

GRANDE **8,00**

MEDIA **4,00**

PICCOLA **2,00**

3,00

6,00

6,00

5,00

GRANDE **4,50**

PICCOLA **2,50**

2,50

1,00

1,50

1,50

friggitoria

SIAMO CRESCIUTI CON LE COLTURE
PIANTATE DA NONNA NANNINA,
LA SEMPREVERDE CONTADINA DI 90 ANNI
DELLA NOSTRA VALLE METELLIANA,
DALLA QUALE ABBIAMO IMPARATO A RICONOSCERE
I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA,
APPRESO IL SUO MODO DI TRATTARE GLI
ORTAGGI NELLA COTTURA E SCOPERTO I SEGRETI
DI FARE LA PIZZA COME UN TEMPO.



SIAMO APPASSIONATI DI FOOD E LO SLOW A CASA DI
NONNA NANNINA È IL NORMALE SCORRERE DELLE STAGIONI.
PER LE NOSTRE PIZZE SELEZIONIAMO ATTENTAMENTE
LA BUONA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
LE VERDURE DEI VICINI ORTI E LE GIUSTE FARINE NAPOLETANE.
L' IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE LO FACCIAMO
LIEVITARE DALLE 24 ALLE 30 ORE, PIANO PIANO.

arancino artigianale allo zafferano
RISO RIBE, ZAFFERANO, SALAME, PROSCIUTTO COTTO, FIOR DI LATTE, SALE, PEPE E BURRO

arancino artigianale al pomodoro
RISO RIBE, FIOR DI LATTE, SALE, PEPE, BURRO, POMODORO, SALSICCIA E PISELLI

crochè artigianale
PATATE SCHIACCIATE, FIOR DI LATTE, SALE, PEPE

tinballo classico napoletano
BUCATINI, BESCIAMELE, FIOR DI LATTE, GRANA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME, PEPE, UOVO

montanara
PIZZA FRITTA CON SUGO DI POMODORO (GUSTAROSSO), GRANA PADANO, BASILICO

sigari cavesi
IMPASTO DI PIZZA FRITTO E ALLUNGATO A MO' DI SIGARO CON POMODORINI, RUCOLA E GRANA PADANO

sigari toscanelli
IMPASTO DI PIZZA FRITTO E ALLUNGATO A MO' DI SIGARO RICOVERTI DA CIPOLLA RAMATA CARAMELLATA

sigari garbaldini
IMPASTO DI PIZZA FRITTO E ALLUNGATO A MO' DI SIGARO CON POMODORINI, TONNO (IASA), ORIGANO E BASILICO

mozzarella in carozza
PANE, UOVA E MOZZARELLA

patatine fritte

arancino artigianale allo zafferano
RISO RIBE, ZAFFERANO, SALAME, PROSCIUTTO COTTO, FIOR DI LATTE, SALE, PEPE E BURRO

arancino artigianale al pomodoro
RISO RIBE, FIOR DI LATTE, SALE, PEPE, BURRO, POMODORO, SALSICCIA E PISELLI

crochè artigianale
PATATE SCHIACCIATE, FIOR DI LATTE, SALE, PEPE

tinballo classico napoletano
BUCATINI, BESCIAMELE, FIOR DI LATTE, GRANA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME, PEPE, UOVO

montanara
PIZZA FRITTA CON SUGO DI POMODORO (GUSTAROSSO), GRANA PADANO, BASILICO

sigari cavesi
IMPASTO DI PIZZA FRITTO E ALLUNGATO A MO' DI SIGARO CON POMODORINI, RUCOLA E GRANA PADANO

sigari toscanelli
IMPASTO DI PIZZA FRITTO E ALLUNGATO A MO' DI SIGARO RICOVERTI DA CIPOLLA RAMATA CARAMELLATA

sigari garbaldini
IMPASTO DI PIZZA FRITTO E ALLUNGATO A MO' DI SIGARO CON POMODORINI, TONNO (IASA), ORIGANO E BASILICO

mozzarella in carozza
PANE, UOVA E MOZZARELLA

patatine fritte

i nostri produttori



CAGIORICOTTA GIETANA
OLIVE AMMACCATE SAELLA
(CASAL VELINO)



COLATURA DI ALICI
TONNO ALL'OLIO
(PELLEZZANO)



POMODORO SAN MARZANO
(AGRO NOCERINO SARNESE)

MASSERIA MAIO

SALSICCIA PICCANTE
DI CASTELPOTO



FAGIOLI DI CONTRONE
(CONTRONE)

MADONNA
DELL'OLIVO

AZ. AGR. MASTROFRANESCO
DI MORCONE



* PRODOTTO SURGELATO SE NON DI STAGIONE

INTOLLERANZE: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Documentazione richiedibile anche via Whatsapp al numero 329 1652312

NO LATTOSIO: disponibile pizza senza lattosio su richiesta. Ci teniamo alla salute dei nostri clienti per cui intervistiamo periodicamente i dottori e specialmente i produttori locali del buon cibo.

Per info sulle farine consulta il sito www.pizzaesalute.it oppure seguici su Facebook

Pizza&Salute



Via Pietro Formosa, 14 - Cava de' Tirreni (Sa)

ordina d'asporto
089 28 51 558

prenota un tavolo
089 34 11 90

www.nonnanannina.it

www.pizzaesalute.it



Google
Reviews ★★★★★

**Alleanza Slow Food
dei Cuochi!**



DA FEBBRAIO 2016 SLOW FOOD

HA RICONOSCIUTO IL NOSTRO

OPERATO INSERENDOCI TRA

LE PIZZERIE E OSTERIE DELL'ALLEANZA



I "PRESIDI SLOW FOOD" È UN PROGETTO

DI SOSTEGNO ALLE PICCOLE PRODUZIONI TRADIZIONALI

CHE RISCHIANO DI SCOMPARIRE, CHE VALORIZZANO I TERRITORI,

CHE RECUPERANO ANTICHI MESTIERI E TECNICHE DI LAVORAZIONE,

CHE SALVANO DALL'ESTINZIONE RAZZE AUTOCTONE E

VARIETÀ DI ORTAGGI E FRUTTA.

**NONNA
NANNINA**

osteria e pizzeria contadina

SEMPRE CON LA STESSA PASSIONE



pizze classiche rosse e bianche

napoletana

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, AGLIO BIANCO DELL’UFITA, ORIGANO, OLIO EVO

margherita

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

margherita DOP

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO

margherita provola DOP

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO

corbarino

POMODORINO CORBARINO “I SAPORI DI CORBARA”, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

margherita dell’agro

POMODORO SAN MARZANO DOP, BUFALA, BASILICO, OLIO EVO

marinara

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, AGLIO BIANCO DELL’UFITA, ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO, CAPPERI, ORIGANO, OLIO EVO

romana

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO, ORIGANO, OLIO EVO

diavola

POMODORO PELATO, FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI, PEPERONCINO, BASILICO, OLIO EVO

siciliana

POMODORO PELATO, FIOR DI LATTE, MELANZANE A FUNGHETTO, BASILICO

capricciosa

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON*, CARCIOFI*, OLIVE, BASILICO, OLIO EVO

4 stagioni

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI, FUNGHI CHAMPIGNON*, CARCIOFI*, BASILICO, OLIO EVO

messicana

POMODORO PELATO “GUSTAROSSO”, FIOR DI LATTE, FAGIOLI, SALSICCIA, PEPERONCINO, BASILICO, OLIO EVO

scarpariello

TIPICO SUGO SCARPARIELLO TRADIZIONALE, BASILICO, OLIO EVO E GRANA PADANO DOP

filetto

FIOR DI LATTE, POMODORINI, BASILICO, OLIO EVO

caprese

POMODORINI, FIOR DI LATTE, RUCOLA, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO

wep

FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE*, OLIO EVO

croccopizza

FIOR DI LATTE, CROCCHÈ ARTIGIANALE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, OLIO EVO

delicata

FIOR DI LATTE, RICOTTA STEMPERATA, PROSCIUTTO COTTO, MAIS, BASILICO, OLIO EVO

4 formaggi

FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PROVOLA, GRANA PADANO DOP, BASILICO, OLIO EVO

friariella

FIOR DI LATTE, SALSICCIA FRESCA AL FINOCCHIETTO, BROCCOLI, OLIO EVO

mammarella

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO, SPECK DELL’ ALTO ADIGE, FIOR DI LATTE, BASILICO E OLIO EVO

3,00

3,50

5,00

5,00

5,50

5,50

4,00

5,00

5,00

4,50

6,00

6,00

6,00

6,00

4,00

5,00

5,00

5,50

5,50

6,00

6,00

7,50

pizze della nonna

nonna nannina

POMODORINI DATTERINI, FIOR DI LATTE, PESTO ARTIGIANALE, GRANA PADANO DOP, BASILICO, OLIO EVO

l’orto di nannina

FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI ARROSTITI, BASILICO

tonnarella

TRANCIO DI TONNO IASA, CIPOLLA RAMATA DI MONTORO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

regina maria

PROVOLA, PANCETTA, PORCINI*, OLIO EVO

regina angela

PROVOLA, PORCINI*, RUCOLA, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO

regina nausica

FIOR DI LATTE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO

donna giulia

PROVOLA, SPECK, PATATE SCHIACCIATE, BASILICO, OLIO EVO

cetarese

POMODORINI GIALLI, ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO, ORIGANO, FIOR DI LATTE, OLIO EVO

elisabetta

POMODORINI GIALLI, PANCETTA, BASILICO, FIOR DI LATTE, OLIO EVO

san gaetano

RICOTTA, PANCETTA, FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI ESSICCATI AL SOLE, BASILICO, OLIO EVO

ramata

CIPOLLA RAMATA DI MONTORO AZ. AGR. GAIA (MONTORO), PANCETTA, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

carcioffola

FIOR DI LATTE, PANCETTA, CARCIOFI*, BASILICO, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO

eduardo de filippo

FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, NOCI SGUSCIATE, BASILICO, OLIO EVO

san gerardo

FIOR DI LATTE, SALSICCIA, POMODORINI, RUCOLA, IN USCITA GRANA PADANO DOP, OLIO EVO

del giornalista

ZUCCHINE, PATATE SCHIACCIATE, SPECK, PROVOLA, BASILICO, OLIO EVO

totò e peppino

FIOR DI LATTE, RICOTTA STEMPERATA, PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO, (RICOPERTA DA UN SECONDO STRATO DI PIZZA MARGHERITA E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP)

camillo e peppone

BROCCOLI, SALSICCIA, FIOR DI LATTE, OLIO EVO (RICOPERTA DA UN SECONDO STRATO DI FOCACCIA CON OLIO E GRANA)

scarola cetarese

SCAROLE FRESCHE SALTATE IN PADELLA, CAPPERI, OLIVE DI GAETA, ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO, FIOR DI LATTE, OLIO EVO

mortazza

FIOR DI LATTE, OLIO EVO, MORTADELLA IGP BOLOGNA, RICOTTA STEMPERATA E BASILICO

6,00

6,00

6,00

6,00

6,00

6,00

6,00

6,00

6,50

6,00

7,00

5,50

6,00

5,50

6,50

6,50

7,50

8,00

8,00

7,50

7,50

pizze dell’alleanza

castelpoto

BROCCOLI, FIOR DI LATTE, SALSICCIA PICCANTE DI CASTELPOTO AZ. AGR. MASSERIA MAIO, OLIO EVO

controne allardato

FAGIOLI DI CONTRONE (AZ.AGR. AGRIMEL-CONTRONE), FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO E LARDO DEL MAIALINO NERO DI MORCONE

friariella scamosciata

BROCCOLI SCUPPETTIATI, SALSICCIA SCAMOSCIATA CAVESE E FIOR DI LATTE

cilentana

MELANZANE A FUNGHETTO, BASILICO, OLIO EVO, FIOR DI LATTE, IN USCITA: CACIORICOTTA CILENTANA (AZ.AGR. IMOLESANI)

salella ammaccata

PANCETTA, RICOTTA STEMPERATA, OLIO EVO, BASILICO E IN USCITA: OLIVE “AMMACCATE” (AZ.AGR. IMOLESANI)

nduja

FUNGHI CHAMPIGNON, PATATE SCHIACCIATE, SALSICCIA E NDUJA DI SPILINGA (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIO EVO

7,50

7,50

9,00

7,00

8,00

7,00

la cucinella d’asporto

primi piatti

pasta al sugo scarpariello

10,00

irpino casertano

PASTA CON LARDO SPEZIATO DEL MAIALINO NERO DI MASTROFRANCESCO E FUNGHI PORCINI

12,00

pasta e patate tradizionale

PASTA MISTA CON PATATE MANTECATE CON PROVOLA DI BUFALA E BASILICO (SU RICHIESTA IL TARTUFO)

12,00

secondi piatti

parmigiana (a porzione)

6,00

polpette della nonna (3pz)

8,00

tagliata di carne, rucola, pomodorini e grana

12,00

contorni

melanzane

4,00

zucchine

4,00

scarole, capperi e olive

5,00

bibite

acqua naturale / frizzante 50 cl

1,00

coca cola 33 cl (in vetro)

2,00

coca cola 1lt

2,50

coca cola zero 33 cl (in vetro)

2,00

fanta 33 cl

2,00

heineken 33 cl / 66 cl

2,00 / 3,00

fischer 66 cl

5,00

peroni

1,50/2,50