

Credo nella pizza a ruota di carro,
madre di tutte le pizze,
nata dall'impasto diretto
e cotta nel fuoco ardente.
Credo nel pomodoro verace,
nel fiordilatte che si scioglie,
nel profumo del basilico.
Credo nel morso che emoziona,
nei bei ricordi che riaffiorano,
nella tavola condivisa.

Benvenuti a casa mia.

Angioletto Tramontano



Angelo Tramontano, per tutti "Angioletto", nasce il 29 settembre 1983 a Nocera Inferiore, Salerno. Terminati gli studi, entra nel mondo della ristorazione come cameriere ma rapidamente si converte all'arte bianca con il Maestro pizzaiolo Giordano.

Nel 2007, a soli 24 anni, apre la pizzeria O' Sarracin.

ANTIPASTI

Crocchè 4€

patate in panatura croccante con fonduta di Parmigiano

7

Crocchetta 6€

patate in panatura croccante con porchetta e fonduta alla provola affumicata

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11

Arancino 5€

risotto al ragù mantecato con Parmigiano in panatura croccante con riduzione di pomodoro e fonduta di Parmigiano

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 9 · 11

Arancino Napoletano 5€

risotto ai friarielli, salsiccia, provola con crema ai friarielli e fonduta di Parmigiano

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina 5€

pasta lunga e ragù bianco in panatura croccante

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina al pistacchio 6€

pasta lunga, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio e la sua granella in panatura croccante

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina al ragù 5€

pasta lunga e ragù in panatura croccante con riduzione di pomodoro e fonduta di Parmigiano

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina Carbonese 6€

pasta lunga, genovese di carne e carbocrema in panatura croccante

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

ANTIPASTI

Degustazione fritti 13€

crocchè, arancino, frittatina

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Degustazione frittatine 16€

al ragù, al pistacchio, Carbonese

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Parmigiana tradizionale 12€

melanzane fritte, pomodoro, fiordilatte della Penisola, Parmigiano, basilico

1 · 3 · 5 · 7 · 11

Tagliere 22€

selezione di salumi

5 · 13

Caprese 14€

mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit, basilico

5 · 7 · 8

Style di vita!

Era il 2015 quando Angioletto Tramontano presentò la sua personalissima rivisitazione della storica rot' e carrett'. In quel periodo nacquero la Margherita Style e la Marinara Style: quasi 40cm di uno strato leggero, piacevole e ultra-digeribile.

Oggi tutte le nostre pizze sono servite in questa variante che esalta la semplicità e profuma di antico.

LA TRADIZIONE

Pochi ingredienti esaltati dall'impasto della nostra pizza napoletana

Cosacca 9€
pomodoro, pecorino romano, basilico
1 · 7 · 11

Marinara 9€
pomodoro, pesto di aglio orsino, origano
1 · 7 · 11

Margherita 10€
fiordilatte della Penisola, pomodoro, Parmigiano, basilico
1 · 7 · 11

I GRANDI CLASSICI

Materie prime semplici che ti riportano indietro nel tempo

Bufalina 12€
mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, olio EVO
1 · 7 · 11

Diavola 13€
pomodoro, fiordilatte della Penisola, spianata piccante
1 · 7 · 11

Primavera 13€
fiordilatte della Penisola, culatta irpina, pomodorini ciliegini, rucola, scaglie di Parmigiano
1 · 7 · 11

Salsiccia e friarielli 14€
fiordilatte della Penisola, friarielli, salsiccia di suino
1 · 7 · 11

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

Sapori autentici per una ruota di carro che ti resta nel cuore

1870 15€

pomodoro, salsiccia di suino e all'uscita scaglie di Parmigiano, ciliegine di bufala DOP

1 · 7 · 11 · 13

Antico borgo 14€

fiordilatte della Penisola, pancetta pepata e all'uscita melanzane arrostate e marinate, scaglie di Parmigiano, ciliegine di bufala DOP

1 · 7 · 11 · 13

Bufala e Crudo 15€

fiordilatte della Penisola, culatta irpina, ciliegine di bufala DOP, olio EVO

1 · 7 · 11 · 13

Capriccio di Angioletto 15€

fiordilatte della Penisola, crema di carciofi, pomodorini semidried, prosciutto cotto affumicato, polvere di olive

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 13

Donna Laura 14€

fiordilatte della Penisola, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio, granella di pistacchio

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

La Riccia 15€

fiordilatte della Penisola, porchetta di Ariccia IGP, Parmigiano, patate schiacciate

1 · 7 · 11 · 13

Mediterranea 13€

pomodoro, filetti di pomodoro San Marzano DOP, olive taggiasche, filetti di alici, origano

1 · 7 · 11 · 13

Monti Lattari 14€

fiordilatte della Penisola, macchiata di pomodoro, funghi chiodini, salsiccia di suino e all'uscita provolone del Monaco

1 · 7 · 11 · 13

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

Sapori autentici per una ruota di carro che ti resta nel cuore

Principessa Margherita 14€

mozzarella di bufala DOP, pesto alla genovese, filetti di pomodoro San Marzano DOP

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

Ragù di mamma 15€

fiordilatte della Penisola, ragù di manzo e all'uscita scaglie di provolone del Monaco

1 · 7 · 11 · 13

Rossa di Castelpoto 15€

mozzarella di bufala DOP, scarpariello, salsiccia rossa di Castelpoto presidio Slow Food, melanzane a funghetto

1 · 5 · 7 · 11 · 13

San Marzano 15€

fiordilatte della Penisola, filetti di pomodoro San Marzano DOP, ciliegine di bufala

1 · 7 · 11 · 13

Via Falcone 79 14€

fiordilatte della Penisola, pancetta pepata, pomodorini gialli semidried, scaglie di cacioricotta

1 · 7 · 11 · 13

LA STAGIONALE DEL MESE 15€

Per le nostre pizze prendiamo ispirazione dalle stagioni così come fa la natura, valorizziamo ogni singola materia prima, che conserva una storia.

La nostra filosofia segue il ritmo della terra.

Per maggiori informazioni chiedi al personale di sala oppure inquadra il QR code per guardare il video-racconto di Angioletto.



Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

GLUTEN FREE

Realizzate in ambiente incontaminato con un forno dedicato: zero glutine, tanto amore

Diavola 13€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, spianata piccante

7 · 11

La Riccia 15€

fiordilatte della Penisola, porchetta di Ariccia IGP, Parmigiano, patate schiacciate

7 · 11 · 13

Margherita 10€

fiordilatte della Penisola, pomodoro, Parmigiano, basilico

7 · 11

Primavera 13€

fiordilatte della Penisola, culatta irpina, pomodorini ciliegini, rucola, scaglie di Parmigiano

7 · 11

Rossa di Castelpoto 15€

mozzarella di bufala DOP, scarpariello, salsiccia rossa di Castelpoto presidio Slow Food, melanzane a funghetto

5 · 7 · 11 · 13

Via Falcone 79 14€

fiordilatte della Penisola, pancetta pepata, pomodorini gialli semidried, scaglie di cacioricotta

7 · 11 · 13

I CALZONI

Disponibili dal lunedì al giovedì

Calzone nocerino 14€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, salame dolce, pepe, ricotta

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

Pizza fritta 14€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, ciccioli, pepe, ricotta

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

LE INSALATE

Classica 12€

lattuga, petto di pollo alla piastra, pomodorini ciliegini, mais, scaglie di Parmigiano

5 · 7

Napoletana 10€

lattuga, filetti di alici, pomodorini ciliegini, olive verdi

5

Vegetariana 11€

rucola, pomodorini secchi, olive nere, scaglie di Parmigiano, ciliegine di bufala DOP

5 · 7

Omega 3 14€

lattuga, salmone affumicato, finocchio, feta greca

4 · 7 · 12

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

BIRRE ALLA SPINA

Ricetta Originale 5,5€

Birra Moretti

Lager da 4,8% Alc. - 40cl

La Rossa 6€

Birra Moretti

Bock da 7,2% Alc. - 40cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

Filtrata a Freddo 4,5€

Birra Moretti

Lager da 4,3% Alc. - 33cl

La Zero 4€

Birra Moretti

Lager analcolica da 0% Alc. - 33cl

Cobalto 6€

Birrificio F.Ili Perrella

Speciale da 6,6% Alc. - 33cl

Cupro 6€

Birrificio F.Ili Perrella

Strong Ale da 8,1% Alc. - 33cl

Vento 6€

Birrificio F.Ili Perrella

IPA da 5,6% Alc. - 33cl

Auro 9€

Birrificio F.Ili Perrella

Golden Ale da 7,9% Alc. - 50cl

Ocra 9€

Birrificio F.Ili Perrella

Strong Ale da 5,0% Alc. - 50cl

Grande Réserve 15€

Chimay

Belgian Strong Dark Ale da 9,0% Alc. - 75cl

Première 13€

Chimay

Dubbel da 7,0% Alc. - 75cl

DRINK

Per i gin, prezzi variabili in base al gin scelto

Americano 12€

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

Aperol Spritz 8€

Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz 9€

Bitter Campari, prosecco, soda

Gin tonic 8€

Gin, tonica

Mojito 10€

Rum bianco, soda, zucchero di canna, menta, lime

Negroni 12€

Bitter Campari, vermouth rosso, gin

Negroni sbagliato 9€

Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco

BIBITE

Acqua naturale Electa 3€ 50cl

Acqua frizzante Ferrarelle 3€ 50cl

Acqua decisamente frizzante Ferrarelle Maxima 3€ 50cl

Coca Cola / Fanta 4€ 33cl

Chiedi al personale di sala per altre richieste

DOLCI

Babà 7€

1·3·7·8

Baba farcito 8€

1·3·7·8

Pastiera 7€

1·3·5·7·8·11

Tiramisù homemade 8€

1·3·7·8

Tartellette mou e lamponi 11€

1·3·7·8

Brownies 7€

3·5·7·8

DISTILLATI E FINE PASTO

AMARI

Imperium 1892 4€

Fenomenale 4€

Panorama 30° 4€

LIQUORI

Limoncello D'Amalfi 4€

Liquirizia 4€

Mela Annurca 4€

GRAPPE

Bianca Marzadro 4€

Barricata Marzadro 4€

COGNAC

Payrot liquer
au Cognac poire 6€

RUM

Kraken 6€

Santa Teresa 1796 8€

WHISKY

J. Walker Black label 8€

Nikka From the Barrel 8€

PASSITO

Passito di Fiano 6€

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni. Per maggiori informazioni chiedi al personale di sala.



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI E DERIVATI



3 - UOVA E DERIVATI



4 - PESCE E DERIVATI



5 - ARACHIDI E DERIVATI



6 - SOIA E DERIVATI



7 - LATTE E DERIVATI



8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



9 - SEDANO E DERIVATI



10 - SENAPE E DERIVATI



11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI



12 - ANIDRIDE SOLFOROSA



13 - LUPINI E DERIVATI



14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

INFORMAZIONI



Ruota di carro
Tutte le nostre pizze servite al tavolo sono 'a rotte e carretti'.



Modifiche vietate
Per garantire l'equilibrio dei gusti non è possibile aggiungere ingredienti alle pizze.



Gluten free
Tanto gusto ma niente glutine in pizze e fritti artigianali.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

BOLLICINE FRANCESI

Champagne Brut 'Rosè'

Cuillier

Meunier, Chardonnay, Pinot Nero

120€

Champagne Brut Originel

Cuillier

Chardonnay, Pinot Nero

80€

Crémant de Bourgogne

AOC Brut Extra

Clotilde Davenne

Chardonnay, Pinot Nero

35€

Crémant de Bourgogne

AOC Brut Extra Rosè

Clotilde Davenne

Pinot Nero

35€

BOLLICINE ITALIANE

Franciacorta DOCG

Brut 'Conte di Provaglio'

Chiara Ziliani

Chardonnay, Pinot Nero

35€

Franciacorta DOCG

Brut Saten

Enrico Gatti

Chardonnay

60€

Oltrepò DOCG Brut

'Cuvèè Nero d'Oro'

Bertè & Cordini

Pinot Nero

30€

Spumante Brut

I Feudi di Romans

Ribolla Gialla

25€

VINI BIANCHI

Alto Adige DOC 28€
Peter Zemmer
Pinot grigio

Friuli Colli Orientali DOC
'Genesis' 70€
Cantina Butussi
Sauvignon Blanc

Friuli Isonzo DOC 22€
I Feudi di Romans
Chardonnay

Trevenuezie IGT 22€
I Feudi di Romans
Traminer Aromatico

Terre d'Abruzzo IGP 'Ebrio' 20€
Cantina Orsogna
Pecorino

VINI BIANCHI

Fiano di Avellino DOCG 24€
Cantina Bellaria
Fiano

Greco di Tufo DOCG 'Oltre' 32€
Cantina Bellaria
Greco di Tufo

Irpinia Falanghina DOC 28€
Cantina Bellaria
Falanghina

Vermentino di Gallura DOCG 36€
Cantina Jankara
Vermentino di Gallura

VINI ROSATI FRANCESI

Rosé Provenza 'HIPPY' 24€
Chateau Roubine
Grenache

VINI ROSATI ITALIANI

Paestum rosato IGT 22€
'Primula Rosa'
Cantine Barone
Aglianico

VINI ROSSI

Friuli Colli Orientali DOC 'Butussi' 26€
Cantina Butussi
Cabernet Sauvignon

Isonzo del Friuli DOC 22€
I Feudi di Romans
Pinot Nero

Oltrepò Pavese DOC 'Bonarda' 18€
Bertè Cordini
Croatina

Chianti DOCG 18€
Rocca di Castagnoli
Ciliegiolo, Sangiovese

Terre d'Abruzzo DOC 'Ebriò' 22€
Bio Cantina Orsogna
Montepulciano

VINI ROSSI

Cilento DOC 'Pietralena'

Cantine Barone

Aglianico

28€

Paestum IGT 'A' Primo'

Cantine Barone

Primitivo

26€

Rosso Campania IGT 'Marsia'

Cantine Barone

Aglianico, Primitivo

18€

Penisola Sorrentina DOC

'Gagnano Ottouve'

Salvatore Martusciello

Piedirosso, Aglianico

26€

VINO AL CALICE

Rosso, bianco 6€

Chiedi maggiori informazioni al personale di sala

PIZZERIA
'O SARRACIN
Angioletto Tramontano

BUSINESS LUNCH

*Offerta valida dal lunedì al venerdì
Servizio e coperto inclusi*

MENÙ PIZZA

12€

- Una pizza a scelta tra
Cosacca, Marinara, Margherita
- Acqua
- Caffè

MENÙ CUCINA

15€

- Un piatto a scelta tra
Primo del giorno, secondo del giorno
- Acqua
- Caffè

MENÙ LIGHT

10€

- Un'insalata a scelta tra
Classica, Napoletana e Vegetariana
- Acqua
- Caffè

Richiedi il menù completo per consultare l'elenco degli allergeni