

S E **N** E S E

PIZZA NAPOLETANA IN EVOLUZIONE

M E **N** Ò

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 € 3,00

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...

- PANE IN CASSETTA TRA LIGURIA E PIEMONTE****    10
Il mio pane in cassetta con carpaccio di manzo profumato al tabasco, rucola selvatica fritta, tartufo estivo, prescinseua di vacca Cabannina e granella di nocciole delle Valli del Tigullio 
- FRITTATINA VIOLETTA****    9
Bucatini di Gragnano IGP, besciamella, provola affumicata, asparago violetto d'Albenga , tartufo estivo e tuorlo d'uovo marinato
- FRITTATINA CLASSICA****     6
Bucatini di Gragnano IGP, besciamella, provola affumicata, piselli e macinato
- ARANCINO TORTA VERDE****    6
Arancino di riso Carnaroli Riso Buono, bietola del mio orto, Parmigiano vacche rosse , cipolla borettana e uova The Garda Egg
- ARANCINO PASSEGGIANDO NEL MIO ORTO****    7
Arancino di riso Carnaroli Riso Buono, ortaggi del mio orto, Parmigiano vacche rosse , cipolla borettana e uova The Garda Egg
- CROCCHETTONE CLASSICO**    5
Crocchè di patate
- CROCCHETTONE AL MARE***    10
Crocchettone di patate con carpaccio di ricciola del mar nostro profumato agli agrumi, polvere di lime e petali di begonia

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 Solania , Mozzarella di bufala campana , datterini gialli e rossi salbati, basilico e 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  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 , 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

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: Orata - Golden Ale - Birrificio del Golfo - La Spezia

TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

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, Grobbaminarda

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, Grobbaminarda

LA PIZ-ZA-IO-LA

16

Salsa di pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, origano fresco di Pantelleria, provola affumicata, battuta di vacca Cabannina  **, 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, Grobbaminarda

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 Ventitrè - Grobbaminarda

LE STAGIONALI

LA MIA ORTO SINERGICO

22


Crema di cereali, farro, grano Khorasan e vodka, fiordilatte, carote baby in crosta di cereali, sedano rapa e ravanella nera al forno con grano e fieno, bieta colorata, porri, finocchi, cipollotti baby scottati al barbecue, foglie di carote, germogli di ravanella e cereali tostati

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

Birra consigliata: Anciu - German Ale - Birrificio del Golfo - La Spezia

SAPORI DI PONENTE

23


Burro di asparago violetto d'Albenga , filetto di branzino locale cotto a bassa temperatura in crema di latte di zigolo ed estratto di asparagi, asparago bianco arrostito nel suo burro, maionese di uova di branzino affumicate, germogli di mandorlo sott'aceto, semola di asparagi, mandorle fresche e olio di pesce affumicato

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

Birra consigliata: Hesperia - Witbier - Birrificio Ventitré - Grottaminarda

LA MIA PRIMAVERA

23



Crema di piselli Centogiorni , fiordilatte, filetto di rombo scottato al burro vegetale, fave e piselli fermentati, maionese di piselli al profumo di senape, polvere di rombo essiccato, germogli e polvere di piselli, polvere di limone e olio di fave

Vino consigliato: Falanghina IGT - Azienda Agricola di Meo

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

NORD E NORD

16

Provola affumicata di Agerola, radicchio trevigiano arrostito e marinato all'aceto balsamico di Modena , invecchiato 14 anni in botti, spuma di taeggio , perle di aceto balsamico e polvere di tarallo mandorlato

Vino consigliato: Barbera d'Asti Fiulot - Prunotto

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

LA FAVA INCONTRA L'AGNELLO

18


Crema di fave del mio orto e la sua spuma, fiordilatte, veli di agnello marinato, scaglie di ricotta affumicata e chips di fave

Vino consigliato: Rossese di Dolceacqua DOC - Mauro Zino

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

LA MIA BRA

19

Crema di carciofi violetti cotti sotto cenere, filetti di carciofi violetti arrostiti, polpettine di salsiccia di Bra, cremoso di robiola d'Alba , tartufo estivo e polvere di carciofo essiccato

Vino Consigliato: Nebbiolo d'Alba - Cascina Chicco

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

TUTTI LA CHIAMANO I 4 FORMAGGI, IO...

20

Crema di formaggio Lo Spinello, spuma di Bracacio, scaglie di pecorino affienato selezione De Magi, composta di pomodoro del mio orto e foglia di nocciola


Vino consigliato: Negramaro Rosato IGP Donnadele - Alberto Longo

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

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, fonduta di Parmigiano vacche rosse 36 mesi  e le sue chips, crema di basilico e 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 guanciaie 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

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

TEGAMINO MARE CALMO

18

Crema di taleggio , 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, Grottaminarda

DALLA CUCINA

ANTIPASTI

- TARTARE DI VACCA CABANNINA****  **24**
Tartare di vacca Cabannina  adagiata su salsa verde
- MARE IN TAVOLA***    **18**
Insalata di mare
- CARPACCIO DI RICCIOLA***   **22**
Carpaccio di Ricciola del mar Ligure agli agrumi
- UOVO POCHÉ ASPARAGO E TARTUFO**   **16**
Uovo poché su crema di asparago violetto d'Albenga , prescinsuea di vacca Cabannina e lamelle di tartufo nero estivo
- TERRINA DI MOSCARDINO***  **18**
Terrina di moscardini



PRIMI PIATTI

- RISOTTO DI PRIMAVERA**** (minimo per 2 persone)   **24 p.p.**
Riso Carnaroli "Riso Buono" mantecato con burro d'Isigny, quenelle di gambero di Sanremo e asparago violetto d'Albenga
- PACCHERO AL MARE***     **22**
Paccheri di Gagnano con fantasia di mare e salicornia
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI****   **18**
Spaghetti di Gagnano IGP alle vongole veraci
- TAGLIOLINO AI RICCI***    **22**
Tagliolini freschi della casa al sapore di ricci e asparagi di mare

SECONDI

ALICI LOCALI FRITTE**  	12
BACCALÀ IN TEMPURA**    Suprema di baccalà in tempura su letto di scarola ripassata	18
FILETTO DI MANZO** Filetto di manzo con patate al forno	30
TAGLIATA DI FASSONA** Tagliata di fassona piemontese scottata al sale affumicato	30
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*   	18
FRITTURA MISTA DI MARE CON PARANZA DEL MAR NOSTRO*    	22
PESCATO AL FORNO  30 p.p. Pescato al forno con contorno di stagione	

BONTÀ DALL'ORTO

SCAROLA RIPASSATA AL GARUM, CAPPERI E OLIVE 	6
INSALATA DEL MIO ORTO	6
INSALATA MISTA DEL MIO ORTO	10
PATATE DI AVEZZANO AL FORNO	6
CREMA DI ASPARAGO VIOLETTO D'ALBENGA 	10

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



FACCIAMO PARTE DEI
PETRA SELECTED
PARTNERS

IL MAESTRO PIZZAIOLO

GIOVANNI SENESE

Si affaccia sin da giovane alla ristorazione.

Si lascia travolgere da tutte le sfumature dell'Arte Bianca, ma viene rapito da quella che a Napoli è la più famosa, quella della pizza.

La sua pluriennale esperienza gli permette di accumulare importanti insegnamenti di cui fa tesoro.

L'attenzione ai dettagli, i rigorosi processi di lievitazione, la padronanza della tradizionale tecnica di cottura, gli accostamenti innovativi, fanno della pizza di Giovanni Senese un prodotto dai risultati unici.

Allo studio della tradizione della "vera Pizza Napoletana" ha unito la costante ricerca dell'innovazione, sperimentando quotidianamente e privilegiando l'ottima qualità delle materie prime e prodotti ricercati come quelli Dop e quelli che fanno parte dei Presidi Slow Food.

LA QUALITÀ DI SENESE 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.

I NOSTRI PARTNER



SENESE

PIZZA NAPOLETANA IN EVOLUZIONE

WWW.PIZZERIASENESE.IT

