato: Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente - La Consorte

Birra consigliata: Battigia - Bitter Ale - Birrificio del Golfo, La Spezia

VIAGGIO IN ORIENTE 19

Fiordilatte, ceci di Teano , ripassati alla colatura di alici di Cetara, pollo speziato al curry di Bombay, crema di banana, chips di peperoncino ed essenza di limone

Vino consigliato: Spumante Millesimato Extra Dry - Vigna Dogarina

Birra consigliata: Hop Is in the Air - Air Hopped IPA - Birrificio Nadir, Sanremo

BREZZA DI SANREMO 26




Crema di cavolo viola, fiordilatte, gamberi di Sanremo** in osmosi di ostrica, pesto di rucola, foglia di ostrica e la sua polvere, polvere di limone e tarallo sbriciolato

Vino consigliato: Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente - Podere Grecale

Birra consigliata: Amalphi - Lemon Pils - Birrificio Ventitré, Grottaminarda

RICORDI ISCHITANI 22

“ PREMIO “PIZZA DELL'ANNO 2024” GAMBERO ROSSO ”

Crema di cipolla di Montoro , fiordilatte affumicato, coniglio in porchetta**, polvere di olive nere caiazzane , crema di nduja di Spilinga, coulis di prezzemolo, cialda di olive nere caiazzane 





Vino consigliato: Aglianico IGT - Azienda Agricola Di Meo

Birra consigliata: Cuore di Napoli - American Pale Ale - Birrificio Kbirr, Napoli

LE INDIMENTICABILI

MARINARA A DUE COTTURE "secondo la mia visione"

12


Salsa di datterino cotto a modo mio, datterino giallo essiccato, capperi di Salina , olive nere caiazzane , alici fresche del mar nostro, colatura di alici di Cetara, aglio nero di Vessalico , chips d'aglio di Vessalico , origano fresco di Pantelleria, olio EVO selezione Senese

Vino consigliato: Nebbiolo delle Langhe - Cascina Chicco

Birra consigliata: Montefollia - Saison con foglie d'ulivo - Birrificio Nadir, Sanremo

NONNA, OGGI È DOMENICA! Montanara a due cotture

17


Montanara a due cotture con ragù napoletano cotto 10 ore e la sua carne, provola affumicata, coulis di basilico, filetti di pomodoro San Marzano DOP , cotti al forno e lattecotto affumicato

Vino consigliato: Salina Rosso Siciliano - Cantine Colosi

Birra consigliata: Nata Vota - Lager - Birrificio Kbirr, Napoli

TEGAMINO MARE CALMO

18

Crema di taleggio DOP , filetti di alici di Cetara, gel di barbabietola, chips di barbabietola e la sua polvere, polvere di verbena, melissa e i suoi germogli











Vini consigliati: Falanghina IGT - Azienda Agricola Di Meo

Negramaro Rosato Donnadele - Alberto Longo















Birra consigliata: Amalphi - Lemon Pils - Birrificio Ventitré, Grottbaminarda

DALLA CUCINA














ANTIPASTI

- TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE**** 24
Tartare di fassona piemontese adagiata su salsa verde
- MARE IN TAVOLA***    18
Insalata di mare
- CARPACCIO DI RICCIOLA****   25
Carpaccio di ricciola del mar Ligure agli agrumi ed erbe con osmosi di ostrica
- UOVO POCHÉ ZUCCA E TARTUFO**   16
Uovo poché su purea di zucca aromatizzata all'arancia, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse  e lamelle di tartufo nero invernale
- TERRINA DI MOSCARDINO***  18
Terrina di moscardini mantecati con fagioli di Pigna 

PRIMI PIATTI

- RISOTTO D'INVERNO**** (minimo per 2 persone)   24 p.p.
Carnaroli "Riso Buono" mantecato con burro d'Isigny, quenelle di gambero di Sanremo e lamelle di tartufo nero invernale
- PACCHERO AL MARE***     22
Paccheri di Gagnano con fantasia di mare e salicornia
- SCRIGNO DI STAGIONE**     18
Scrigno di castagna di Murialdo  mantecato con crema di zucca e sbriciolata di tarallo
- TAGLIOLINO AI RICCI**    22
Tagliolini freschi della casa al sapore di ricci e asparagi di mare
- MEZZA MAFALDA DELLA MIA TERRA** 16
Mezza mafalda al ragù napoletano

SECONDI

ALICI LOCALI FRITTE**  	12
BACCALÀ IN TEMPURA**    Suprema di baccalà in tempura allo zafferano su letto di scarola ripassata	18
FILETTO DI BUE BIANCO Filetto di bue bianco con concassé di funghi e demi-glace di scalogno	30
TAGLIATA DI FASSONA Tagliata di fassona piemontese scottata al sale affumicato con tricolore di cavolo	30
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*   	18
FRITTURA MISTA DI MARE CON PARANZA DEL MAR NOSTRO*    	22
PESCATO AL FORNO  Pescato al forno con contorno di stagione	30 p.p.

BONTÀ DALL'ORTO

SCAROLA RIPASSATA AL GARUM, CAPPERI E OLIVE	6
FRIARIELLI SPADELLATI	6
INSALATA DEL MIO ORTO	6
INSALATA MISTA DEL MIO ORTO	10
PATATE DI AVEZZANO AL FORNO	6
PURÈ DI ZUCCA PROFUMATO ALL'ARANCIA	8

FINIRE IN DOLCEZZA

- TEGA-MISÙ**    **10**
Il mio tegamino dolce al cacao amaro 80% con cremoso al mascarpone e polvere di caffè
- TIRAMISÙ CLASSICO**  **7**
(senza glutine e senza lattosio)
- PASTIERA NAPOLETANA**    **7**
- BABÀ CLASSICO**    **6**
- BABÀ CON PANNA**    **7**
- BABÀ CON PANNA E NUTELLA**     **9**
- DELIZIA AL LIMONE**    **7**
- PANNA COTTA**  **6**
Da ingolosire con caramello, cioccolato, frutti di bosco, pistacchio
(senza glutine)

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



LA GUIDA ALLE PIZZERIE D'ITALIA DEL
GAMBERO ROSSO 2024 CI HA ASSEGNATO DUE
SPICCHI E IL PREMIO PIZZA DELL'ANNO 2024
PER LA NOSTRA RICORDI ISCHITANI

I NOSTRI PARTNER



SE **NT** ESE
PIZZA NAPOLETANA IN EVOLUZIONE

WWW.PIZZERIASENESE.IT

