

> m e
n u



CONTEMPORANEA
TUTTA 'NATA STORIA

p i z z a & c a t e r i n g

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.

CNT
MPRN

TUTTA
'NATA
STORIA

(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.

● ARANCINO

- > Arancino con vellutata di zucca e lardo di Colonnata, servito con fonduta di provola e crema di zucca

◆ BRISKET PARTENOPEO

- > Crema vellutata ispirata alla tradizione della pasta e patate, brisket di Black Angus selezione Sabatino Cillo, spolverata di grana padano in cottura, riduzione di peperoni arrostiti

◀ MARGHERITA SWITCH

- > Pomodoro San marzano bruciato, fonduta di fior di latte, crema di basilico, spolverata di grana padano

◆ DOMENICA IN FAMIGLIA

- > Ragù alla bolognese, vellutata di piselli, crema di carota, parmigiano 24 mesi, cipolla croccante, pepe nero macinato

◀ VERACE E MARINATA

- > Crema di friarielli, fior di latte, tracchie di maiale marinate al vino asprino del lago aversano (cotte a bassa temperatura), spuma delicata allo yogurt e salsa bbq

● SPICCHIO DI PIZZA DOLCE

- > Ricotta di bufala dolce, cioccolato fondente e pellecchiella del Vesuvio



COFFEE & TEA
LA MONDRIAN

(01. antipasti)

Arancino [3.5]

- > Arancino con vellutata di zucca, pancetta tesa, parmigiano reggiano. Servito con fonduta di provola, fondo di funghi e fili di peperoncino

Crocchè [3]

- > Patate di Avezzano, pecorino romano, Parmigiano Reggiano, provola e pepe)

Frittatina classica [3.5]

- > Bucatini, besciamella, sedano, carota, cipolla, mozzarella, prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano

Frittatine Speciali [4]

Frittatina Cacio e Pepe

- > Besciamella, pecorino romano e pepe

Frittatina allo scarpariello

- > Datterino, pomodoro San Marzano, pecorino romano, besciamella, mozzarella, basilico e peperoncino

(02. patatine & sfizi)

Dippers

- > classiche [5.0]
- > con provola wurstel [6.0]
- > con fonduta di provola e salsiccia di suino [6.0]

(03. 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 allo scarpariello, crema al basilico, fonduta di formaggio e grana padano
- > ragù alla bolognese, carne macinata di manzo, piselli Alce Nero, parmigiano reggiano 24 mesi

Montanara Speciale (3pz) [7.5]

- > Tris di gusti a scelta dello chef



(04. le nostre classiche)

Marinara [5.0]

- > Pomodoro San Marzano D.O.P, origano di collina essiccato, aglio, basilico, olio EVO

Cosacca [5.0]

- > 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 [7.0]

- > 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 [9.0]

- > 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

(05. pizza special)

Marinaia

(pizza nel ruoto in doppia cottura)

> Ragù di polpo (pomodoro San Marzano, pomodoro datterino, olive nere, capperi e peperoncino), all'uscita origano, crema al prezzemolo e vellutata al latte e aglio

Questa Marinaia è dedicata ai bambini del Parco delle Salicelle, ad Afragola.

Un luogo di periferia, un contesto complesso, fatto di fragilità, ma anche di persone che ogni giorno provano a costruire possibilità nuove.

Il punto di riferimento per molti di loro è la Fondazione Don Calabria ETS Campania: uno spazio sicuro dove incontrarsi, crescere, imparare, sentirsi parte di qualcosa.

Qui sono nati anche dei percorsi di formazione, attività laboratoriali e progetti educativi legati alla terra.

Insieme alla Fondazione, Raffaele ha fortemente voluto la realizzazione di un piccolo impianto di idroponica all'interno della struttura. Coltivare senza terra, partendo dall'acqua.

UN GESTO SEMPLICE, MA POTENTE. Perché anche dove il terreno è difficile, qualcosa può crescere. Questa pizza nasce per questo.

Per ricordare che dalle cose più essenziali può nascere valore.

E che ogni bambino ha diritto a guardare la propria terra non come un limite, ma come un punto di partenza.



POSTA

Centro
Salicelle





(06.

le nostre fritte al forno contemporanee)

*PIZZA A PIÙ COTTURE

Bufalotta [10.0]

- > Ragù napoletano, mozzarella di bufala campana D.O.P, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, basilico, olio EVO

Domenica in famiglia [12.0]

- > Ragù alla bolognese, vellutata di piselli, crema di carota, parmigiano reggiano 24 mesi, cipolla croccante, pepe nero macinato

Campagna contemporanea [11.0]

- > Alla base zucca in velluto, pancetta al miele di castagno, fonduta di taleggio, fili di peperoncino dolce

(07.

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 [10.0]

- > Pulled pork, patate al forno di Avezzano, provola d'Agerola, cheddar

(08. le vip contemporanee)

Margherita Switch [8.0]

(pizza nel ruoto in doppia cottura)

- > Pomodoro San marzano bruciato, fonduta di fior di latte, crema di basilico, spolverata di grana padano

La Stracciata [13.0]

- > Provola di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, sbriciolata di tarallo, fonduta di provola di Agerola, basilico, olio EVO

La Nerano [12.0]

- > Vellutata di zucchine, salsiccia a punta di coltello, pomodori rossi confit a spicchi, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi

Marinara Contemporanea [12.0]

- > Pomodoro San Marzano D.O.P, pomodori 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

Viaje a Cilento [13.0]

- > Crema di pomodorino datterino arrosto, funghi porcini, in uscita lardo di colonnata fuso, cacioricotta del Cilento grattugiato, fiordi latte.

Verace e Marinata [13.0]

- > Crema di friarielli, fior di latte, tracchie di maiale marinate al vino asprino del lago aversano (cotte a bassa temperatura), spuma delicata allo yogurt e salsa bbq

Brisket Partenopeo [13.0]

- > Crema vellutata ispirata alla tradizione della pasta e patate, brisket di Black Angus selezione Sabatino Cillo, spolverata di granapadano in cottura, riduzione di peperoni arrostiti



(9. beverage)

- > Acqua Lete 0,75 cl [2.5]
- > Acqua Sorgesana 0,75 cl [2.5]
- > Acqua Panna nat. 50 cl [2.5]
- > Acqua S. Pellegrino frizz. 50 cl [2.5]
- > Coca cola, Coca cola zero, fanta 33cl [3.0]

(10. sprit & calici)

- > Aperol [7.0]

(11. birre)

- > Leffe bionda [5.0]
- > Leffe rossa [5.0]
- > Agricola artigianale chiara 0.33 [5.0]
- > Agricola artigianale ambrata 0.33 [6.0]
- > Ipa Hobgoblin 500ml [7.0]
- > Gold beer Hobgoblin 500ml [7.0]
- > N'artigiana oro [6.0]

(12. vini al calice)

- > Rosso (ZIN - PRIMITIVO PUGLIA) [5.0]
- > Bianco (CHARD - CHARDONNAY PUGLIA) [5.0]
- > Rosè (PRIMITIVO - ORIGINE SAN MARZANO) [5.0]

DOLCI

Graffa [4]

- > Ricotta con bufala dolce, cioccolata fondente, pellecchiella del Vesuvio, granella di nocciole

Spicchio di pizza dolce [4]

- > Ricotta di bufala dolce, cioccolato fondente e pellecchiella del Vesuvio

CAFFE [1.5]

AMARI E DIGESTIVO

- > Amaro del Capo [2.5]
- > Jefferson [3]
- > Limoncello [2.5]
- > Meloncello [2.5]
- > Finocchietto [2.5]
- > Caffè [2.5]
- > Grappa [2.5]

- > COPERTO [2.5]

* Non si accettano variazioni al menu

