

il menù



**Mascolo**  
a Gragnano dal 1995

*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.

per noi è  
*una cosa seria!*



1995 - 2025

trent'anniconlemaniiinpasta

## Antipasti

- Antipasto misto della casa**    € 25,00  
Tagliere di affettati e formaggi (x 2 persone)
- Fior di latte** (500 g) o (250 g)  € 9,00/4,50  
di Aurano Gragnano
- Fior di latte in tegamino** (500 g)   € 11,00  
con Rucola, porcini, noci,  
parmigiano reggiano 28 mesi
- Fior di latte in tegamino** (250 g)   € 6,00  
con Rucola, porcini,  
parmigiano reggiano 28 mesi
- Caprese**   € 8,00  
Pomodoro Sorrento, fior di latte, basilico,  
olio extravergine
- Caponata**   € 7,00  
Ciliegino, tonno, mais, melanzane sott'olio,  
fior di latte,  
basilico, olio extravergine
- Crocchè**    € 1,50  
Patate, fior di latte, pecorino DOP, parmigiano
- Arancino**    € 1,50  
Riso, soffritto, carne trita, funghi, provola
- Frittatina di pasta**    € 1,50  
Pasta di Gragnano IGP, patate, provola, pancetta
- Montanara**    € 1,50  
Pasta cresciuta, pomodoro, pecorino DOP, basilico

## Fritti

1/2 kg  
per 2 persone

Pizze "le Classiche"

**Margherita**  

Pomodoro, fior di latte, olio extravergine, basilico

€ 10,00

**Marinara**  

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

€ 9,00

**Napoletana** 

Pomodoro, origano, aglio, olio extravergine

€ 9,00

**Broccoli e salsiccia**  

Broccoli, salsiccia fresca, fior di latte, olio extravergine

€ 16,00

**Capricciosa**  

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

€ 16,00

**Primavera**  

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

€ 15,00

**Vegetariana**  

€ 13,00

**Capicollo e pecorino**  

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

€ 15,00

**Cipolla**  

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

€ 15,00

**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

€ 15,00

**Zucca e pancetta**  

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

€ 15,00

Pizze "le Speciali"

**la Genovese**  

con ricetta di famiglia della "Genovese Napoletana"

€ 16,00

**la Margherita Castelpoto**  

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

€ 16,00

**Cipolla 4 consistenze**  

pancetta e fior di latte

€ 16,00

**La "Pasta e Patate"**  

Crema di "Pasta e Patate con provola e salsiccia artigianale

€ 15,00

**La Cetara**   

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

€ 18,00

**La Quattro Formaggi**    

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

€ 20,00

**La Tropea**  

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

€ 20,00

**La Culatta** 

Pizza turca, stracciata di bufalo, Culatta Gran Riserva

€ 20,00

1/2 kg  
per 2 persone

Interpretazione di Margherita

**Margherita con Pomodoro del Piennolo DOP**  

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

€ 15,00

**Margherita con Corbarino DOP**  

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

€ 15,00

**Margherita gialla**  

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

€ 15,00

Pizze "Le Crude"

**Caprese**  

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

€ 17,00

**Pistacchio e mortadella**   

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

€ 17,00

**Scarola riccia**  

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

€ 15,00

**Colonnata**  

Lardo di colonnata, provolone auricchio semi dolce

€ 15,00

## Panuozzi "i Classici"

- Diavola**   € 13,00  
Pancetta nostrana, fior di latte, pomodoro, funghi champignons, piccante
- Pancetta e fior di latte**   € 12,00
- Crudo serrano e fior di latte**   € 14,00
- Cotto e fior di latte**   € 12,00
- Broccoli e salsiccia**   € 15,00  
Broccoli, salsiccia fresca, fior di latte
- Primavera**   € 15,00  
Crudo serrano, ciliegino, fior di latte, rucola, parmigiano 28 mesi
- Porchetta, melanzane arrostiti e fior di latte**   € 14,00
- Vegetariano**   € 12,00  
Melanzane, peperoni, fior di latte, funghi Champignon
- Parma**   € 16,00  
Crudo di Parma DOP 24 mesi, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano
- Bologna**    € 16,00  
Mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio di Bronte, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, parmigiano 28 mesi
- Scarola Riccia**    € 16,00  
Scarola riccia, fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, capperi, alici del mediterraneo, olio extravergine
- Caprese**   € 16,00  
Fior di latte della Latterie Gargiulo di Gragnano, pomodoro tipo Sorrento, olio extravergine, basilico

## Panuozzi "a Crudo"



**Confit**  

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

€ 17,00

**Calabro**  

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

€ 17,00

**Riavulillo**  

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

€ 17,00

**Boom**  

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

€ 17,00

**Carpaccio**  

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

€ 17,00

**Per i piccoli**  

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

€ 16,00

**Pulled Pork**  

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

€ 17,00

**Murtad**  

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

€ 16,00

**Pulled Pork**  

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

€ 16,00

**La Panozza "Naples++"\* PER 1 PERSONA**  

€ 16,00

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

**Panuozzo BURGER\* PER 1 PERSONA**  

€ 16,00

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"

**la Genovese**   

€ 16,00

con ricetta di famiglia della "Genovese Napoletana"

**Panuozzo Kebab**  

€ 16,00

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

**PANUOZZO con crema di "Pasta e Patate"**  

€ 16,00

Crema di "Pasta e Patate con provola e salsiccia artigianale

# Componi il tuo 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  
provone del Monaco  
4 formaggi

\* per ogni ingrediente aggiunto

**Panuzzo con cioccolato**

**€ 9,00**

**Pizza con cioccolato**

**€ 9,00**



*Profiteroles*  
**€ 6,00**



*Mousse ai 3 Cioccolati*  
**€ 6,00**



*Tartelletta al Pistacchio*  
**€ 6,00**



*Mousse Fantasia*  
**€ 6,00**



*Tartelletta alla Nocciola*  
**€ 6,00**



*Mousse Primavera*  
**€ 6,00**



*Tiramisù*  
**€ 6,00**



*Ricotta e Pera*  
**€ 6,00**



*Mousse ai Frutti Rossi*  
**€ 6,00**



*Delizia al Rhum*  
**€ 6,00**



*Delizia al Limone*  
**€ 6,00**



*Tartelletta Mascolo*  
**€ 6,00**

## 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

Ferrarelle 92 cl. Natia 92 cl.	€ 2,00
--------------------------------	--------

### BIRRE

Nastro azzurro 33 cl.	€ 2,00
Heineken 66 cl.	€ 3,50
Nastro azzurro 66 cl.	€ 3,50
Heineken 33 cl.	€ 2,00
Tennent's 33 cl.	€ 3,50
	€ 3,50

### 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

## Birre "alla Spina"



# 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 bevanda, 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



## 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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

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

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

±18 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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

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

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

±18 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 speziate, 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 Speranza.

# HESPERIA

33cl  
€ 6,00

### 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 ●●●●●

±18 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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

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

### INGREDIENTI

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

AMARO ●●●●●

±18 12°/14°C

10% Vol.



# Ventitré

BIRRFICIO

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 accento a note amare e acide, che ricordano la liquirizia 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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

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

### INGREDIENTI

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

### AMARO



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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

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

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO,  
luppolo, lievito.

### AMARO



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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

Primi piatti strutturali,  
carne rossa alla griglia,  
pizza salsiccia e friarielli,  
salumi, formaggi semi-stagionati.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO,  
luppolo, lievito.

### AMARO



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 sottofondo 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

33cl  
€ 6,00

### ABBINAMENTI

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

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO,  
luppolo, lievito.

### AMARO



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

33cl  
€ 6,00

### 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



8% Vol.





## 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.



**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](http://www.pizzeriamascolo.it)



**IL GRAGNANO**

Il Gragnano secondo la famiglia Mascolo	€ 12,00
Gragnano DOP	€ 15,00
Gragnano Tre Viti	€ 20,00

**ROSSI**

Lambrusco DOC Frizzante	€ 20,00
Primitivo di Manduria	€ 25,00
Aglianico del Volture DOC	€ 25,00
Cabernet Sauvignon DOC	€ 25,00
Barolo DOCG	€ 30,00
Brunello di Montalcino DOCG	€ 45,00
Aglianico Velluto Rosso IGT	€ 25,00
Barbera d'Alba DOC	€ 25,00
Taurasi Eremo San Quirico DOC	€ 25,00
Aglianico Blu Onice	€ 25,00
Eremo Nero	€ 35,00
Eremo Gold	€ 33,00
Suadems rosso	€ 25,00
Rue Inchiostro	€ 13,00

**BIANCHI**

Falanghina Beneventana IGP	€ 10,00
Lacryma Christi del Vesuvio DOP	€ 10,00
Falanghina 180	€ 15,00
Falanghina IGP	€ 15,00
Aglianico Rosè IGP	€ 15,00
Muller Thurgau Alto Adige DOP	€ 20,00
Gewurztraminer Alto Adige DOP	€ 20,00
Samduco Fiano	€ 20,00
Quattronotti	€ 18,00

**ROSATI**

Opera	€ 25,00
Crateca	€ 34,00
Venere	0,375 € 15,00 - 0,75 € 30,00

**PROSECCHI**

Belcanto Cartizze DOCG	€ 25,00
Berlucchi Brut DOCG	€ 25,00
Col Del Forno Valdobbiadene DOCG	€ 20,00
Val D'Oca Millesimato	€ 25,00
De Bernard Valdobbiadene DOCG	€ 20,00
Blanc de Noir Brut BellusSi	€ 15,00
Maschio Cavaliere	€ 25,00
Val D'Oca Prosecco Superiore DOCG	€ 20,00
Bellussi Rosé Brut DOC	€ 25,00
Grani di nero	

**DOLCI**

Bellussi Moscato dolce	€ 20,00
------------------------	---------





## 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