

gli sfizi

O'PANZAROTTO	2,50
classico napoletano patate rosse, <u>formaggio</u> , <u>uova</u> , prezzemolo, <u>pane grattugiato</u> sale e pepe	
CROCCHETTONE MORTADELLA	6,50
o' <u>panzarotto</u> , in uscita mortadell Bologna IGP, <u>pistacchio</u> e <u>stracciatella</u>	
FRITATTINA SPECIAL	4,00
secondo disponibilita del giorno	
FRITTATINA CLASSICA	3,50
<u>bucatini</u> , <u>ragu</u> bianco, <u>besciamella</u> , piselli	
FIORI DI ZUCCA RIPIENI 2pz	3,50
<u>ricotta</u> , limone, pepe, basilico, sale e <u>grana</u> . <u>pastellati</u> e fritti	
MELANZANE INGHIAPPATE 3pz	5,00
caprino, <u>uova</u> , prezzemolo, <u>pane grattugiato</u> , sugo di datterino, aglio basilico sale e pepe	
'A PURPETT DA' NONNA	6,00
carne trita, <u>pane raffermo</u> , latte, <u>uova</u> , prezzemolo, <u>formaggio</u> , sale e pepe	
PATATTINE FRITTE	4,00
patate fresche a stick	
'A PALL 'E RISO	3,00
riso, <u>ragù</u> alla bolognese con piselli, carote, cipolla, <u>sedano</u> , carne trita impanato con <u>uova</u> e <u>pane grattugiato</u>	

le insalate

Don Prisco	9,00
Insalata verde, pomodorini, rucola, mozzarella di <u>bufala</u> , filetti di <u>tonno</u> del Cilento, olive ammaccate SALELLA, mais	
Valmezzana	7,00
rucola, <u>parmigiano reggiano</u> dop 24 mesi, aceto balsamico di fico bianco del Cilento	
Insalata caprese	7,00
Mozzarella di <u>bufala</u> , pomodorini, origano, olio EVO, sale, basilico	

le pizze

MARGHERITA	6,50
pomodoro e <u>fior di latte</u>	
MARINARA	5,50
pomodoro aglio e origano	
SBAGLIATA MARINARA Ci-lento	9,00
pomodoro San Marzano DOP "Luisa", aglio, <u>alici</u> cilentane, olive ammaccate Salella presidio Slow Food, capperi, origano	
DIAVOLA	7,50
pomodoro spianata piccante e <u>fior di latte</u>	
BUFALINA DOP	8,00
pomodoro San Marzano DOP LUISA e mozzarella di <u>bufala</u>	
GERARDO	8,00
pomodorino del piennolo rosso dop ELECTUM D'AMICO, <u>bufala</u>	
VERDE	7,00
<u>fior di latte</u> , melanzane, zucchine e peperoni fritti	
JOE PASS	10,00
pomodoro San Marzano DOP LUISA salsiccia fresca cotta al forno, melanzane fritte e <u>bufala</u>	
ARCIUOLO	9,00
patate al forno con rosmarino, salsiccia al forno con <u>provola</u>	
EMILIA	10,50
<u>bufala</u> , pomodorini freschi, rucola, San Daniele DOP 24 mesi scaglie di <u>Parmigiano Reggiano DOP</u> 24 mesi	

NERANO	10,50
vellutata di zucchine, zucchine fritte, <u>fior di latte</u> , in uscita <u>provone del Monaco</u> e pancetta piccante TOMEO	
'O GIALL	9,50
crema di datterino giallo, <u>fior di latte</u> in uscita <u>pesto</u> di rucola alle noci e pancetta piccante TOMEO	
CHANEL	8,50
<u>pesto</u> di basilico fresco con pinoli e <u>Grana Padano</u> , datterino giallo e <u>fior di latte</u>	
SUNFLOWER	10,00
<u>fior di latte</u> , pomodorino giallo, fiori di zucca in uscita <u>stracciatella</u> di burrata e fili di peperoncino	
Cilent081 Ci-lento	10,00
<u>bufala</u> , pomodorino del piennolo rosso dop ELECTUM D'AMICO olive ammaccate SALELLA presidio slow food in uscita <u>cacioricotta</u> di capra CICC0 DI BUONO presidio slow food	
FELICE SCIOSCIAMMOCCA Ci-lento	10,00
"pasquà, tu con questa fame digerisci pure le corde di contrabbasso" crema di melanzane con basilico e <u>Grana Padano</u> , <u>fior di latte</u> , salsiccia stagionata TOMEO, pomodorino del piennolo rosso dop ELECTUM D'AMICO	
SALVAGENTE 2.0	13,00
bordo di <u>ricotta</u> nel centro <u>fior di latte</u> , in uscita a crudo pancetta, burratina 125g, pomodorini secchi ROBO e <u>pesto</u> di rucola alle noci e grana.	
CIUMMARIELLO	10,50
salame napoli, peperoncini verdi saltati in padella con: pomodorino e aglio <u>fior di latte</u> in uscita <u>caciocavallo</u> cilentano CICC0 DI BUONO	
NONNA CLELIA Ci-lento	8,50
"a vuò 'a pizza bello re Nonna?" pomodoro, origano, aglio, <u>alici</u> cilentane in uscita <u>cacioricotta</u> di capra CICC0 DI BUONO presidio slow food	
DIOS	9,00
pomodorino del piennolo rosso dop ELECTUM D'AMICO pomodorino giallo, meta <u>provola</u> e meta <u>bufala</u>	
SLACCIACINTURA	13,00
bordo di <u>ricotta</u> di <u>bufala</u> , nel centro <u>fior di latte</u> , in uscita mortadella Bologna IGP, burratina 125g, <u>pesto</u> e granella di <u>pistacchio</u>	
CALZONE CLASSICO	9,50
<u>ricotta</u> di <u>bufala</u> , salame napoli, <u>fior di latte</u> , pomodoro e pepe	
CICC0 DI BUONO Ci-lento	10,00
<u>dedicata ad Alessandra</u> salame Napoli, melanzane fritte, pomodorini rossi, <u>fior di latte</u> <u>cacioricotta</u> semi stagionato CICC0 DI BUONO	
NOEMI ci-lento	9,50
<u>dedicata a mia Moglie</u> datterino rosso, <u>bufala</u> , olive ammaccate SALELLA presidio slow food origano e <u>tonno</u> del Cilento	
NAPOLETANA CILENTANA Ci-lento	10,50
<u>bufala</u> , pomodorino del piennolo rosso dop ELECTUM D'AMICO <u>alici</u> cilentane, capperi, olive ammaccate SALELLA presidio slow food, origano	
COTTO E PANZAROTTO	9,00
prosciutto cotto alta qualità, <u>provola</u> e <u>panzarotto</u>	
BABY MENU	8,50
pizza baby a scelta tra: margherita, al cotto, wurstel e patatine, olio e pomodoro patatine fritte e una bibita da 33cl	

Dolci

<u>babà</u> panna e limone	4,00
<u>mousse</u> al cioccolato e fichi del Cilento con granella di amaretto e rum diplomatico	7,50
<u>tiramisu</u> classico	5,50
<u>tiramisu</u> al <u>pistacchio</u>	6,00
<u>cheesecake</u> vari gusti	6,00

topping disponibili:

fragola - frutti di bosco - passion fruit - Nutella - peanut - cioccolato bianco - pistacchio

E' SEMPRE DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,50

I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI ALLERGICI O INTOLLERANTI
CONSULTARE EVENTUALMENTE LA PAGINA ALLERGENI IN FONDO AL MENU'

COPERTO 1,50

da bere

FERRARELLE 75cl	2,50
NATIA 75cl	2,50
COCA COLA 33cl	3,00
FANTA 33cl	3,00
ESTATHE LIMONE/PESCA 25cl	3,00

birre alla spina

ICHNUSA NON FILTRATA

lager non filtrata a bassa fermentazione 4,7 gradi

0,20	3,50
0,40	5,50

LA ROSSA

Birra Moretti

bock bassa fermentazione 7,2 gradi

0,20	3,50
0,40	6,00

selezione birre in bottiglia

LISA Birra del Borgo lager 5 gradi	5,00
NATAVOTA Kbirr lager 5 gradi	5,50
NATAVOTA RED Kbirr strong ale 9 gradi	6,00
CUORE DI NAPOLI Kbirr apa alta fermentazione 6 gradi	5,50
WEISSBIER Benediktiner weisse alta fermentazione 5,4 gradi	4,50
NASTRO AZZURRO 33	2,50
NASTRO AZZURRO 66	4,50

selezione bolificine

FRANCIACORTA DOCG ROSE' CONDADI CASTALDI Chardonnay 65%, Pinot nero 35% Adro bs	35
FRANCIACORTA DOCG BRÙT CONTADI CASTALDI Chardonnay 80%, Pinot bianco 10%, Pinot nero 10% Adro bs	35
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG DE FAVERI Glera 100% brut Vidor tv	19
GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC MARTUSCIELLO Altre Varietà, Piediroso, Sciascinoso, Aglianico Pozzuoli na	19

selezione bianchi del Cilento

Cilento FIANO DOC LICOSA COLLE DEL CORSICANO Fiano 100% Castellabate SA	25
Cilento FIANO DOC VALMEZZANA ALBAMARINA Fiano 100% Centola SA	21
GRECO IGP CAMPANIA NYLOS ALBAMARINA Greco 100% Centola SA	21
LA FALANGHINA IGP CAMPANIA BARONE Falanghina 100% Centola SA	19
Al calice	5

rosati del Cilento

PAESTUM IGP MARICINE' ALBAMARINA Aglianico 100% Centola SA	19
---	----

rossi del Cilento

AGLIANICO IGP PAESTUM FUTOS ALBAMARINA Aglianico 100% Centola SA	19
Al calice	5

fine pasto

THEODORA DISTILLATI fichi secchi, mora, liquirizia, finocchio, erba luisa, cioccolato e arancia	3
AMARO DEL CAPO - JÄGERMEISTER	2,5
GRAPPA BIANCA - GRAPPA BARRICATA	3
ELIXIR DI BACCO Cherry a base Aglianico - POLITO	3
DE RUBRO - DE AUREO Passito di Aglianico o Fiano - COBELLIS	3
MELONCELLO - LIMONCELLO	2

grazie per averci preferito

Quando Alessandro De Sio mi mandò la bozza del nuovo logo di Prisco, in occasione dell'apertura di Cava de' Tirreni, a prima vista questo omino strano e serio non ci piaceva tanto, poi, come si fa quando compri una macchina nuova, che sulle foto ti piace, ma poi dentro ci sta qualche cosa che non torna, un pomello storto, una plastica che fa rumore, con un po di sforzo ce lo siamo fatti andare bene.

Mi trovai verso novembre, ad un mese dalla nuova apertura a casa dei miei, e rovistando tra le foto di mia Madre, ne trovai una di Papà del carnevale 1989.

Alessandro De Sio non aveva mai visto questa foto se non dopo aver realizzato il logo.



NON SERVIAMO NESSUN PRODOTTO SURGELATO

le frittiture vengono preparate da noi, abbattute a zero gradi e fritte in olio di semi alto-oleico.

Impasto pizza classico: farina, acqua, sale, lievito di birra

Usiamo solo pomodoro pelato BIOLOGICO o San Marzano DOP "Luisa"

Tutte le pizze sono condite con basilico e Grana Padano in cottura
in uscita usiamo solo olio extravergine del Cilento EMILIO CONTI.

Per gli intolleranti è sempre disponibile la mozzarella senza lattosio

pagina degli allergeni

Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Frutta a guscio e derivati

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine,

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati

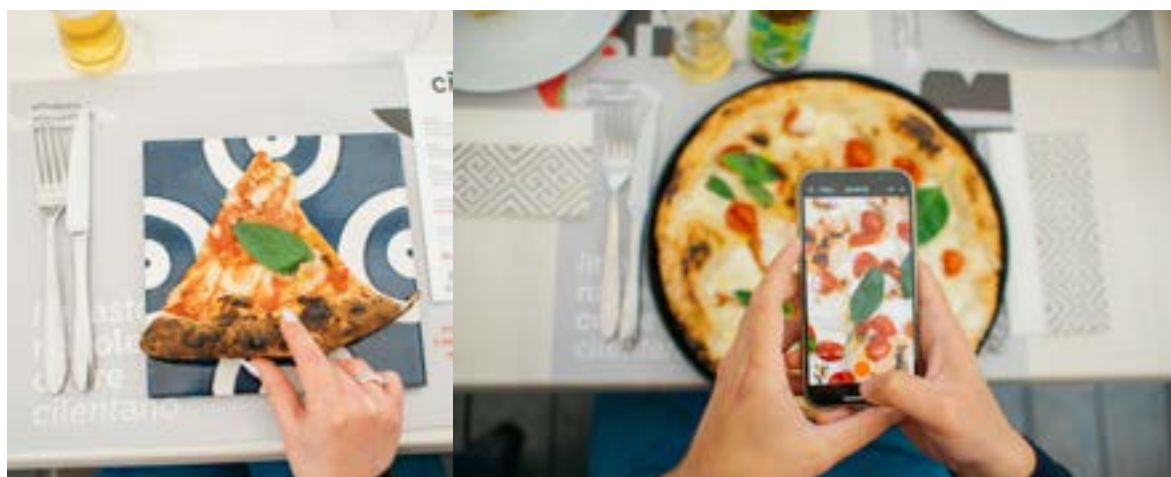
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

PRISCO A CAVA

Corso Principe Amedeo 183/185
Cava de' Tirreni
vera pizza napoletana, gluten free



**VERA
PIZZA**



Napoletana



priscoacava

TERRAZZA PRISCO

Lungomare Bracale
Santa Maria di Castellabate
pesce, carne, champagneria



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

www.terrazzaprisco.it

prisco

priscoacava

priscoapalinuro

terrazzaprisco