

ANTICA PIZZERIA

DE' FIGLIOLE

EST. 1860

2K26
MENU

LA NOSTRA STORIA

**“Le donne di Napoli non aspettano il principe.
Lo friggono”**

Dal 1860, il cuore della pizza fritta a Napoli.

C'erano mani di donna, nel 1860, a impastare la prima pizza fritta di Napoli. Mani forti, precise, capaci di trasformare farina, acqua e tradizione in un rito che avrebbe attraversato le generazioni.

Siamo l'unico brand di Pizza che ha fritto il patriarcato. Nasce così De Figliole: una storia tutta al femminile, dove ogni pizza porta con sé la voce delle nonne, delle figlie e delle nipoti che si sono passate il segreto come un gesto sacro, da una generazione all'altra.

Oggi siamo alla sesta generazione di pizzaiole, e lo spirito è lo stesso di allora: proteggerlo, innovarlo, raccontarlo. Perché la pizza fritta non è solo un cibo: è un frammento di Campania che profuma di vicoli, di famiglia, di coraggio e di dedizione tutta femminile.

E mentre la tradizione continua a vivere nella storica sede, un nuovo capitolo si apre: De Figliole cambia casa a Caserta, una città che ci ha fatto sentire a casa, in un luogo che reinterpreta il nostro DNA con eleganza contemporanea. Una casa nuova, dove lo street incontra lo chic, senza perdere un grammo della sua anima verace.

“More Street, Chic. Less Street Food.”

Non una semplice frase, ma un manifesto. Una promessa. Il modo in cui custodiamo la tradizione elevandola, senza mai snaturarla.

Benvenutə nella nostra storia.

Benvenutə da De Figliole.

Dal 1860 siete in ottime mani.

ANTIPASTI

Montanarina Classica con pomodoro cotto, Parmigiano Reggiano, basilico	€ 2,50
Montanarina con salsiccia e friarielli, scamorza	€ 3,50
Montanarina con crudo, taleggio, confettura di fichi	€ 3,50
Montanarina con pesto di basilico, crudo, pomodoro confit, stracciata di bufala (acciughe di Cetara)	€ 3,50
Montanarina con scarola stufata, uvetta, olive nere di Gaeta, pinoli, scamorza affumicata, confettura di mela Annurca (acciughe di Cetara)	€ 3,50
Montanarina con cipolla di Tropea, carne di manzo e pecorino	€ 3,50
Montanarina con ricotta di bufala campana, pistacchio di Bronte, mortadella IGP, zest di limone	€ 3,50
Montanarina con melanzane a funghetto, scamorza, basilico	€ 3,50
Montanarina con pomodoro San Marzano, acciughe di Cetara, aglio disidratato, zest di limone, origano e peperoncino	€ 3,50
Montanarina con formaggio molle di bufala, culatello, confettura di pellecchiella	€ 3,50
Montanarina con peperoni, olive nere di Gaeta, capperi, scamorza	€ 3,50
Montanarina con soffritto di carne di maiale e provola di agerola	€ 3,50
Montanara classica con pomodoro cotto, parmigiano reggiano, basilico	€ 7,00
Montanara 'A Figliol pomodoro San Marzano, origano, olive nere di Gaeta, olio EVO, aglio disidratato (acciughe a scelta)	€ 7,00
Montanara a 4 spicchi – gusti a scelta	€ 12,00

I CLASSICI PRODUZIONE

- € 2,00 **Crocchè di patate**
patata, pecorino DOP, sale e pepe
- € 2,50 **Arancino**
riso, salame, scamorza, grana, besciamella, burro, sale e pepe
- € 2,50 **Frittatina classica**
bucatini, besciamella, scamorza, sale e pepe
- € 3,00 **Frittatina cacio e pepe**
bucatini, besciamella, pecorino romano e pepe
- € 3,00 **Frittatina “pasta e patate”**
bucatini, patate, pomodorini, pancetta, Parmigiano e pepe

SFIZI

- € 4,00 Patatine classiche
- € 5,00 Patatine con wurstel e cheddar
- € 3,00 Focaccia sale e pepe

E NUOVITÀ

mezza luna
luna piena

luna
mignon



Janara soffritto di carne di maiale, provola di Agerola	€ 10,00	€ 9,00
Genovese cipolla di Tropea, carne di manzo, provola di Agerola, pecorino	€ 10,00	€ 9,00
‘O Sole mie ricotta di pecora, mais, prosciutto cotto	€ 9,00	€ 8,00
Ali ‘o Baba kebab di pollo, provola di Agerola, patatine fritte	€ 9,00	€ 8,00
‘E Criatur wurstel, patatine fritte e provola di Agerola	€ 9,00	€ 8,00
‘O Panzarott provola di Agerola, crocche di patate, salame e pepe	€ 9,00	€ 8,00
Chi tene ‘o mare baccalà stufato, pomodoro San Marzano, olive nere di Gaeta, capperi, provola di Agerola e pepe	€ 10,00	€ 9,00
Ass ‘e mazz peperoncini verdi, pomodorini datterini rossi, provola di Agerola, salsiccia ★STAGIONALE ESTIVA	€ 9,00	€ 8,00
‘O Curniciello peperoni, salsiccia, provola di Agerola	€ 9,00	€ 8,00
0823 Scarola, provola, olive di Gaeta, uva passa, pinoli, acciughe, pepe	€ 9,00	€ 8,00

luna mezza luna
mignon luna piena



CLASSICHE

€ 6,00	€ 7,00	Vesuvio provola di Agerola, pomodoro San Marzano, pepe
€ 6,00	€ 7,00	‘O Munaciello ricotta romana, cicoli, pepe
€ 6,00	€ 7,00	‘A Speranza scarole a crudo, acciughe, olive nere di Gaeta, pepe

CLASSICHE 2.0

€ 7,00	€ 8,00	‘O sazio nun crede ‘o dijun ricotta romana, provola di Agerola, salame, cicoli, pomodoro San Marzano e pepe
€ 7,00	€ 8,00	Chicchinese scarola a crudo, provola di Agerola, acciughe, olive nere di Gaeta, salame, cicoli, pomodoro San Marzano, pepe
€ 7,00	€ 8,00	Pulcinella provola di Agerola, salame, olive nere di Gaeta, pomodoro San Marzano e pepe
€ 7,00	€ 8,00	‘A Sasicc e friarielli salsiccia di maialino nero casertano, friarielli, provola di Agerola
€ 7,00	€ 8,00	Nanninella ricotta romana, macinato di scottona, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, pepe e basilico
€ 7,00	€ 8,00	A Siciliana melanzane, provola di agerola, pomodoro san marzano, basilico e pepe

DOLCI FRITTI

Straccetti Nutella	€ 7,00
Straccetti miele, zest d'arancia e polvere di cannella	€ 7,00
Cornetto fritto con Nutella	€ 6,50
Cornetto fritto con cioccolato bianco	€ 6,50
Cornetto fritto con crema di pistacchio	€ 6,50
Cornetto fritto black and white	€ 7,00

DIGESTIVI

Sambuca	€ 2,00
Amaro del Capo	€ 2,00
Limoncello	€ 2,00
Caffè	€ 1,50

BIBITE

€ 3,00	Acqua in vetro Panna 75 cl
€ 3,00	Acqua in vetro San Pellegrino 75 cl
€ 3,00	Coca-Cola Zero (vetro)
€ 3,00	Coca-Cola (vetro)
€ 3,00	Fanta (vetro)
€ 3,00	Estathé alla pesca
€ 3,00	Estathé al limone

BIRRE IN BOTTIGLIA

€ 3,00	Nastro Azzurro
€ 3,00	Heineken
€ 4,00	Ceres
€ 4,00	Tennent's
€ 4,00	Leffe Rouge
€ 4,00	Leffe Blonde

BIRRE ARTIGIANALI

€ 5,50	Avino Blanche
€ 5,50	Avino Gold&Hops
€ 6,00	Avino DE'FIGLIOLE

PIZZERIA d'e FIGLIOLE





defigliolecaserta.it