

PIZZA   
social lab  
brasserie

 Vini e  
cocktail 



## VINI A CALICE

<b>Falanghina del Sannio DOC</b> Mustilli	<b>5,00 €</b>
<b>Falerno del Massico Rosso DOP</b> Villa Matilde Avallone	<b>6,00 €</b>
<b>Piedirosso Sannio DOC</b> Mustilli	<b>5,00 €</b>

## BOLLICINE

<b>Dubl Spumante Brut</b> Feudi di San Gregorio	<b>22,00 €</b>
<b>Dubl Spumante Rosato</b> Feudi di San Gregorio	<b>26,00 €</b>
<b>Pietrafumante Spumante da Caprettone</b> Casa Setaro	<b>30,00 €</b>
<b>Trentapioli Asprinio d'Aversa DOC Brut</b> Salvatore Martusciello	<b>18,00 €</b>

## BIANCHI

<b>Cutizzi Greco di Tufo DOCG</b> Feudi di San Gregorio	<b>24,00 €</b>
<b>Falanghina del Sannio DOC</b> Mustilli	<b>15,00 €</b>
<b>Falerno del Massico Bianco DOP</b> Villa Matilde Avallone	<b>22,00 €</b>



## **ROSATI**

**Terre Cerase Aglianico Rosato IGT** 14,00 €  
Villa Matilde Avallone

## **ROSSI**

**Colle Rotondella**  
**Piedirosso Campi Flegrei DOP** 18,00 €  
Cantine Astroni

**Falerno del Massico Rosso DOP** 22,00 €  
Villa Matilde Avallone

**Ottouve Gragnano**  
**Penisola Sorrentina DOC** 16,00 €  
Salvatore Martusciello

**Piedirosso Sannio DOC** 16,00 €  
Mustilli

**Rubrato Aglianico Irpinia DOC** 16,00 €  
Feudi di San Gregorio

# Cocktail

## **Ginger Fritz 7,00 €**

zenzero fresco, sciroppo semplice, succo di limone, falernum elixir, prosecco

## **Velvet Rep 7,00 €**

tequila reposado, liquore al bergamotto, rucolimo, succo di agrumi, estratto di melograno (home made)

## **Pommessential 7,00 €**

liquore alla mela verde, vodka citron, cannella rettificata, succo di limone, albume, mandorla dolce

## **Only Basil 7,00 €**

london dry gin, estratto di basilico (home made), succo di limone, sciroppo semplice

## **G.R. Cool 7,00 €**

rum blanco, rum anejo, sciroppo di zenzero (home made), lime, menta fresca, ginger beer

## **Tur-Meric Ambre 7,00 €**

vodka, curcuma fresca, zenzero fresco, succo di limone, succo di lime, sciroppo semplice, soda

## **Cadeaux De Mures 7,00 €**

estratto di mora e melograno (home made), prosecco

## **Golden Moon 7,00 €**

bourbon whiskey, rucolimo, succo di limone, sciroppo semplice, soda, bitter cioccolato

## **ALCOOL FREE**

## **Maracas Drum 6,00 €**

purea di mango, passion fruit, succo di mirtillo rosso, lime

## **Virgin Ebe 6,00 €**

succo di agrumi, nettare di pesca, mandorla, ginger beer

# Cocktail & Pizza

## I NOSTRI SUGGERIMENTI

### **Ginger Fritz**

Lardiata, Soffritto, Genovese

### **Velvet Rep**

Indiavolata, Cosacca, Carrettiera

### **Pommessential**

Ripieno cicoli, Ripieno mortadella, Ripieno fritto

### **Only Basil**

Ragù, Marinara, Margherita, Margherita DOP

### **G.R. Cool**

Cotto e porcini, Ripieno scarole, Gricia

### **Tur-Meric Ambre**

Ripieno classico, Cetarese, Patate e salsiccia

### **Cadeaux De Mures**

San Daniele, Capocollo, Gustosa

### **Golden Moon**

Montanara frita e al forno, Carrettiera

📍 Via C. Barbagallo 115/b - 80125 Napoli

☎ 081 7629023

✉ [info@pizzasociallab.it](mailto:info@pizzasociallab.it)

🖱 [www.pizzasociallab.it](http://www.pizzasociallab.it)



#pizzasociallab