



@pizzeria_riccardone



Riccardone
experience

www.riccardone.it



I NOSTRI PARTNER

Masseria Orlando

Donnarumma
AGEROLA

ANTICO DEMANIO
- CASERFICIO -

TERRE MAGICHE
GOURMET

DU.CA.LE.

STIMALTI

Grella
GELATERIA

PER INIZIARE

MONTANARINA CLASSICA	€1.50
MONTANARINA GOURMET	€2.50
CROCCHÈ DI PATATE	€2.00
CROCCHÈ SPECIAL	€2.50
ARANCINO	€2.50
FRITTATINA DI FEDERICA	€2.50
MOZZARELLA IN CARROZZA	€2.00
PATATINE FRITTE	€3.00
POLPETTINE DI MAMMÀ	€5.00
Polpettine fritte, dippers, fonduta di parmigiano	
TU VUO' FÀ L'AMERICANO	€5.00
Patatine stick, bacon croccante e cheddar, onion rings	



Riccardone
experience



REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola CASEIFICIO DONNARUMMA, basilico fresco, olio evo.

€5.00



APPRODO AL MOLO

Pomodoro San Marzano, pesto di aglio orsino, origano, olio evo.

€4.50

NAPOLETANA IN PIENNOLO

Pomodorini del piennolo, alici di Cetara, capperi salentini, polvere di olive nere, basilico fresco, olio evo.

€6.00





BUFALA VESUVIANA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP CASEIFICIO ANTICO DEMANIO, pomodorini del piennolo, pomodorini del piennolo semi-dried IGP e pacchetella gialla vesuviana selezione MASSERIA ORLANDO, gocce di pesto di basilico fresco, basilico fresco, olio evo.

€9.00



SATURAZIONE VIVACE

Fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, pacchetella gialla vesuviana selezione MASSERIA ORLANDO, pancetta artigianale di suino casertano selezione carni DU.CA.LE., ricotta salata selezione TERRE MAGICHE GOURMET, basilico fresco, olio evo.

€9.00



CAPRICCI E FANTASIA

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, prosciutto cotto selezione TERRE MAGICHE GOURMET, funghi chiodini, carciofino con gambo, polvere di olive nere, basilico fresco, olio evo.

€9.00



PERGAMENA DEL MONACO

Fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, provolone del monaco stagionato agerolino, gorgonzola piccante, noci di Sorrento, confettura di fichi vesuviani 100% BIO selezione MASSERIA ORLANDO, basilico fresco, olio evo.

€10.00



INTERNI D'ARTISTA

Fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, salsiccia di suino casertano selezione carni DU.CA.LE, scaglie di tartufo nero casertano, pesto di tartufo nero, ricotta salata selezione TERRE MAGICHE GOURMET, basilico fresco, olio evo.

€11.00



ALTA MAREA

Fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, radicchio, filetti di sgombro, pomodorini freschi, olive nere di Gaeta, polvere di olive nere, zeste di limone, basilico fresco, olio evo.

€9.00



O'SCUGNIZZ

Fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, bacon croccante, dippers, olio evo - salsa a scelta.

€9.00



SALAMINO FURENTE

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO DONNARUMMA, salamino piccante, 'nduja di Spilinga, basilico fresco, olio evo.

€8.00

PROFUMO IMPERIALE

Fior di latte di Agerola DOP
CASEIFICIO DONNARUMMA, mortadella
Bologna, pesto di pistacchio di
Bronte, granella di pistacchio di
Bronte, basilico fresco, olio evo.

€9.00



PIZZE AL PADELLINO



ALICI E BURRATA

Stracciatella di bufala campana DOP
CASEIFICIO ANTICO DEMANIO, alici di Cetara,
pomodorini del piennolo semi-dried
selezione MASSERIA ORLANDO, zeste di limone
vesuviano, olio evo, basilico fresco.

€10.00



BENVENUTI AL SUD

Prosciutto crudo di Parma 16 mesi,
mozzarella di bufala campana DOP
CASEIFICIO ANTICO DEMANIO, pomodorini
freschi, basilico, olio evo.

€9.00



DOMENICA IN FAMIGLIA

Salsiccia di suino razza casertana
selezione carni DU.CA.LE, patate al forno,
provola affumicata, rosmarino selvatico,
olio evo.

€9.00



IL CONTADINO

Fior di latte di Agerola DOP CASEIFICIO
DONNARUMMA, misto verdure fritte di
stagione, parmigiano, basilico fresco,
olio evo.

€8.00

VIENNESE MIGNON €4.00

Fior di latte di Agerola, wüstel di pollo e
tacchino, patatine fritte.

MARGHERITA MIGNON €3.50

Pomodoro San Marzano, fior di latte di
Agerola, basilico fresco, olio evo.

HAPPY RIC €5.00

Bun al sesamo con hamburger e cheddar.
Servito con patatine fritte.

“

E PER ME?
Menù Kids





SAYAN €9.00

Cotoletta di pollo croccante homemade, patate al forno, prosciutto cotto selezione TERRE MAGICHE GOURMET, fonduta di parmigiano homemade, insalata iceberg.

→ Servito con dippers, maionese.



SAN DUNÈ €9.00

Hamburger di scottona 200g., mortadella Bologna, pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio di Bronte, bocconcini di bufala campana DOP CASEIFICIO ANTICO DEMANIO.

→ Servito con dippers, maionese.



GALLETTO €9.00

Cotoletta di pollo croccante homemade, provola affumicata, bacon croccante, insalata iceberg, pomodori, maionese.

→ Servito con dippers, salsa andalusa.



SCOTTON'RIK €9.00

Hamburger di scottona 200g., doppio cheddar fuso, bacon croccante, onion rings, insalata iceberg, salsa greca.

→ Servito con dippers, salsa andalusa.



ESCOBURGER €9.00

Hamburger di scottona 200g., provola affumicata, melanzane a funghetto, insalata iceberg, pomodorino del piennolo semi-dried e ketchup di pomodorino del piennolo 100% BIO selezione MASSERIA ORLANDO.

→ Servito con dippers, maionese.



IN COLLABORAZIONE CON GELATERIA GRELLA

MANGO E LAMPONE

€4.00

Semifreddo artigianale mango e lampone, pepite di meringa alla francese ricoperte di cioccolato bianco, glassa al lampone, polvere di meringa.

MANDORLA E NOCCIOLA

€4.00

Semifreddo artigianale mandorla e nocciola, crumble alla mandorla ricoperto di cioccolato, glassa alla nocciola, pan di spagna bagnato al Maraschino.

NOCCIOLA E CIOCCOLATO

€4.00

Semifreddo artigianale nocciola e cioccolato, crumble alla mandorla ricoperto di cioccolato al latte, glassa artigianale alla nocciola.

MANDORLA E PISTACCHIO

€4.00

Semifreddo artigianale mandorla e pistacchio con gelée di lampone, glassa al pistacchio e pan di spagna bagnato all'amaretto.

DELIZIA AL LIMONE

€4.00

Mousse al limone con gelato alla crema di limone, frutti di bosco, pan di spagna bagnato al limone, zeste di limone

PIZZA GOLOSA

€5.00

Pizza con nutella e granella di pistacchio.

BIBITE

COCA COLA	€2.00
FANTA	€2.00
ESTATHÈ	€2.00
ACQUA NATURALE NATIA	€2.00
ACQUA FRIZZANTE FERRARELLE	€2.00

CHE BIRRA?

HEINEKEN ANALCOLICA	€2.00
HEINEKEN	€2.00
NASTRO AZZURRO	€2.00
ICHNUSA NON FILTRATA	€2.50
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE	€3.00
TENNENT'S	€3.00

PROVA LE ARTIGIANALI

STIMALI

STA TIPÀ	€5.00
STA FRESCA	€5.00
STA BELGA	€5.00
STA SCOCCIATA	€5.00

INFINE...

CAFFÈ	€1.00
LIMONCELLO	€2.00
GRAPPA	€2.00
AMARO DEL CAPO	€2.00



Plastificazione antibatterica. Questo menù è realizzato con pellicola applicata a caldo trattata con ioni d'argento che permettono di eliminare i batteri dovuti a continuo contatto.

Questo menù è certificato FSC®. È stampato su materiali provenienti da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.