



Mascolo

a Gragnano dal 1995

il menù

pizze e panuozzi



La nostra avventura inizia nel 1995, nostro padre **Pietro** insieme al primogenito **Ciro** decidono di aprire una pizzeria per tutti i giovani di gragnano e dintorni.

Grazie alla bravura di nostro padre il successo non tarda ad arrivare, e la determinazione di noi figli ci ha permesso di essere conosciuti in tutta la regione con il nostro fiore all'occhiello: "**il Panuozzo**"

Il nostro impegno quotidiano per innovare e ricercare prodotti di altra qualità e a quasi Km Zero sono motivo di grande soddisfazione per noi e sinonimo di qualità per i nostri affezionati clienti.

Our adventure began in 1995, when our father Pietro and his eldest son Ciro decided to open a pizzeria for all the young people of Gragnano and the surrounding area. Thanks to our father's skill, success was quick to arrive, and the determination of our children has allowed us to become known throughout the region with our flagship product: "il Panuozzo." Our daily commitment to innovating and researching high-quality, almost zero-mile products is a source of great satisfaction for us and a synonym for quality for our loyal customers.



per noi è
una cosa seria!



Antipasti/Appetizers

Antipasto misto della casa

Tagliere di affettati e formaggi (x 2 persone)

€ 25,00

Mixed house appetizer

Cold cuts and cheese platter (for 2 people)



Fior di latte (500 g) o (250 g)

di Aurano Gragnano

€ 9,00/4,50

Fior di latte (500 g) or (250 g)

mozzarella cheese



Fior di latte in tegamino (500 g)

con Rucola, porcini, noci, parmigiano reggiano 28 mesi

€ 11,00

Pan-fried mozzarella (500g)

with arugula, porcini mushrooms, walnuts, and 28-month-aged Parmigiano-Reggiano cheese



Fior di latte in tegamino (250 g)

con Rucola, porcini, noci, parmigiano reggiano 28 mesi

€ 6,00

Pan-fried mozzarella (250g)

with arugula, porcini mushrooms, walnuts, and 28-month-aged Parmigiano-Reggiano cheese



Caprese

Pomodoro Sorrento, fior di latte, basilico, olio extravergine

€ 8,00

Caprese

Sorrento tomatoes, mozzarella, basil, extra virgin olive oil



Caponata

Ciliegino, tonno, mais, melanzane sott'olio, fior di latte, basilico, olio extravergine

€ 7,00

Caponata on toasted bread

Cherry tomatoes, tuna, corn, aubergines in oil, mozzarella, basil, extra virgin olive oil



Fritti/Fried

Crocchè

Patate, fior di latte, pecorino DOP, parmigiano

€ 2,00

Crocchè

Potatoes, mozzarella, DOP pecorino cheese, and parmesan cheese



Arancino

Riso, soffritto, carne trita, funghi, provola

€ 2,00

Arancino

Rice, soffritto, minced meat, mushrooms, provolone cheese



Frittatina di pasta

Pasta di Gragnano IGP, patate, provola, pancetta

€ 2,00

Pasta "Frittatina"

Gragnano PGI pasta, potatoes, provola cheese, and bacon



Montanara

Pasta cresciuta, pomodoro, pecorino DOP, basilico

€ 2,00

Montanara

Grown pasta, tomato, DOP pecorino cheese, basil



Pizze "le Classiche"

1/2 kg
per 2 persone

Margherita

Pomodoro, fior di latte, olio extravergine, basilico

€ 11,00

Margherita

Tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil



Marinara

Pomodoro, aglio, alici, origano, olio extravergine, olive tipo gaeta

€ 10,00

Marinara

Tomato, garlic, anchovies, oregano, extra virgin olive oil, "Gaeta" olives



Napoletana

Pomodoro, origano, aglio, olio extravergine

€ 10,00

Napoletana

Tomato, oregano, garlic, extra virgin olive oil



Broccoli e salsiccia

Broccoli, salsiccia fresca, fior di latte, olio extravergine

€ 17,00

Broccoli and sausage

Broccoli, fresh sausage, mozzarella, extra virgin olive oil



Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, funghi Champignon, prosciutto cotto, olio extravergine

€ 17,00

Capricious

Tomato, mozzarella, fresh sausage, mushrooms, cooked ham, extra virgin olive oil



Primavera

Ciliegino, crudo serrano, fior di latte, rucola, parmigiano 28 mesi, olio extravergine

€ 16,00

Spring

Cherry tomatoes, Serrano ham, fior di latte, arugula, 28-month-aged Parmesan cheese, extra virgin olive oil



Vegetariana

€ 14,00

Vegetarian



Pizze "le Classiche"

1/2 kg
per 2 persone

Capicollo e pecorino

Capicollo a bastone, pecorino DOP, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, olio extravergine

€ 16,00

Capicollo and pecorino cheese

Capicollo, DOP pecorino cheese, fior di latte from Latterie Gargiulo of Gragnano, extra virgin olive oil



Cipolla

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, cipolla ramata di Montoro, salame Napoli, Pecorino DOP, olio extravergine

€ 16,00

Onion

Fior di latte from the Gargiulo Dairy in Gragnano, coppery Montoro onion, Naples salami, Pecorino DOP, extra virgin olive oil



Pizze "le Speciali"

1/2 kg
per 2 persone

Lardo e gorgonzola

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, lardo di maialino nero, gorgonzola DOP, parmigiano 28 mesi, gherigli di noci, olio extravergine

€ 16,00

Lard and Gorgonzola cheese

Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, black pig lard, Gorgonzola DOP, 28-month-aged Parmesan, walnut kernels, extra virgin olive oil



Zucca e pancetta

Zucca orto del Pendolo, pancetta di maialino nero, fior di latte di Aurano "Gragnano"

€ 16,00

Pumpkin and pancetta

Pumpkin from the Pendolo garden, black pig belly, Aurano "Gragnano" mozzarella



la Genovese

con ricetta di famiglia della "Genovese Napoletana"

€ 17,00

la Genovese

with the family recipe of the "Genovese Napoletana"



la Margherita Castelpoto

fior di latte, salsiccia rossa di "Castepoto", ciliegine di mozzarella, parmigiano reggiano 24 mesi

€ 17,00

Margherita Castelpoto

Fior di latte, "Castepoto" red sausage, mozzarella balls, 24-month-aged Parmigiano Reggiano



Cipolla 4 consistenze

pancetta e fior di latte

€ 17,00

Onion 4 consistencies

pancetta and mozzarella



La "Pasta e Patate"

Crema di "Pasta e Patate con provola e salsiccia artigianale"

€ 16,00

"Pasta and Potatoes"

Cream of "Pasta and Potatoes with provola cheese and artisanal sausage"



La Cetara

Pomodoro Cieliegino, fior di latte, Alici di Cetara, colatura di alici di Cetara e zeste di limone

€ 18,00

The Cetara

Cieliegino tomatoes, fior di latte, Cetara anchovies, Cetara anchovy sauce, and lemon zest



La Quattro Formaggi

Pecorino Bagnolese, Blu di Bufala, Scaramantico, Rosso Cravot, Fior di Latte, Cornicone in camica di lardo di Patanegra, noci.

€ 20,00

The Quattro Formaggi

Pecorino Bagnolese, Blue Buffalo Cheese, Superstitious Cheese, Red Cravot Cheese, Fior di Latte Cheese, Cornicone Cheese in a Patanegra Lard Jacket, Walnuts.



La Tropea

Fior di Latte, cipolla di Tropea, pancetta, tonno Rosso

€ 20,00

Tropea

Fior di Latte, Tropea onion, bacon, red tuna



Pizze "le Speciali"

1/2 kg
per 2 persone

La Culatta

Pizza turca, stracciata di bufalo, Culatta Gran Riserva

€ 20,00

The breech

Turkish pizza, buffalo stracciata, Culatta Gran Riserva



Interpetrazione di Margherita

1/2 kg
per 2 persone

Margherita con Pomodoro del Piennolo DOP

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pomodoro del piennolo DOP, olio extravergine, basilico

€ 16,00

Margherita with Piennolo DOP Tomatoes

Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, Piennolo DOP tomatoes, extra virgin olive oil, basil



Margherita con Corbarino DOP

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pomodoro Corbarino DOP, olio extravergine, basilico

€ 16,00

Margherita with Corbarino DOP

Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, Corbarino DOP tomatoes, extra virgin olive oil, basil



Margherita "gialla"

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pomodorini gialli in acqua di mare, olio extravergine, basilico

€ 16,00

Margherita "Yellow"

Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, yellow cherry tomatoes in sea water, extra virgin olive oil, basil



Pizze "le Crude"

1/2 kg
per 2 persone

Caprese

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pomodoro tipo Sorrento, olio extravergine, basilico

€ 18,00

Caprese

Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, Sorrento-style tomatoes, extra virgin olive oil, basil



Pistacchio e mortadella

Mortadella Bologna IGP, Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pesto di pistacchio di bronte, parmigiano 28 mesi

€ 18,00

Pistachio and mortadella

Mortadella Bologna PGI, Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, Bronte pistachio pesto, 28-month-aged Parmesan cheese



Colonnata

Lardo di colonnata, provolone auricchio semi dolce

€ 16,00

Colonnata

Colonnata lard, semi-sweet Auricchio provolone



Pizze "le Crude"

1/2 kg
per 2 persone

Scarola riccia

Scarola riccia e pinoli, Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, alici sott'olio del mediterraneo, olio extravergine

€ 16,00

Curly escarole

Curly escarole and pine nuts, Fior di latte from the Gargiulo Dairy in Gragnano, Mediterranean anchovies in oil, extra virgin olive oil



Panuozzi "i Classici"

per 2 persone

Diavola

Pancetta nostrana, fior di latte, pomodoro, funghi champignons, piccante

€ 15,00

Curly escarole

Local pancetta, mozzarella, tomato, mushrooms, spicy



Pancetta e fior di latte

Pancetta nostrana, fior di latte

€ 14,00

Pancetta and mozzarella

pancetta and mozzarella cheese



Crudo serrano e fior di latte

Prosciutto crudo Serrano, fior di latte

€ 16,00

Serrano ham and mozzarella

Serrano ham and mozzarella



Cotto e fior di latte

Prosciutto cotto, fior di latte

€ 14,00

Cooked ham and mozzarella

cooked ham and mozzarella



Broccoli e salsiccia

Broccoli, salsiccia fresca, fior di latte

€ 17,00

Broccoli and sausage

Broccoli, fresh sausage, mozzarella



Primavera

Crudo serrano, ciliegino, fior di latte, rucola, parmigiano 28 mesi

€ 17,00

Spring

Serrano ham, cherry tomatoes, fior di latte, arugula, 28-month-old Parmesan cheese



Porchetta

Porchetta, melanzane arrostate e fior di latte

€ 16,00

Porchetta

Porchetta, roasted aubergines and fior di latte



Vegetariano

Melanzane, peperoni, fior di latte, funghi Champignon

€ 14,00

Vegetarian

Aubergines, peppers, mozzarella, mushrooms



Panuozzi "i Crudo"

per 2 persone

Parma

Crudo di Parma DOP 24 mesi, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano

€ 18,00

Parma

24-month-old Parma ham DOP, fior di latte from the Gargiulo Dairy in Gragnano



Bologna

Mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio di Bronte, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, parmigiano 28 mesi

€ 18,00

Bologna

Mortadella Bologna PGI, Bronte pistachio pesto, fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, 28-month-aged Parmesan cheese



Scarola Riccia

Scarola riccia, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, capperi, alici del mediterraneo, olio extravergine

€ 18,00

Curly endive

Curly escarole, fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, capers, Mediterranean anchovies, extra virgin olive oil



Caprese

Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pomodoro tipo Sorrento, olio extravergine, basilico

€ 18,00

Caprese

Fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano, Sorrento-style tomatoes, extra virgin olive oil, basil



Panuozzi "gli Speciali"

per 2 persone

Confit

Salsiccia fresca, lardo di maialino nero, pomodorini confit, provola latterie Gargiulo

€ 19,00

Confit

Fresh sausage, black pig lard, confit cherry tomatoes, Gargiulo Dairy Provola cheese



Calabro

Salsiccia fresca, cipolle di Tropea IGP caramellate, nduija, provola latterie Gargiulo

€ 19,00

Calabrian

Fresh sausage, caramelized Tropea PGI onions, nduija, Gargiulo Dairy Provola



Riavulillo

Salsiccia fresca, melanzane grigliate "orto del Pendolo", riavulillo "Monti Lattari, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano

€ 19,00

Riavulillo

Fresh sausage, grilled aubergines from the "Orto del Pendolo" garden, riavulillo cheese from the "Monti Lattari" farm, fior di latte cheese from the Gargiulo Dairy in Gragnano



Boom

Provola latterie Gargiulo, parmigiana di patate, spek Alto Adige, stracciatella latterie Gargiulo

€ 19,00

Boom

Gargiulo Dairy Provola, potato parmigiana, Alto Adige Spek, Gargiulo Dairy Stracciatella



Panuozzi "gli Speciali"

per 2 persone

Carpaccio

Carpaccio di manzo, Latterie Gargiulo di Gragnano, rucola, noci, parmigiano 28 mesi

€ 19,00

Carpaccio

Beef carpaccio, Gargiulo Dairy in Gragnano, arugula, walnuts, 28-month-old Parmesan cheese



Per i piccoli

Prosciutto cotto di Parma, Latterie Gargiulo di Gragnano, crocchè di patate

€ 18,00

for the little ones

Parma ham, Gargiulo Dairy in Gragnano, potato croquettes



Pulled Pork

Pulled pork, lardo di maialino nero, Latterie Gargiulo di Gragnano, crema al tartufo nero

€ 19,00

Pulled Pork

Pulled pork, black pig lard, Latterie Gargiulo di Gragnano, black truffle cream



Murtad

Mortadella Bologna I.G.P. arrostita, fior di latte, stracciatella al pesto, parmigiano reggiano

€ 18,00

Murtad

Grilled Bologna PGI mortadella, fior di latte, stracciatella with pesto, Parmigiano Reggiano



la Genovese

con ricetta di famiglia della "Genovese Napoletana"

€ 18,00

the Genovese

with the family recipe of the "Genovese Napoletana"



Panuozzo Kebab

Kebab artigianale di Raffaele Pepe
fior di latte, cipolla, pomodoro "tipo Sorrento", salsa greca

€ 18,00

Panuozzo Kebab

Raffaele Pepe's artisanal kebab
Fior di latte, onion, Sorrento-style tomato, Greek sauce



PANUOZZO con crema di "Pasta e Patate"

Pulled pork, lardo di maialino nero, Latterie Gargiulo di Gragnano, crema al tartufo nero

€ 18,00

PANUOZZO with "Pasta and Potato" cream

Cream of "Pasta and Potatoes" with provola and artisanal sausage



Panuozzi "gli Stagionali"

Cuore di peperone:

peperone imbottito, provola, carne trita, olive, uova, parmigiano

Bell Pepper Heart:

stuffed bell pepper, provola cheese, ground meat, olives, eggs, Parmesan

€ 18,00



Fiumarolo:

Peperoncini verdi, porchetta provola

Fiumarolo:

Green chili peppers, porchetta, provola cheese.

€ 18,00



Barchetta del gusto:

Melanzane a barchetta, salsiccia, provola

"Flavor Boat":

Eggplant, sausage, provola cheese.

€ 18,00



POLIPO

Polipo arrosto, pomodorini confit, rucola, fior di latte, stracciatella

€ 16,00

Octopus

Roasted octopus, confit cherry tomatoes, arugula, fior di latte, stracciatella



Panuozzo BURGER

Hamburger texano ripieno di scamorza e salsa barbecue di "Raffaele Pepe", provola, guanciale croccante, cipolla caramellata, scarola condita, bocconcino "fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano"

€ 16,00

Panuozzo Burger

Texas-style burger stuffed with scamorza and barbecue sauce from "Raffaele Pepe," provola, crispy bacon, caramelized onion, seasoned escarole, fior di latte from Latterie Gargiulo in Gragnano



Naples++

Scarola riccia stufata con olive e pinoli tostati, burrata, fior di latte, salsiccia nostana affunicata con trucioli di arancio

€ 16,00

Naples++

Curly escarole stewed with olives and toasted pine nuts, burrata, fior di latte, smoked local sausage with orange shavings



Componi il tuo Panuozzo

Make your own Panuozzo

Carne

€ 2,00*

prosciutto crudo Serrano
prosciutto crudo di Parma
prosciutto cotto
pancetta
porchetta artigianale
salsiccia fresca
salame Napoli
mortadella Bologna IGP
carpaccio

Contorni

€ 1,50*

melanzane grigliate
melanzane a funghetti
broccoli
scarola riccia
peperoni
chiodini
champignons
porcini
pomodorini
zucca

Latticini

€ 1,50*

fior di latte
provola
panna

Formaggi

€ 1,50*

Parmigiano reggiano
provolone del Monaco
4 formaggi

* per ogni ingrediente aggiunto



Bibite

BIBITE

Coca cola 1 lt. vetro	€ 3,50
Fanta 1 lt. vetro	€ 3,50
Coca cola 33 cl. vetro	€ 2,00
Fanta 33 cl. vetro	€ 2,00
Sprite 33 cl. vetro	€ 2,00
Coca Cola zero 33 cl. vetro	€ 2,00

ACQUA

Frizzante e/o Liscia	€ 2,50
----------------------	--------

Birre "alla Spina"



La Bionda "F.lli Mascolo"

Normalmente atipica. Birra dal colore classicamente dorato che non rinuncia alla molteplicità di aromi floreali e lievemente speziati che sfumano nei gusti delicati del malto. Una birra piacevolmente fresca che si lascia bere senza troppe pretese: semplicemente "la birra".

Alc.: 5%

30cl - € 4,50

50cl - € 7,00



Rossa "F.lli Mascolo"

"L'altro" colore della birra: dal colore ambrato carico ma dall'animo dolce di malto. Le note di caramello accarezzano il palato, appagato anche dai sentori di nocciola e biscotto. Dolcezza 'antica' che scorre leggera per soddisfare i palati più raffinati.

Alc.: 5,5%

30cl - € 4,50

50cl - € 7,00



Amaranta

Alc.: 7,5%

Birra ambrata, dalle esplosive note agrumate al naso che abbracciano quelle di caramello. Il sorso è piacevole, con un buon bilanciamento tra il dolce e l'amaro. Il corpo è pieno.

30cl - € 5,00

50cl - € 8,00



Desnuda "Gluten-Free"

Alc.: 5%

Birra chiara con aromi floreali e leggermente speziati. Al gusto ha un ingresso dolce e fruttato, con un finale bilanciato e una buona secchezza. Il corpo è leggero.

30cl - € 4,50

50cl - € 8,00



la Birra

al Miele di Aurano "Gagnano"

produzione artigianale

€ 14,00

75cl
Alc. 6% vol.

Mieli Alc.5.0%

È una Birra Artigianale dallo scintillante colore dorato. Il profumo è caratterizzato dalle note mielate dovute, nelle fasi di produzione, all'utilizzo di Miele ai fiori

d'arancio prodotto all'interno del parco regionale dei monti Lattari, zona pura ed incontaminata. Il grande pregio di questa Birra consiste nel fatto che il miele non è mai invadente, è presente, come in un delicato abbraccio, ma senza "soffocare" la bevuta che anzi risulta sempre scorrevole e dissetante. Questo è stato possibile grazie ad una lunga sperimentazione e un utilizzo attento e sapiente nell'utilizzo di un miele integro, non pastorizzato, nelle fasi di brassaggio della Birra.

La Mieli è una Birra che può accompagnare pasti sia con componente dolce che grassa o essere bevuta in fase di relax dopolavoro



€ 7,00



Syrentum Alc.5.5%

Dall'attraente color dorato con schiuma abbondante, candida, pannosa e ben attaccata alle pareti interne del bicchiere. Il primo impatto olfattivo ci ricorda la freschezza con note nette, caratterizzanti ma mai invadenti, dei rinomati limoni di Sorrento. Ben presto si colgono note maltate che ricordano il miele di acacia ma sempre ben contrappuntate da un fresco fruttato di mela e di frutta tropicale.

€ 7,00



Armida Alc.5%

Dal bel colore dorato e con buona carbonazione e schiuma bianca. L'aroma è leggermente agrumato. L'amaro medio, secco e il corpo esile contribuiscono a rendere l'Armida leggera e dissetante pur risultante piuttosto morbida in bocca. È ottenuta con lievito da alta fermentazione fatto lavorare a temperature da bassa. Ben attenuata con un profilo simile alle birre a bassa fermentazione, ma con più carattere, è estremamente beverina, adattissima alla calura estiva.

€ 7,00



Minerva Alc.6%

Bel colore ambrato con schiuma abbondante, persistente e dall'ammiccante colore cappuccino. Olfatto caratterizzato dal caramello con decise note di tostatura che ricordano la frutta secca con lievi punte di affumicato, sentori di cacao, agrumato d'arancia e miele di castagno. Nel palato si presenta morbida e vellutata sin dal primo sorso pur in un territorio dominato da caramello e da malti più tostati che ricordano la frutta.

€ 7,00



Tripel Alc.8%

Nata dalla collaborazione tra il Birrifico Sorrento e il Murphy's Law, "Ricomincio da Tripel" è una Birra con sentori speziati dovuti al lievito utilizzato. Ha un corpo di malto rotondo e importante. La secchezza aiuta la bevuta e l'amaro deciso equilibra le importanti componenti maltate. La dotazione alcolica e i sentori agrumati, dovuti alle bucce di arance di Sorrento, permettono splendidi abbinamenti anche con i dolci.

€ 7,00

BlackOut

€ 5,00

2023
**BIRRA
DELL'ANNO**
ORO

INDIPENDENTE
ARTIGIANALE
UNA GARANZIA
UNIONBIRRAI



COLD IPA

Vol. Alc.: 5,8%

BlackOut
AL BUIO SEGUI L'ISTINTO



BlackOut

è un concept di Birrificio Ventitré pensato per palati inquieti, annoiati e pronti a sperimentare. Birre outsider, sempre diverse, periodiche e stagionali. Ogni birra ha un numero che la identifica e uno stile di riferimento al quale ci ispiriamo per darle ogni volta una personalità unica e irripetibile.

€ 5,00



SUNNY LAGER

Vol. Alc.: 4,8%

€ 5,00



ALCOHOL FREE

Vol. Alc.: < 0,5 %

Ventitré

• BIRRIFICIO •

Il birrifico Ventitré è:

ARTIGIANALE

Il nostro è un birrifico artigianale, perché è indipendente e le nostre birre non sono filtrate e pastorizzate, così come previsto dalle normative italiane.

SOSTENIBILE

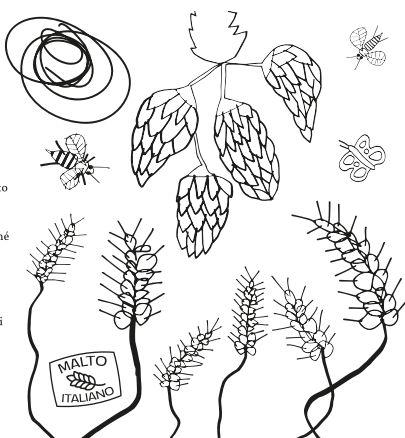
Le nostre birre sono prodotte nel rispetto dell'ambiente, perché utilizziamo solo fonti energetiche naturali e rinnovabili, oltre al recupero degli scarti di lavorazione e al riciclo dell'acqua di lavaggio.

TERRITORIALE

Le nostre birre sostengono l'agricoltura cerealicola locale, perché utilizziamo l'orzo del nostro territorio, maltato a pochi chilometri dal birrifico.

VENTITRÉ

Ventitré è il nostro numero, quello dei litri di birra che producevamo per ogni cotta fatta in casa, quello del giorno in cui siamo nati come birrifico e quello del civico del nostro laboratorio di produzione.



OATMEAL STOUT

Birra molto elegante nel bicchiere, con una schiuma beige, molto fine e persistente. Il colore marrone scuro lascia intravedere la sua limpidezza in controluce. Al naso emergono le note tostate e leggermente affumicate regalate dai malti. Il sorso ha un ingresso dolce, setoso, con un leggero accenno a note amare e acide, che ricordano la liguizia pura.

Il corpo leggero e il finale secco rendono molto scorrevole la bevuta.

Urania, musa consacrata all'Astronomia, rappresenta il cielo, il cui colore notturno rimanda a quello della birra. La sua intensità è paragonabile a quella delle notti più buie.

URANIA

ABBINAMENTI

Zuppe di legumi, piatti affumicati, carne bianca alla griglia, dolci al cioccolato, tiramisù.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, AVENA, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 8°/10°C

6% Vol.



PACIFIC PALE ALE

Birra di grande equilibrio, che affascina per la sua semplicità. Nel bicchiere si presenta con il colore giallo dorato e la schiuma avorio. In aroma esprime la sua natura docile, con le note maltate e i sentori resinosi dati dal luppolo. Al sorso si esprime con un carattere più dinamico, con la dolcezza iniziale bilanciata da un buon amaro e una interessante sapidità. Il finale secco e il corpo leggero donano una facile beva.

Tamatea è l'eroe maori passato alla storia per i suoi gesti nobili manifestati nei luoghi dove perse l'amato fratello. Tale nobiltà d'animo contraddistingue il carattere romantico di questa birra.

TAMATEA

ABBINAMENTI

Insalate di riso, pizza capricciosa, carni bianche, secondi di pesce, dolci lievitati.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 6°/8°C

5% Vol.



AMERICAN IPA

Birra ambrata per gli amanti del carattere deciso.

La schiuma avorio custodisce i segreti di questa birra esplosiva. Al naso regala intense note di agrumi che avvolgono quelle di caramello. Il sorso è rotondo e caratterizzato da un continuo rincorrersi di note dolci e amare, ben integrate tra loro. Il finale morbido, con il corpo pieno, e il calore finale sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio.

Dal greco amarantos, indica tutto ciò che dura molto, che persiste, come l'aroma e il gusto di questa birra, che non lasciano indifferente chi la beve.

AMARANTA

ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carne rossa alla griglia, pizza saliscia e friaricelli, salumi, formaggi semi-stagionati.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 8°/10°C

7,5% Vol.



BITTER

Birra ambrata, dalla finissima schiuma avorio, che mostra la sua eleganza già nel bicchiere. L'aroma richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottotono di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia.

Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta molto piacevole.

Rubra non indica solo il colore della birra, ambrata con riflessi ramati, ma anche la passione e il calore dei malti che la caratterizzano.

RUBRA

ABBINAMENTI

Primi piatti con pomodoro, pizza marinara, carne rossa, salumi, dolci alle castagne e/o cioccolato.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 8°/10°C

5,5% Vol.



BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

La birra chiara che ti sorprende. Dietro il colore giallo dorato e la schiuma bianca, si nasconde una birra complessa, dalle note aromatiche che ricordano la frutta a pasta bianca, con un finale speziato. Il sorso è avvolgente e caldo, con un ingresso dolce, ben presto bilanciato da un elegante amaro. Il corpo pieno e la buona secchezza finale completano l'esperienza sensoriale.

Mida era il Re della mitologia greca, il cui tocco trasformava tutte le cose in oro, come il colore di questa birra, che sembra essere stata sfiorata dalle dita regali.

MIDA

ABBINAMENTI

Pasta alla carbonara, pizza quattro formaggi, formaggi stagionati, carne di maiale, dolci fritti con crema.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, zucchero candito, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 10°/12°C

8% Vol.



ITALIAN PILSNER

È la birra chiara per eccellenza, dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, molto fine e persistente. Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note maltate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è a sua volta molto bilanciato, con la dolcezza iniziale in grande equilibrio con l'amaro, che regala un finale fresco. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

Omaggio a Federico II di Svevia, illuminato Imperatore del Sacro Romano Impero, che tanto amava la Puglia, i cui orzi sono utilizzati per produrre questa birra.

SWEVA

ABBINAMENTI

Antipasti, pasta con ortaggi, insalate, carne bianca, pizza quattro stagioni, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 6°/8°C

5% Vol.



GLUTEN-FREE ALE

Una birra chiara sbarazzina, adatta a tutti. Dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. Il sorso è invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva.

Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto beverina.

"Desnuda eres tan simple como una de tus manos" l'elogio della donna descritta da Neruda, che tanto somiglia all'eleganza della nostra birra senza glutine.

Contenuto di glutine <20 ppm

DESNUDA

ABBINAMENTI

Pasta con verdure, insalata di riso, carne bianca, insalate, salumi magri, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 6°/8°C

5% Vol.



WITBIER

Birra che mette allegria, grazie alla schiuma bianca, compatta e persistente, e al colore giallo dorato chiaro. Nel bicchiere risulta leggermente velata, per la presenza del frumento. In aroma sorprende per le note citriche e spezziate, tipiche di questa tipologia di birra. Il sorso ha un ingresso dolce, a cui subentrano le note speziate e una leggera sapidità. La buona frizzantezza, il corpo leggero e la secchezza finale rendono la birra estremamente dissetante.

Esperia era il nome che gli antichi greci attribuivano alla penisola italiana, posta a ovest della Grecia, nella direzione indicata dalla Stella della Spenza.

HESPERIA

ABBINAMENTI

Mozzarella di Bufala, pizza margherita, pasta con frutti di mare, frittura di pesce, crostacei.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO e di FRUMENTO, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, pepe rosa, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 6°/8°C

4,5% Vol.



BARLEY WINE CON MIELE DI CASTAGNO

Birra da meditazione, calda e avvolgente. Nel bicchiere si apprezza il colore ambrato e la schiuma beige, molto fine. L'aroma di mandorla amara si alterna a quello di caramello, lasciando poi spazio alle note di miele di castagno.

Il sorso è rotondo, con un ingresso dolce che ricorda i sentori presenti in aroma.

Il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni che completano l'assaggio.

Andromeda, liberata da Perseo, simboleggia il diritto delle donne di essere libere dai vincoli imposti da altri, come le bellissime api che producono il miele utilizzato in questa birra.

ANDROMEDA

ABBINAMENTI

Formaggi erborinati, pasta di mandorle, cioccolato, sigaro, divano.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, miele di castagno, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

33cl
€ 6,00

+16 12°/14°C

10% Vol.



II GRAGNANO

Piedirosso Mascolo	€ 12,00
Gragnano DOP	€ 15,00
Gragnano Tre Viti	€ 20,00

Cantine Pagano

Falerno	€ 18,00
Greco di Tufo	€ 18,00
Falanghina	€ 18,00
Fiano di Avellino	€ 18,00

Cantine Antiche Radici

Falanghina 1939	€ 18,00
Greco di Tufo	€ 12,00
Fiano	€ 12,00
Coda di Volpe	€ 12,00
Falanghina	€ 12,00
Tenuta Micciano	€ 25,00
Tenuta Micciano Rosso	€ 25,00
Piedirosso 1936	€ 20,00
Aglianico Rosso	€ 18,00
Pompeiano Rosato	€ 18,00

Cantine La Fotezza

Sannio Barbera	€ 20,00
Falanghina Taburno Frizzante	€ 20,00
Rosato	€ 20,00
Rosato Aglianico Taburno	€ 20,00

Cantine Vigne Vecchie "Biologico"

Falanghina del Sannio	€ 25,00
Scrutum Beneventano	€ 25,00
Coda di Volpe Galem	€ 25,00

Cantine Nativ

Blu onice	€ 25,00
Eremo nero Taurasi	€ 35,00
Suadems Rosso	€ 20,00
Velluto Rosso	€ 20,00
Eremo Gold Taurasi	€ 25,00
Eremo San Quirico	€ 25,00
Sambuco Fiano	€ 20,00
Rue 333	€ 25,00
Pace Rosso	€ 15,00
Pace Bianco	€ 15,00
ALTAGRAZIA passito dolce	€ 40,00
Petit Sucre	€ 30,00



CANAPA

Amaro
Crema
Liquore

€ 3,00
€ 3,00
€ 3,00



Grappa Riserva
affinata in botti da Madeira
€ 5,00



Grappa Riserva
affinata in botti da Sherry
€ 5,00



Grappa Riserva
affinata in botti da Porto
€ 5,00



Grappa Riserva
affinata in botti da Tennessee Whiskey
€ 5,00



Grappa Riserva
affinata in botti da Sauternes
€ 5,00



Grappa Riserva
affinata in botti da Rum
€ 5,00



Distillato di
Birra
€ 5,00



Le Grappe
€ 5,00

gli allergeni

-  **GLUTINE**
-  **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
-  **UOVA** e prodotti a base di uova
-  **PESCE** e prodotti a base di pesce
-  **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
-  **SOIA** e prodotti a base di soia
-  **LATTE** e prodotti a base di latte
-  **FRUTTA a GUSCIO**
-  **SEDANO** e prodotti a base di sedano
-  **SENAPE** e prodotti a base di senape
-  **SESAMO** e prodotti a base di sesamo
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI**
-  **LUPINI** e prodotti a base di lupini
-  **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Si utilizzano gli asterischi a fianco l'ingrediente per definire il congelato (*) Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

allergens

-  **GLUTEN**
-  **CRUSTACEANS**
-  **EGG**
-  **FISH**
-  **PEANUTS**
-  **SOY**
-  **MILK**
-  **NUTS**
-  **CELERY**
-  **MUSTARD**
-  **SESAME**
-  **SULFUR DIOXIDE and SULFITES**
-  **LUPIN BEANS**
-  **MOLLUSCS**

Asterisks next to ingredients are used to indicate frozen food (*).

Frozen Products – Dishes marked with an (*) are prepared with frozen or deep-frozen ingredients.

Allergens – Guests are asked to inform the dining room staff of their preference for foods free of certain allergens before ordering.

Cross-contamination cannot be ruled out during kitchen preparation. Therefore, our dishes may contain the following allergens pursuant to EU Regulation 1169/11.

Annex II: fish and fish products, molluscs and mollusc-based products, crustaceans and crustacean products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soy and soy products, milk and milk products, sulfur dioxide and sulphites, tree nuts, celery and celery-based products, lupins and lupin-based products, peanuts and peanut-based products, mustard and mustard-based products, sesame seeds and sesame seed products.



F.lli Mascolo dal 1995

Piazza Guglielmo Marconi, 9
80054 Gragnano (NA) Italy
tel. +39 081 879 58 44
info@pizzamascolo.it

www.pizzeriamascolo.it

