

> m e n u



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

[30.0] 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.

♦ **MASTU RAFE**

Pancetta, pomodoro San Marzano, pomodoro datterino, fonduta di provola e crema di peperoncini verdi

▲ **MARGHERITA SWITCH**

Pomodoro San Marzano bruciato, fonduta di fior di latte, crema di basilico, spolverata di grana padano

♦ **IL MIO VIAGGIO A ROMA**

Pesto di fiori di zucca, provola, chips di zucchine, cacio ricotta e zest d'arancia

▼ **PICNIC A BAIA VERDE**

Crema di pomodoro cuore di bue arrostito, scarola riccia, filetti di tonno, olive nere e sfogliette di mandorle

● **SPICCHIO DI PIZZA DOLCE**

Ricotta di bufala dolce, cioccolato fondente e pellecchiella del vesuvio olato fondente e pellecchiella del Vesuvio



(01. antipasti)

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 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 al 3 ragù (3pz) [5.0]

- > Ragù napoletano, parmigiano reggiano 24 mesi, formaggio e basilico

Montanara Speciale (3pz) [7.5]

- > Crema di zucchine, cips di zucchine e formaggio
- > Crema con pancetta, pomodoro San Marzano, pomodorino datterino, fonduta di provola e fonduta di peperoncino verde
- > Ragù di polpo, crema di prezzemolo e crema all'aglio



(04. le nostre classiche)

Marinara [5.0]

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

Capricciosa [8.0]

Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, salame, funghi, olive nere e carciofini

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.

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

Mastu Rafè [11.0]

Pancetta, pomodoro San Marzano, pomodoro datterino, fonduta di provola e crema di peperoncini verdi

(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 [10.0]

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



(07. 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

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

Contemporanea [12.0]

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

Picnic a baia verde [10.0]

Crema di pomodoro cuore di bue arrostito, scarola riccia, filetti di tonno, olive nere e sfogliette di mandorle

Il mio viaggio a Roma [11.0]

Pesto di fiori di zucca, provola, chips di zucchine, cacio ricotta e zest d'arancia

(08. pizza special)

Marinaia [14.0]

(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.



Marinaia

POSTA

Centro
Salicelle



(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

