



MAREPINETA

★★★★★

RESORT



our partners

VALMORA
ACQUA MINERALE



Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA



menu

Pizza napoletana contemporanea del MarePineta
realizzata con impasto con pasta madre, farina biologica
macinata a pietra con gemme di grano, lievitazione 48 h

LE CLASSICHE e LE SCHIACCiate — Classic Pizzas and Schiacciate

MARGHERITA			
Base pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte campano, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Fior di Latte Campano mozzarella, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€14	
CAPRICCIOSA “A MODO MIO”			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campano, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi champignon, polvere di olive, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Fior di Latte Campano mozzarella, Italian cooked ham, artichokes, fresh champignon mushrooms, olive powder, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€16	
BUFALA			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella mozzarella di bufala campana, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€16	
ROMANA			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campano, alici di Cetara, capperi, origano, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Fior di Latte Campano mozzarella, Cetara anchovies, capers, oregano, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-4-7	€16	
NAPOLI			
Base pomodoro San Marzano, alici di Cetara, origano, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Cetara anchovies, oregano, fresh basil, and extra virgin olive oil</i>	1-4-7	€14	
MARINARA			
Base pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, garlic, oregano, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1	€10	
4 STAGIONI			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campano, prosciutto cotto, salsiccia, carciofini, funghi freschi champignon, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Fior di Latte Campano mozzarella, selected Italian cooked ham, Italian sausage, baby artichokes, fresh champignon mushrooms, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7-12	€14	
VEGETARIANA			
Bianca, mozzarella fior di latte campano, dadolata di melanzane, zucchine e peperoni al forno, pomodorini gialli, basilico fresco, olio evo. <i>White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, roasted aubergines, courgettes and sweet peppers, yellow cherry tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€16	
DIAVOLA			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campano, salame piccante, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Fior di Latte Campano mozzarella, spicy Italian salami, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€16	
TRONCHETTO ROMAGNOLO			
Bianca, mozzarella fior di latte campano, squacquerone ricoperto di prosciutto crudo San Daniele, fonduta di parmigiano, rucola. <i>White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, Squacquerone cheese, San Daniele PDO cured ham, Parmesan fondue, and rocket leaves.</i>	1-7	€20	
SCHIACCIATA BIANCA			
Origano, sale e olio evo <i>Schiacciata with Olive Oil, Oregano, and Sea Salt</i>	1	€8	
SCHIACCIATA ROSSA			
Pomodoro San Marzano, origano, sale e olio evo <i>Schiacciata with Olive Oil, Oregano and Tomato</i>	1	€10	

PIZZA			
CAPRESE			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, alici di Cetara, pomodoro San Marzano fresco, origano, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato sauce, fresh San Marzano tomatoes, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cetara anchovies, extra virgin olive oil, basil, oregano.</i>	1-4-7	€18	
SAPORI DEL SUD			
Bianca, mozzarella fior di latte campano, pomodorini del Piennolo del Vesuvio rossi e gialli saltati in padella, burratina, olive, crema di basilico, basilico fresco, olio evo. <i>White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, sautéed red and yellow Piennolo del Vesuvio tomatoes, burrata, olives, basil cream, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-4-7	€18	
REGINA			
Base pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, pomodorini del Piennolo del Vesuvio rossi e gialli, basilico fresco, olio evo. <i>San Marzano tomato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, red and yellow Piennolo del Vesuvio tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€18	
NORMA			
Base di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campano, melanzane fritte,pomodorini del Piennolo del Vesuvio rossi e gialli, ricotta di pecora stagionata, basilico fresco, olio evo <i>San Marzano tomato, Fior di Latte Campano mozzarella, Cetara anchovies, capers, oregano, fresh basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€20	
MAREPINETA			
Bianca, mozzarella fior di latte campano, zucchine, guanciale croccante, burratina affumicata, pepe, basilico fresco, olio evo. <i>White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, courgettes, crispy guanciale, smoked burrata, freshly cracked black pepper, basil, and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€20	
FIOR DI ZUCCA			
Bianca, fior di latte campano, fiori di zucca, formaggio caprino, polvere di olive, basilico fresco, olio evo. <i>White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, courgette flowers, goat cheese, olive powder, fresh basil and extra virgin olive oil.</i>	1-7	€20	
PISTACCHIONA			
Bianca, fior di latte campano, mortadella, burratina, crema di pistacchio, granella di pistacchio, basilico fresco, olio evo. <i>White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, Mortadella Bologna, burrata, pistachio cream, crushed pistachios, basil and extra virgin olive oil.</i>	1-7-8	€20	
TARTUFO – TRUFFLE			
Bianca, fior di latte campano, fonduta di parmigiano, tartufo nero estivo. <i>White White pizza, Fior di Latte Campano mozzarella, Parmesan fondue, and freshly shaved-summer black truffle.</i>	1-7	€22	
Eventuali aggiunte			
Ogni ingrediente aggiunto <i>Extra - Each additiional ingredient</i>		€3	
Coperto			
Cover charge		€3	

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.
Tuttavia non possiamo garantire la totale assenza di contaminazione da tracce.
Please inform us of any intolerances or allergies. However, we cannot guarantee the total absence of trace contamination.

Allergeni / Allergens: 1- Glutine / Gluten; 2- Crostacei E Derivati / Crustaceans; 3- Uova / Eggs; 4- Pesce E Derivati / Fish And Derivatives; 5- Arachidi E Derivati / Peanuts And Derivatives; 6- Soia E Derivati / Soybean And Derivatives; 7- Latte E Derivati / Lactose And Derivatives; 8- Frutta A Guscio E Derivati / Nuts And Derivatives; 9- Sedano E Derivati / Celery And Derivatives; 10- Senape E Derivati / Celery And Derivatives; 11- Semi Di Sesamo E Derivati / Sesame And Derivatives; 12- Anidride Solforosa E Solfiti / Sulphites; 13- Lupino E Derivati - / Lupin And Derivatives;14- Molluschi E Derivati / Molluscs And Derivatives.