pizza&
catering

CONTEMPORANEA

TUTTA 'NATA STORIA

CNT MPRN

TUTTA 'NATA STORIA

C’è un istante perfetto, quello in cui la pizza arriva a tavola. Il vapore si alza leggero, il profumo si espande, la crosta scricchiola sotto il coltello. È lì che il tempo si ferma, che il passato e il futuro smettono di esistere. Rimane solo il presente, assoluto e perfetto, come il primo morso.

Fuori il mondo corre, ma qui dentro il tempo rallenta. Chiudi gli occhi. Assapora. Sei nel tempo giusto. Non un’altra epoca, non un ritorno al passato: è tutta ‘nata storia. Benvenuti in Contemporanea.

(00.
energia)

(00. energia)

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE
[35.0] A PERSONA (min. 2 persone)

Sono **Raffaele Balestrieri**, patron e pizzaiolo di Contemporanea, un locale in cui il tempo sembra non avere regole. Il passato incontra il presente ma anche il futuro. Un cocnetto che ho voluto riportare nel mio menu degustazione "**Energia**" Con il cuore voglio portarti alla scoperta dei miei ricordi di infanzia e adolescenza. Anni e anni di gavetta e sacrifici. Con il gusto, ti voglio condurre verso mete inesplorate, alla ricerca di sapori nuovi. Ma fisicamente sei seduto e voglio che sei seduto al tavolo di Contemporanea. Nel qui ed ora. E qui, è tutta 'nata storia. Un antipasto, 4 tranci diversi di pizza. E un dolce finale. Il mio, non vuole essere un semplice menu degustazione. Ma pura ENERGIA…

Lo dedico alle notte insonni, all'alba trascorsa in pizzeria. Ai tramonti persi. Ai sogni che rincorro. Al sogno che rincorro. Sempre lo stesso: Vivere di Pizza. Vivere per la pizza. Che sin da bambino, è la parte migliore di me.

COR 'E MAMMÀ
> Arancino con fonduta di provola, pancetta tesa, pepe e crema di piselli CONTEMPORANEA (1 trancio) base bianca con mozzarella, erbe spontanee verdi, pomodoro nero caramella-to, carpaccio di manzo, mayo al limone

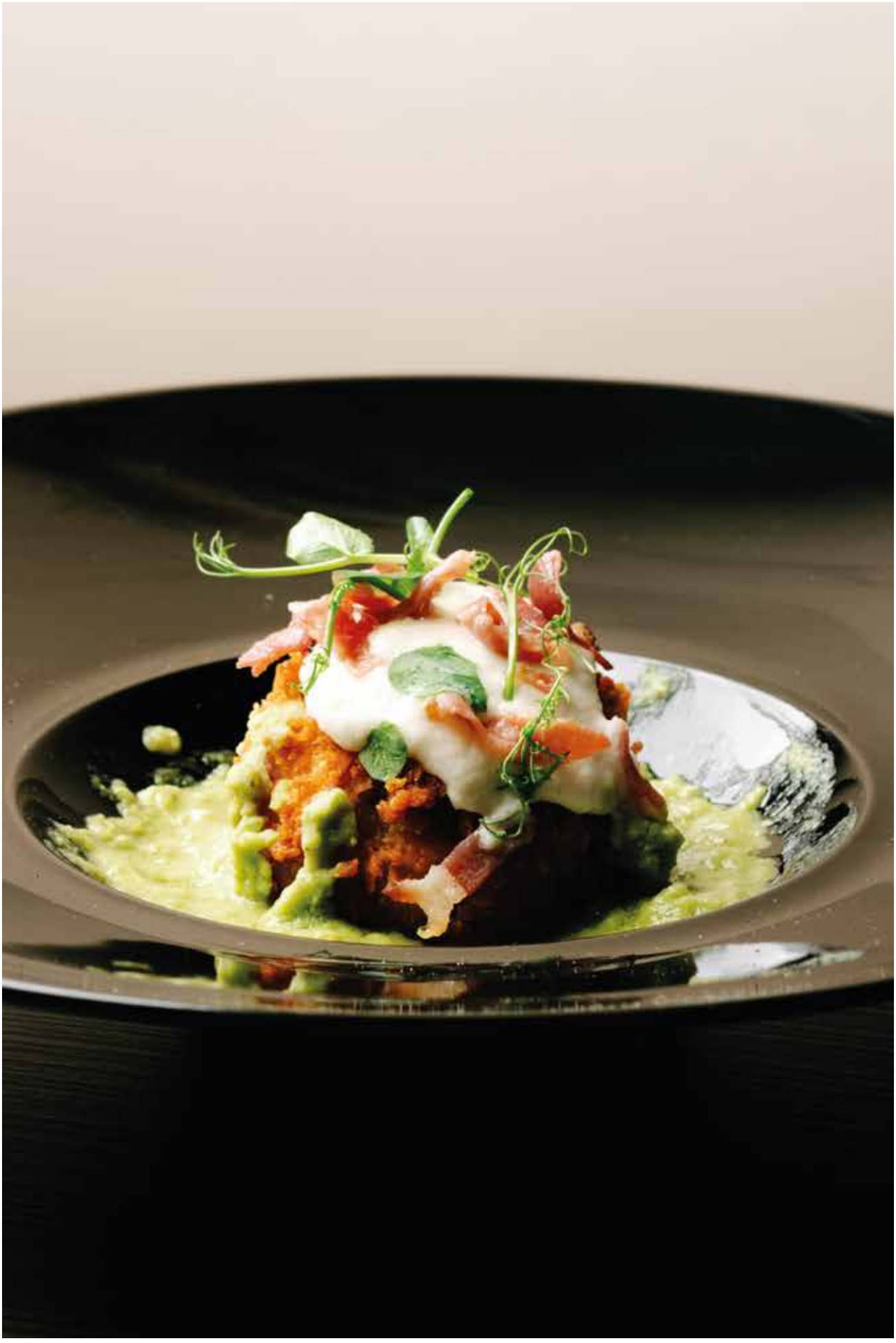
CONTEMPORANEA
> Base bianca con mozzarella, erbe spontanee verdi, pomodoro nero caramellato, carpaccio di manzo, mayo al limone

MASTU RAFÈ
> Crema di pomodori rossi cotti in sugo di peperoncini verdi, ciuffi di fonduta di provola, lamelle di formaggio, salsiccia

MARGHERITA SWITCH
> Pomodoro San marzano bruciato, fonduta di fior di latte, crema di basilico, spolverata di grana padano.

CIRO - IL MIO VIAGGIO ROMANO
> Crema di zucchine, colatura di alici, pomodorini pachino gialli, ciuffi di ricotta, fiori di zucca, polvere di menta essiccata

MONTANARA PER SBAGLIO
> Graffa fritta con cioccolato fondente Icam al 69%



(01. antipasti)

Crocchè [3.0]
> Patate di Avezzano, fior di latte di Agerola, pecorino romano D.O.P, pepe nero

Frittatina [3.0]
> Bucatini, besciamella (latte, burro Occelli, noce moscata, pepe), prosciutto cotto Rovagnati

Arancino [3.5]
> Fonduta di provola, pancetta tesa, pepe e crema di piselli

Montana classica (2pz) [3.5]
> Ragù, basilico, parmigiano

(02. le nostre montanare)

Impasto con farina di tipo 0, prefermento biga, idratato all'85%

Montanara ai 3 ragù (3pz) [6.0]

> ragù napoletano, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

> ragù di cinghiale, peperone crusco, cacioricotta del Cilento

> ragù alla bolognese, carne macinata di manzo, piselli Alce Nero, parmigiano reggiano 24 mesi

Montanara Speciale (3pz) [7.5]

> stracciatella pugliese, alici di Cetara, datterino giallo confit, zest di limone della costa d'Amalfi

> ricotta di bufala campana, mortadella di Bologna I.G.P, pepe nero tritato, zest di limone della costa d'Amalfi

> vellutata di zucchine, salsiccia di suino a punta di coltello, datterino rosso confit, parmigiano reggiano 24 mesi

CNT MPRN

(03. patatine & sfizi)

Dippers

> classiche [5.0]

> con provola wurstel [6.0]

> con fonduta di provola e salsiccia di suino [6.0]

(04. tacos contemporanei)

Salmone e Arancia [8.0]
> con crema di pomodorini gialli, salmone marinato, zest di arancia

Speck e Fichi [8.0]
> con fonduta di provola di Agerola, speck croccante, confettura di fichi

Funghi e Pancetta [8.0]
> con crema di funghi trifolati, pancetta tesa di suino, provola di Agerola

(05. le nostre classiche)

Marinara [5.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, origano di collina essiccato, aglio, basilico, olio EVO

Cosacca [6.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, pecorino romano D.O.P, basilico, olio EVO

Margherita [6.5]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte d'Agerola, basilico, olio EVO

Provola e Pepe [6.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, provola affumicata d'Agerola, pepe nero macinato, basilico, olio EVO

Diavola [8.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte d'Agerola, ventricina abruzzese, basilico, olio EVO

Ortolana [8.0]
> Vellutata di zucchine, funghi champignon, melanzane fritte, peperoni fritti, zucchine fritte, fior di latte d'Agerola, basilico, olio EVO

Bufalina [10.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico, olio EVO

Americana [7.5]
> Panna di latte nobile, fior di latte d'Agerola, wurstel di suino, patatine fritte (stick)

Quattro Formaggi [9.0]
> Fonduta di provola d'Agerola, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino romano D.O.P, gorgonzola D.O.P, basilico, olio EVO

Mimosa [9.0]
> Panna di latte nobile, prosciutto cotto Rovagnati, mais, fior di latte d'Agerola, basilico, olio EVO

CNT MPRN

La Cafona [10.0]
> Panna di latte nobile, salsiccia a punta di coltello, patate di Avezzano al forno con spezie, provola d'Agerola, basilico, olio EVO

Primavera [10.0]
> Pomodorino pachino, fior di latte d'Agerola, rucola, prosciutto crudo San Daniele D.O.P, parmigiano reggiano 24 mesi, olio EVO

Capricciosa [10.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, prosciutto cotto Rovagnati, salame napoletano, funghi champignon, olive nere di Gaeta D.O.P, carciofi bio, basilico, olio EVO

Filetto classica [8.0]
> Pomodorini, provola d'Agerola, basilico, olio EVO

Carrettiera [10.0]
> Friarielli, provola d'Agerola, salsiccia di suino a punta di coltello, basilico, olio EVO

Gateaux [9.0]
> Panna, prosciutto cotto, provola, formaggio, crocché, basilico, olio EVO

Ariccia [10.0]
> Fonduta di provola d'Agerola, porchetta di Ariccia IGP, patate di Avezzano al forno con spezie, provola d'Agerola, basilico e olio nero

Pistacchiosa [13.0]
> Provola di Agerola, mortadella romagnola I.G.P con pistacchi cotta nella cotenna naturale, basilico, olio EVO

Pulled Pork [10.0]
> Panna di latte nobile, pulled pork (selezione D'Alterio), patate di Avezzano al forno con spezie, provola di Agerola, basilico e olio nero

(06.
i nostri ripieni)

Classico [9.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, ricotta di bufala campana D.O.P, prosciutto cotto Rovagnati, fior di latte d'Agerola, pepe nero, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO

Fritto [9.0]
> Ricotta di bufala campana D.O.P, cicoli, provola d'Agerola, pomodoro San Marzano D.O.P, pepe nero macinato

Pulled Pork [11.0]
> Pulled pork, patate al forno di Avezzano, provola d'Agerola, cheddar

(07.
le nostre fritte al forno contemporanee)

Bufalotta [10.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO

Bella d'Estate [11.0]
> crema di pomodoro giallo, rucola, prosciutto crudo, stracciata di bufala, pomodoro semi dry rosso e scaglie di grana

> Mastu Rafè [13.0]
> Crema di pomodori rossi cotti in sugo di peperoncini verdi, ciuffi di fonduta di provola, lamelle di formaggio, salsiccia

CNT MPRN

(08. le vip contemporanee)

La Stracciata [13.0]
> Provola di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, sbriciolata di tarallo, fonduta di provola di Agerola, basilico, olio EVO

La Nerano [14.0]
> Vellutata di zucchine, salsiccia a punta di coltello, pomodori rossi a spicchi, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi

Marinara Contemporanea [12.0]
> Pomodoro San Marzano D.O.P, pomodorini gialli e rossi confit, aglio, origano, pecorino romano grattugiato DOP, alici di Cetara, basilico, olio EVO

Arrotolata [14.0]
> Pancetta di suino massaggiata con miele di castagno in infusione con marsala, cipolla croccante, fiocchi di pomodoro dolce, cacioricotta del Cilento, basilico, olio EVO

Contemporanea [14.0]
> Base bianca con mozzarella, erbe spontanee verdi, pomodoro nero caramellato, carpaccio di manzo, mayo al limone

Margherita Switch [8.0]
> Pomodoro San marzano bruciato, fonduta di fior di latte, crema di basilico, spolverata di grana padano

Ciro - il mio viaggio romano [13.0]
> Crema di zucchine, colatura di alici, pomodorini pachino gialli, ciuffi di ricotta, fiori di zucca, polvere di menta essiccata

Picnic a Baia Verde [12.0]
> Focaccia con scarola riccia, filetti di tonno, pomodoro di Sorrento, mozzarella di Bufala campana doc, olive nere e glassa di aceto balsamico

(9. beverage)

> Acqua Lete 0,75 cl [2.5]
> Acqua Sorgesana 0,75 cl [2.5]
> Coca cola, Coca cola zero, fanta 33cl [3.0]
> Leffe bionda [5.0]
> Leffe rossa [5.0]
> N’artigiana ambrata [6.0]

(10. spritz & calici)

> Aperol [7.0]
> Campari [7.0]
> Aperol corretto al Campari [7.0]
> Spritzoncello (al limoncello) [7.0]

(11. bollicine)

> Prosecco [5.0]
> Franciacorta [6.0]
> Champagne [7.0]

(12. vini al calice)

> Rosso [5.0]
> Bianco [5.0]
> Rosè [5.0]

CNT MPRN

DOLCI [6.0]

> anche gluten free

CAFFE [1.5]

AMARI E DIGESTIVO [2.5]

> COPERTO [2.5]

* Non si accettano variazioni al menu