



la
CARMELA

LA NOSTRA *Storia*

La Pizzeria "La Carmela" nasce nel 2012, dalla passione e determinazione di Daniele Pisapia, maestro pizzaiolo che conta un'esperienza inizialmente maturata con il contatto diretto con i prodotti per garantire sempre il massimo della qualità.

Per Mamma Carmela apre la sua prima pizzeria solo d'asporto in via Fronda a Nocera Inferiore. Il tempo ha reso "La Carmela" un punto di riferimento per la zona, tanto da creare una nuova sede con servizio in sala, asporto e domicilio.

La pizza di Daniele è lievitata 24h, condita con prodotti di qualità e cotta rigorosamente in forno a legna.

Dagli antipasti ai dolci ti regaleremo una cena senza eguali; novità ogni sera.

**"L'uomo non è fatto per
prendere delle decisioni.
Basta vederlo al ristorante,
davanti ad un menu'."**

Daniele Pisapia



FRIGGITORIA

PATATINE (1pz)	2,5
PATATINE CON WURSTEL E PROVOLA	5
CHIPS	3
CHIPS CON LIME E PEPE ROSA	4
CHIPS CON PAPRIKA DOLCE E SCAGLIE DI GRANA	4
CROCCHÈ	1.5
MONTANARA DOPPIA COTTURA	5
Pomodoro, provola, pepe e parmigiano	
FRITTATINA	3
Carne macinata, provola, piselli, besciamella e parmigiano	
FRITTATINA AL RAGÙ	3.5
FRITTATINA A PIACERE / DEL GIORNO	4
SCAZZUOPPOLI	5
Pomodoro San Marzano DOP, scaglie di parmigiano e basilico	
TRIS DI SCAZZUOPPOLI	6
Fonduta di cacio e pepe e scaglie di ricotta - pomodoro e scaglie - pesto di pistacchio e granella di pistacchio	
STRACCETTI DI POLLO 7pz	6
3 salse	

INSALATONE

CAESAR SALAD	11
Iceberg, bacon croccante, pollo grigliato, crostini di pane al formaggio, uova sode, scaglie di grana e salsa dressing	
CAPONATA NAPOLETANA	12
Fresella bagnata, mozzarella di bufala, pomodorini, filetti di tonno, melanzane sott'olio, cipolle di Tropea, olive taggiasche, basilico e olio evo	
INSALATA DI POLLO	
Petto di pollo, iceberg, rucola, mais, pomodorini e scaglie di grana	10
CAPRESE	
Pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala, basilico e olio evo	9

BRUSCHETTONI

O'cheffon :provola fusa,pollo piastrato,bacon inglese, uova sodo,iceberg e maionese	€12
Calabrese : provola fusa,nduja di spilinga,salsiccia e porcini	€10
Pig : provola fusa,porchetta di Ariccia e patate al forno	€10
Tirolese : provola fusa ,crema di noci,gorgonzola e speck	€8
Mortazza : provola fusa,mortadella e crema pistacchio	€8
Fresh : provola fusa,prosciutto cotto,insalata e maionese	€7
Norvegese : provola fusa,salmone affumicato,rucola, stracciata di bufala e pepe rosa	€12
Contadino : provola fusa ,melanzane,zucchine e peperoni	€8
Caprese : mozzarella di bufala,pomodoro di Sorrento,sale,olio e origano	€10

IL TAGLIERE / AL PIATTO

SALUMI E FORMAGGI	25
Selezione di salumi e formaggi accompagnati da confettura, mozzarella di bufala e focaccia (x2 pers.)	
TAGLIATÀ DI ENTRECOTE ARGENTINA	20
TAGLIATA	23
Rucola, pomodorini e scaglie	
TAGLIATA	25
Con funghi porcini	

LE PIZZE

Classiche

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI MOZZARELLA SENZA LATTOSIO
IMPASTO **MULTICEREALI** DISPONIBILE MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ +2€

MARGHERITA	5
Pomodoro, fior di latte e olio evo	
NAPOLETANA	4
Pomodoro, origano, aglio e olio evo	
MARINARA	5
Pomodoro, alici, aglio, origano e olio evo	
CAPRICCIOSA	8
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, salsiccia, olive e olio evo	
DIAVOLA	6.5
Pomodoro, fior di latte, salame piccante e olio evo	
SICILIANA	6.5
Pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto e olio evo	
BUFALINA	8
Pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala all'uscita e olio evo	
ORTOLANA	8.5
Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e olio evo	
DAMA BIANCA	8
Fior di latte, panna, prosciutto cotto, mais e olio evo	
CROCCHETTA	7.5
Fior di latte, crochè, salame piccante e olio evo	
PRIMAVERA	9
Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e olio evo	
QUATTRO FORMAGGI	9
Fior di latte, emmental, gorgonzola, asiago e olio evo	
SNACK	7
Fior di latte, wurstel, patatine e olio evo	
SFIZIO	7
Fior di latte, salsiccia, patatine e olio evo	
PUGLIESE	8
Fior di latte, tonno, cipolla e olio evo	
PUREA	7
Fior di latte, prosciutto cotto, patate schiacciate e olio evo	
LA CAMPAGNOLA	9.5
Fior di latte, pancetta, funghi chiodini, rucola, scaglie di parmigiano e olio evo	
BROCCOLI E SALSICCIA	8
Fior di latte, broccoli, salsiccia e olio evo	

Coperto 2€



LE PIZZE

Speciali

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI MOZZARELLA SENZA LATTOSIO
IMPASTO **MULTICEREALI** DISPONIBILE MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ +2€

LA CARMELA	9
Filetto di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, bufala all'uscita e olio evo	
LA VALE	10
Fior di latte, prosciutto crudo, melanzane grigliate, bufala all'uscita, scaglie di parmigiano e olio evo	
PIENNOLO	9
Pomodorini del Piennolo, fior di latte, scaglie di parmigiano e olio evo	
MASSIVE	8
Macchiata, fior di latte, salsiccia, pomodorini, pepe, origano e olio evo	
GENOVESE	10
Fior di latte, pesto alla genovese, salamino semipiccante di Castelpoto, datterino giallo e olio evo	
GENOVESE DOP	11
Fior di latte, pesto alla genovese, pancetta di maialino nero, pomodorini semidry, provolone del Monaco e olio evo	
VIA VESCOVADO	9
Fior di latte, salamino semipiccante di Castelpoto, cipolla caramellata, 'nduja e olio evo	
NUOVO BORGO	8
Macchiata, fior di latte, provola, cigoli, pecorino e pepe	
ARICCIA	9
Fior di latte, provola, porchetta di Ariccia, chips e fonduta di pecorino	
STRACCIATA	10
Fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini secchi, stracciata di bufala e olio evo	
A' MAURIZIO	10
Fior di latte, salamino semipiccante di Castelpoto, funghi porcini, patate al forno e olio evo	
PORKY'S	9
Fior di latte, crema di peperoni, fonduta di pecorino, porchetta di Ariccia e olio evo	
CIVICO 53	10
Fior di latte, ragù, bufala all'uscita, scaglie di ricotta IGP e olio evo	
MORTADELLA	9
Fior di latte, provola, crema di pistacchio, mortadella IGP, granella di pistacchio di Bronte e olio evo	
FONDUTA	8.5
Fior di latte, fonduta di formaggio, salsiccia, rucola, pepe e olio evo	
LUCIARIELLO	8
Fior di latte, salsiccia, pancetta, iceberg, glassa di aceto balsamico e olio evo	
FILINO	8
Fior di latte, patate al forno, salsiccia, peperoni e olio evo	



LE PIZZE

Speciali

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI MOZZARELLA SENZA LATTOSIO
IMPASTO **MULTICEREALI** DISPONIBILE MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ +2€

RUCOLINA	9
Macchiata, fior di latte, rucola in cottura, pancetta, funghi porcini, pomodorini, pepe e olio evo	
MUNACIELL'	9
Fior di latte, salsiccia, peperoni, provolone del Monaco e olio evo	
VULCANO	8.5
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoni, gorgonzola e olio evo	
PEPPE	8.5
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, salsiccia, funghi chiodini e olio evo	
PORCINA	8
Fior di latte, funghi porcini, pancetta, patate schiacciate e olio evo	
ZIO GERRY	8.5
Fior di latte, crema di zucchine, pancetta, pomodorini, scaglie di parmigiano e olio evo	
DATTERINO	9
Fior di latte, datterino giallo, pancetta, scaglie di ricotta di capra IGP e olio evo	
LA MARY	9
Fior di latte, crema di zucchine, funghi porcini, salsiccia e olio evo	
DANIELE	9
Fior di latte, crema di carciofi, funghi porcini, salsiccia, scaglie di parmigiano e olio evo	
LA ZUCCA	7.5
Fior di latte, vellutata di zucca, salsiccia, scaglie di parmigiano e olio evo	
CASARECCIA	7.5
Fior di latte, funghi porcini, speck e olio evo	
CARBONARA	8
Fior di latte, pancetta, uova, pecorino e olio evo	
'NDUJA	8.5
Fior di latte, gorgonzola, salsiccia, rucola, 'nduja di spilinga e olio evo	
EUGENIO	8
Fior di latte, speck, rucola, noci e olio evo	
SICILIANA DOP	8.5
Pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetti, salame piccante, salsiccia e olio evo	
A' SCARULELL	9
Fior di latte, scarola cotta, salamino semipiccante di Castelpoto e 'nduja di spilinga	
PIZZA GELSI	8
Fior di latte, patate al forno, salame piccante, galbanone e olio evo	
LA CASTELPOTO	10
Fior di latte, vellutata di zucca, salamino semipiccante di Castelpoto, provolone del Monaco e olio evo	

I CALZONI

FRITTI O AL FORNO

CALZONE

Pomodoro, fior di latte, salame dolce, ricotta e olio

7

CALZONE CLASSICO

Provola, prosciutto cotto, funghi champignon e olio

7

CALZONE NAPOLETANO

Macchiato, provola, ricotta, cigoli, pepe e olio

7

I BOCCONCINI

Tutti i bocconcini sono conditi all'uscita con rucola e scaglie

IL VEGETARIANO

Con verdure miste

8

IL CLASSICO

Provola, prosciutto cotto, funghi champignon e olio

7

IL PORCINO

Fior di latte, pancetta, patate schiacciate, funghi porcini e olio

8

IL DIAVOLINO

Fior di latte, ricotta, salame piccante e olio

7.5

IL FRIARIELLO

Fior di latte, broccoli, salsiccia e olio

7





FORNIA

LE BIRRE



LOWENBRAU 33cl

4

Tipologia: Lager

Nazione: Germania

Gradazione: 5,4%

Fermentazione: Bassa

È una birra figlia della più ricercata tradizione bavarese con sentore di "erba appena tagliata", con una persistenza ed un retrogusto intensi.



FAXE 10% 33cl

4

Tipologia: Extra Strong Lager

Nazione: Danimarca

Gradazione: 10 %

Dal colore giallo intenso, è prodotta con acqua proveniente dalla sorgente purissima della cittadina di Faxe. Combina la sua leggera dolcezza all'altra gradazione alcolica facendone un prodotto equilibrato di gusto pieno e appagante.



BJORNE BEAR BEER 33cl

4

Tipologia: Strong Lager

Nazione: Germania

Gradazione: 8,3%

Colore giallo intenso, con venature rossastre, spuma compatta e persistente. L'aroma è inizialmente erbaceo, per proseguire con sentoridi malto che ricordano la fragranza del pane fresco.



LEFFE BLONDE 33cl

5

Tipologia: Blonde Ale

Nazione: Belgio

Gradazione: 6,6%

Utilizzando conoscenze passate di generazione in generazione e ingredienti disponibili nelle vicinanze del monastero, i monaci svilupparono una birra unica, tipica del territorio. La Leffe Blonde è una birra leggermente speziata, secca e fruttata, dal gusto pieno e vellutato.



LEFFE ROSSA 33cl

5

Tipologia: Dubbel

Nazione: Danimarca

Gradazione: 6,6%

Aroma speziato con note di tostatura e caramello; avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.



TENNENT'S

33cl

4€



FISHER

66cl

7€



BIBITE

ACQUA NATURALE 1 lt	2
ACQUA MINERALE 1 lt	2
COCA COLA 33 cl	3
COCA COLA ZERO 33 cl	3
FANTA 33 cl	2.5
PEPSI 33 cl	2

DOLCI

CHEESECAKE	6
Cioccolato, caramello e frutti di bosco	
O' CAZZIMBOCCHIO	5
Limone, amarena, gianduia, nocciola e pistacchio	
TRIS DI SCAZZUOPPOLI 2porz.	6
Cioccolato, cioccolato bianco e crema di pistacchio	
SCAZZUOPPOLI AL CIOCCOLATO	5
TORTINO	4
TARTUFO PIZZO CALABRO	4.5

AMARI

LIMONCELLO	1.5
MELONCELLO	1.5
LIQUIRIZIA	1.5
FINOCCHIETTO	1.5
GRAPPA BIANCA	3
GRAPPA BARRICATA	3
AMARO DEL CAPO	3
MONTENEGRO	3
JAGERMEISTER	3
AMARO LUCANO	3
UNICUM	3
JEFFERSON	4.5



Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di sola raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alta naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio,
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Siamo aperti dal Martedì alla Domenica
a cena anche con servizio d'asporto e
domicilio, riders e piattaforme.

Via Borgo Vescovado, 53
Nocera Inferiore (SA)

081 5172620
328 7475945