



GIANGI

PIZZA E RICERCA

Giangi. Pizza e ricerca

Nasce da una voglia di portare in alto il mondo della pizza che è in continua evoluzione, rispettando la tradizione e soprattutto il territorio con le sue eccellenze, seguendo propria stagionalità.

Abbiamo voluto un restyling del logo per far capire meglio chi siamo diventati e cosa saremo

Pizza e felicità a spicchi

La pizza è **condivisione** per questo la serviamo già a spicchi e quindi richiama subito alla convivialità.


Il logo è una pizza tonda, dove alcuni spicchi sono stati già presi e quello che rimanente va a formare una G. ma di Giangi il nostro motore pulsante della pizzeria.

Pizza, la cosa per cui noi siamo, senza troppi giri di parole, semplici e genuini.

Ricerca dice molto per noi, non è una semplice parola con un punto di arrivo, ma una continua ricerca per portare sempre il massimo ai nostri clienti e ha noi stessi.



Per iniziare

- Il benvenuto della cucina** € 3,00
Servizio e il nostro benvenuto
- Tagliere**  € 15,00
La nostra selezione accurata di salumi e formaggi, abruzzesi e non solo
Allergeni/Allergens (1-3-7-8)
- Pane a bruschetta (4 pz.)** € 8,00
Si parte dal pane fatto da noi, alle patate e hai cereali, poi la farcitura stagionale all'altezza di una vera bruschetta
Allergeni/Allergens (1-3-7-8)

Fritture

- Fritto misto** € 8,00
Degustazione dei nostri fritti
- Fritto misto di verdure pastellate**  € 8,00
- Patatine con la buccia** € 4,00
- Olive di Ascoli DOP fatte a mano (6 pz.)**  € 4,00
- Olive di Ascoli fatte a mano al tartufo (6 pz.)**  € 4,00
- Bocconcini di formaggio: Camembert (6 pz.)** € 4,00
- Bocconcini di formaggio: *Red Hot Jalapeno (4 pz.)** € 4,00
Piatto piccante
Allergeni/Allergens (1-3-7)

Anti - Pizza

- La Bolla** € 5,00
Panino soffice cotto al vapore con una consistenza unica con passata di pomodoro datterino, burrata abruzzese, pane croccante aromatizzato al timo e basilico fresco · **Olio EVO basilico**
Allergeni/Allergens (1-7)
- La Bomba** € 3,00
Pizza frita di forma tondeggiante assomigliante al classico dolce abruzzese ma salato con crema di ricotta allo zafferano aromatizzata con un liquore tipico allo zafferano, marmellata di mandarino, foglia di menta
Allergeni/Allergens (1-7)



Pizze Tradizionali

Tonda classica, utilizzando solo **farina** macinata a pietra con germe di grano 100% **italiano**, a lunga lievitazione 48/72 h

- | | |
|---|------------------------------------|
| Margherita | € 6,50 |
| Pomodoro Italiano e fior di latte abruzzese | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| Marinara | € 6,50 |
| Pomodoro italiano, aglio rosso di Sulmona, prezzemolo, origano e olio extra vergine d'oliva | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| Napoletana | € 8,00 |
| Pomodoro italiano, fior di latte abruzzese, alici, olive nere | <i>Allergeni/Allergens (1-4-7)</i> |
| Patatosa | € 8,00 |
| Fior di latte abruzzese, patate di Avezzano, salsiccia di maiale e rosmarino | <i>Allergeni/Allergens (1-4-7)</i> |
| Diavola | € 9,00 |
| Pomodoro italiano, fior di latte abruzzese e vetricina vastese | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| Quattro formaggi DOP | € 9,00 |
| Fior di latte abruzzese, Grana Padano DOP, gorgonzola DOP ed emmenthaler DOP | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| Capricciosa | € 9,00 |
| Pomodoro Italiano, fior di latte abruzzese, olive nere, prosciutto cotto, carciofini, funghi champignon freschi | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| Boscaiola | € 9,00 |
| Pomodoro italiano, fior di latte abruzzese, salsiccia di maiale, funghi porcini trifolati e olive nere | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| VEGETARIANA (di stagione) | € 9,00 |
| Fior di latte abruzzese e verdure stagionali | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |
| Bufalina | € 10,00 |
| Pomodoro italiano, bufala campana DOP di Paestum, Grana Padano DOP, basilico fresco e origano | <i>Allergeni/Allergens (1-7)</i> |



Majella € 10,00

Fior di latte abruzzese, funghi champignon, salsa tartufata abruzzese,
Grana Padano DOP

Allergeni/Allergens (1-4-7-8)

Monte Tartufo € 10,00

Fior di latte abruzzese, ventricina vastese, gorgonzola DOP, emmenthaler DOP,
Grana Padano DOP e salsa tartufata abruzzese €10,00

Allergeni/Allergens (1-4-7-8)

Dante € 10,00

Pomodoro selezionato italiano, fior di latte abruzzese, ventricina vastese, funghi
porcini trifolati, gorgonzola DOP e salsiccia di maiale

Allergeni/Allergens (1-4-7-8)

Le mie rivisitazioni

Margherita che non c'era € 12,00

Passata di pomodoro giallo, pomodorini gialli e rossi al forno, spuma di fior di
latte, spugna di basilico · **Olio EVO Marfuga Riserva DOP (Umbria, Assisi)**

Allergeni/Allergens (1-4-7)

Capricciosa che non c'era € 14,00

Fiordilatte abruzzese, culattalatta arrosto, carciofi fritti, funghi finferli trifolati,
terra di olive, stracchino · **Olio EVO Intini Cima di Mola (Puglia, Alberobello)**

Allergeni/Allergens (1-4-7)

Napoletana che non c'era € 14,00

Passata di pomodoro giallo, pomodorini gialli e rossi al forno, spuma di fior di latte,
spugna di basilico, alici, terra di olive · **Olio EVO Titone DOP BIO (Trapani, Sicilia)**

Allergeni/Allergens (1-4-7)



Menù degustazione dello Chef (per due persone e l'intero tavolo)

Entres di Benvenuto

La nostra Bomba

3 assaggi di pizza con 3 impasti diversi interamente a ispirazione del nostro PizzaChef

Dolce e caffè € 60,00 *a coppia*

Degustazione abbinata di vino o di birra € 20,00 *a coppia*

Le croccanti Gourmet

Tonda a fermentazione mista con biga, ad alta idratazione, grani Italiani Integrali con tutto il Germe di Grano

Mediterranea € 18,00

Pomodoro italiano, burrata abruzzese, alici del Mediterraneo lavorate a mano, olive taggiasche, origano locale · **Olio EVO Intosso Trappeto di Caprafico Tommaso M. (Casoli, Abruzzo)**

Allergeni/Allergens (1-4-7)

La regina e il suo culatello € 18,00

Pomodoro italiano, burrata abruzzese, culatta di prosciutto abruzzese, datterino semi secco · **Olio EVO al basilico Trappeto di Caprafico Tommaso M. (Casoli, Abruzzo)**

Allergeni/Allergens (1-7)

Ops, ho fatto un cocktail di gamberi! **PIZZA DELL'ANNO 2019** € 25,00

Burrata abruzzese, gambero rosso di Mazara del Vallo marinati al gin Costa dei Trabocchi, datterino giallo, gel di Aperol, fiori di fiordalisi · **Olio EVO all'Arancia Trappeto di Caprafico Tommaso M. (Casoli, Abruzzo)**

Mortadella e pistacchio € 18,00

Burrata abruzzese, mortadella artigianale, crema e granella tostata di pistacchio siciliano · **Olio EVO Peranzana Fattoria Cretarola (Villa Degna, Abruzzo)**

Allergeni/Allergens (1-5-7-8)



Le soffici Gourmet

Padellino soffice a fermentazione mista, doppia cottura al vapore aromatizzata ai semi e grani

Crudo ma tartufo

€ 18,00

Ricotta artigianale abruzzese al profumo di tartufo, prosciutto crudo al tartufo, carpaccio di tartufo nero, olio EVO, menta fresca e prezzemolo · **Olio EVO di nostra produzione**

Allergeni/Allergens (1-7)

La romana imbottita

Teglia "alla romana" ad alta idratazione farcita all'interno

Campotosto (2 tranci)

€ 12,00

Presidio slow food Abruzzese

Stracchino, fiordilatte, rucola e mortadella di Campotosto · **Olio EVO Cicolella Coratina e Olgliarola Bari (Molfetta, Puglia)**

Allergeni/Allergens (1-7)

L'orto di Giangi (2 tranci)

€ 12,00

Presidio slow food Abruzzese

Fiordilatte e verdure che il nostro orto ci regala · **Olio EVO Crognaledi Caprafico Tommaso M.**

Allergeni/Allergens (1-7-8-11)



Le croccanti Gourmet estive

Ops, l'ho fatta fit ma frit

€ 25,00

Burrata abruzzese, tartar di tonno marinato al bergamotto, gel di Italicus, calamari "fritti" in aria cottura, esenza di bergamotto e SALE MALDON · **Olio EVO al limone di Caprafico Tommaso M. (Casoli, Abruzzo)**

Allergeni/Allergens (1-3-4-7)

Apricot pork

€ 20,00

Porchetta home made, fiordilatte abruzzese, albicocca arrostita, gel di brandy all'albicocca, pecorino d'Abruzzo stagionato · **Olio EVO Itrana Cosmo di Russo (Gaeta, Lazio)**

Allergeni/Allergens (1-7-8)

Le soffici Gourmet estive

Salmon passion

€ 20,00

Burrata abruzzese, salmone affumicato, (allevamento sostenibile), glassa di pesca al frutto della passione, fichi e Cantuccio abruzzese · **Olio EVO al limone di Caprafico Tommaso M. (Casoli, Abruzzo)**

Allergeni/Allergens (1-4-5-7-8)

La romana imbottita estiva

Vetricina e ventricina (2 tranci)

€ 12,00

Presidio slow food Abruzzese

Scamorza affumicata, melanzane, e Ventricine (Presidio slow food Abruzzese) · Olio EVO frantoio Fattoria Ramerino

Allergeni/Allergens (1-7)

Porchetta (2 tranci)

€ 12,00

Fiodilatte, stracchino, patete di Avezzano, porchetta home made, mandorle croccanti e gel Disaronno · **Olio EVO Frà Pasquale Raggiola il Conventino (Monteciccardo, Puglia)**

Allergeni/Allergens (1-7-8)

1 cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati • 2 crostacei e prodotti a base di crostacei • 3 uova e prodotti a base di uova • 4 pesce e prodotti a base di pesce • 5 arachidi e prodotti a base di arachidi • 6 soia e prodotti a base di soia • 7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) • 8 frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti • 9 sedano e prodotti a base di sedano • 10 senape e prodotti a base di senape • 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo • 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale • 13 lupini e prodotti a base di lupini • 14 molluschi e prodotti a base di molluschi