


PIZZA 
social lab
brasserie

 Menu 

PIZZA

social lab

brasserie



La pizza come occasione per stare insieme,
per ritrovarsi intorno ad un tavolo e riscoprire il piacere della condivisione.

La pizza come laboratorio di bontà, come innovazione continua,
ritorno al classico e creatività libera.

La pizza per esplorare nuovi e diversi abbinamenti:
non solo birra e vino, ma anche cocktail.

Benvenuti a Pizza Social Lab!

Abbiamo due forni e una cucina, proponiamo due scuole di pizza:
la classica a ruota di carretto, tradizionale e rassicurante nel formato e nei sapori,
e la pizza contemporanea, innovativa negli impasti e nel topping,
per palati curiosi e più arditi.

E un terzo forno lo abbiamo dedicato al gluten free.

Prova, gusta, osa, condividi!
#PizzaSocialLab



I Fritti

ARANCINO AL RAGÙ	2,50 €
CROCCHÉ CLASSICO	2,00 €
CROCCHÉ AI FRIARIELLI	2,50 €
FRITTATINA CLASSICA	2,50 €
FRITTATINA ALLA NERANO	2,50 €
FRITTATINA ALLA GENOVESE	2,50 €
TRIS DI MONTANARINE (ragù, lardiata e genovese)	6,50 €

I Taglieri

SALUMI

16,00€

(consigliato per 2 persone)

- Prosciutto crudo San Daniele 18 mesi
- Salame casereccio della Murgia selezione “Santoro”
- Prosciutto cotto arrosto selezione “Cillo”
- Capocollo di Martina Franca selezione “Santoro”
- Mortadella artigianale IGP Bologna “Sette Chiese” 🌻
- Olive caiazzane

SALUMI E FORMAGGI

18,00€

(consigliato per 2 persone)

- Salame casereccio della Murgia selezione “Santoro”
- Capocollo di Martina Franca selezione “Santoro”
- Prosciutto cotto arrosto selezione “Cillo”
- Amore di capra “Il Carro”
- Provolone del Monaco DOP 12 mesi
- Olive caiazzane

Le Pizze

CLASSICHE

LE RUOTE DI CARRETTO

MARINARA 5,00 €

San Marzano DOP, aglio rosso di Sulmona, origano selvatico di salina 🌸, olio evo DOP “Pregio”, basilico.
disponibile anche gluten free

MARGHERITA 6,00 €

San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.
disponibile anche gluten free

COSACCA 5,50 €

San Marzano DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pecorino romano DOP, olio evo DOP “Pregio”, basilico.
disponibile anche gluten free

MARGHERITA DOP 8,50 €

pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.
disponibile anche gluten free

CARRETTIERA 9,00 €

salsiccia di maialino nero casertano selezione “Cillo”, provola di Agerola, friarielli, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”.

Le Pizze

RICETTE DELLA TRADIZIONE

RAGÙ 8,50 €

ragù tradizionale napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

LARDIATA 8,50 €

pomodori ciliegino, lardo al basilico genovese DOP, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

SOFFRITTO 8,50 €

sugo tradizionale di soffritto, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, scaglie di Provolone del Monaco DOP 12 mesi, basilico.

GENOVESE 8,50 €

sugo tradizionale alla genovese, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

GRICIA 8,50 €

pecorino romano DOP, pepe nero, guanciaie affumicato, selezione “Santoro”, olio evo DOP “Pregio”, basilico.



Le Pizze

CREATIVE

GUSTOSA 11,00 €

mortadella IGP Bologna “Sette Chiese” 🍄, fior di latte di Agerola, stracciata di burrata pugliese artigianale, fichi caramellati, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

disponibile anche gluten free

SAN DANIELE 9,50€

fior di latte di Agerola, prosciutto San Daniele DOP 18 mesi, rucola selvatica, parmigiano reggiano DOP 24 mesi a scaglie, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

CETARESE 9,00 €

San Marzano DOP all’ombra, pacchetelle gialle del Vesuvio, pacchetelle del piennolo, pomodorini di Corbara, alici di Cetara, olive nere caiazzane, origano selvatico dell’isola di Salina, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

COTTO E PORCINI 9,50 €

stracciata di burrata pugliese artigianale, prosciutto cotto arrosto selezione “Cillo”, funghi porcini, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

CAPOCOLLO 11,00 €

fior di latte di Agerola, capocollo di Martina Franca selezione “Santoro”, tocchetti di cashel blue, granella di noci di Sorrento, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

PATATE E SALSICCIA 9,00 €

provola di Agerola, patate di Avezzano al forno a cubetti, salsiccia di maialino nero casertano selezione “Cillo”, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

INDIAVOLATA 8,00 €

San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame casereccio della Murgia selezione “Santoro”, nduja di Spilinga DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”.

Le Pizze

RIPIENI AL FORNO

RIPIENO CLASSICO 9,00 €

San Marzano DOP, ricotta di bufala campana, fior di latte di Agerola, salame casereccio della Murgia selezione “Santoro”, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pepe nero, olio evo DOP “Pregio”, basilico.

RIPIENO CON SCAROLE 9,00 €

provola di Agerola, scarole alla monachina (con olive caiazzane, pinoli, uvetta, capperi dell’isola di Salina 🌻), parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”.

RIPIENO ALLA MORTADELLA 10,00 €

fior di latte di Agerola, mortadella IGP Bologna “Sette Chiese” 🌻, crema di formaggio di Fossa di Sogliano DOP, granella di pistacchi di Bronte, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP “Pregio”.

PIZZE FRITTE

RIPIENO FRITTO 8,50 €

San Marzano DOP, provola di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pepe nero.

RIPIENO FRITTO CON CICOLI 8,50 €

San Marzano DOP, provola di Agerola, ricotta di bufala campana, cicoli selezione “Cillo”, pepe nero.

MONTANARA FRITTA E AL FORNO 9,00 €

pomodorini ciliegino saltati in padella, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico.



Le Birre

LE BIRRE ALLA SPINA



STELLA ARTOIS

Premium Lager bassa fermentazione. Belgio 5,2% vol.

cl 0,20 **2,50 €**

cl 0,40 **4,00 €**



LEFFE

Abbazia Belgian Ale alta fermentazione. Belgio 6,6% vol.

cl 0,33 **5,00 €**

Le Birre

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA DEL BORGO REALE

India Pale Ale alta fermentazione. Italia 6,4% vol.

cl 0,33 **6,00 €**

BIRRA DEL BORGO DUCHESSA

Saison al farro alta fermentazione. Italia 5,8% vol.

cl 0,33 **6,00 €**

BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA

Imperial Pilsener bassa fermentazione. Italia 7,5% vol.

cl 0,33 **6,00 €**

BIRRA DEL BORGO MALEDETTA

Belgian Ale alta fermentazione. Italia 6,2% vol.

cl 0,33 **6,00 €**

TENNENT'S GLUTEN FREE

Lager bassa fermentazione. Regno Unito 6,4% vol.

cl 0,33 **5,00 €**

FRANZISKANER

Weizen - Weiss alta fermentazione. Germania 5,2% vol.

cl 0,50 **5,00 €**





ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE NATIA

cl 0,75 **2,50 €**

ACQUA GASATA FERRARELLE

cl 0,75 **2,50 €**

COCA COLA

cl 0,33 **2,50 €**

COCA COLA ZERO

cl 0,33 **2,50 €**

FANTA

cl 0,33 **2,50 €**

SPRITE

cl 0,33 **2,50 €**



PASTICCERIA DI COSTANZO

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 5,00 €

crema al formaggio, crumble mandorle e agrumi, gelee di lamponi.

ESPERANTE 5,00 €

croccante al pistacchio, cremoso al cioccolato fondente 70%, bavarese al pistacchio e vaniglia.

FASHION FONDENTE E CARMELLO 5,00 €

biscotto al cioccolato, crema alla vaniglia, caramello salato, mousse al cioccolato fondente 70%.

FIOR DI SALE 5,00 €

mousse al cioccolato fondente salato, cremoso al cioccolato fondente, frolla al cacao salato.

TIRAMISÙ 5,00 €

biscotto savoiardo bagnato al caffè, crema mascarpone, cacao.

DOLCE DELLA CASA

CANNONCINO SOCIAL LAB 5,00 €

cannolo di pizza fritto, ricotta di bufala campana, gocce di cioccolato.

COPERTO 2 EURO



Circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nelle pizze e nei piatti da noi preparati indichiamo qui di seguito l'elenco delle 14 categorie di allergeni definiti dalla normativa UE n.1169/2011:

- **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- **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 (incluso lattosio)
- **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- **SENAPE** e prodotti a base di senape
- **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

📍 Via C. Barbagallo 115/b - 80125 Napoli

☎ 081 7629023

✉ info@pizzasociallab.it

🖱 www.pizzasociallab.it



#pizzasociallab