Guida alle migliori
250 pizzerie della Campania
IL MATTINO

50 TOP PIZZA

PIZZERIE ECCELLENTI 2026

luca brancaccio

Pizzeria dal 1992

La passione per la pizza nasce nel lontano 1984 quando Luca aveva 8 anni. Da papà Vincenzo, Chef de rang sulle navi Achille Lauro, gli viene trasmessa la passione per la pizza.
I Quartieri Spagnoli di Napoli sono la casa di Luca dove vive con la mamma fino all'età di 14 anni e marinare la scuola per lui significa intrufolarsi nelle vecchie pizzerie di Napoli dove nasce la Vera Pizza Napoletana.
Quando si reca con la sua famiglia nel paesello di Cancello ed Arnone per andare a trovare il nonno Antonio e nonna Sisinella resta affascinato dal forno nel portone che alle 04:00 del mattino prendeva vita con la preparazione del pane, delle focacce e delle pizze.

A Caserta dal 1992 apre la prima pizzeria a conduzione familiare operandovi fino al 2011 e contribuendo alla crescita della pizza casertana.
Nel 2012 con la moglie Giusy ed i figli, da vita al nuovo brand Pizzeria Luca Brancaccio, affermandosi tra le migliori pizzerie in Italia

Fiero delle sue origini, vi propone, la vera pizza napoletana nella sua nuova pizzeria nel cuore di Caserta, accanto alla Maestosa Reggia.

Gluten free & impasti del mese

Chiedi al personale di sala gli impasti disponibili

INTEGRALE
€ 2,50

Fornisce all'organismo un giusto apporto di vitamine, fibre e sali minerali. Un'importante proprietà della pasta integrale riguarda l'indice glicemico: poichè questo è basso, l'energia dei carboidrati viene rilasciata in modo graduale nel sangue.

CURCUMA
€ 2,50

La curcuma ha effetti antiossidanti, antinfiammatori e svolge un ruolo importante nella prevenzione e nel trattamento di varie malattie associate ad uno stato infiammatorio ed ad un aumento dello stress ossidativo.

CANAPA
€ 2,50

I semi di canapa hanno importanti proprietà nutrizionali. Innanzitutto contengono grandi quantità di proteine vegetali e di aminoacidi essenziali ad elevato valore biologico; sono una naturale fonte di fibre alimentari

GRANO ARSO
€ 2,50

In confronto alla farina bianca tradizionale, quella di grano arso ha un maggior contenuto proteico, un maggior contenuto in ceneri (sali minerali), un maggior contenuto in carboidrati semi-frammentati, un pH inferiore e meno acqua.

MULTICEREALI
€ 2,50

Una pizza multicereali a differenza della classica pizza, è un prodotto ricco di fibre e proteine, ma ha un contenuto calorico più basso rispetto all'impasto classico. Maggiore è la percentuale di fibra presente, più risulta essere ricco di nutrienti.

coperto € 2,50

SENZA GLUTINE € 3,50 **SENZA LATTOSIO € 2,50**

gli special del mese

MONTANARA BOLOGNA **€ 8,00**
Ricotta di bufala campana, grancella di pistacchio di Bronte dop, mortadella Bologna bio e zeste di limone (3pz) 1-7-12

INSALATA CONTADINA **€ 11,00**
Misticanza, pomodorino datterino igp, olive di Gaeta Granata dop, mais, carote e filetto di tonno lavorazione Cetara 4

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

l'attesa & gli sfizi

IL TAGLIERE
Selezione di salumi di suino nero casertano, formaggio di pecora del Matese e papaccella napoletana, servita con focaccia calda, confettura ed olive 1-7-12

€ 15,00

PROSCIUTTO E MOZZARELLA
Prosciutto cotto arrostito di maialetto del Sannio macelleria De Rosa mozzarella di bufala dop campana, servita con focaccia calda 1-7

€ 11,00

FRITTATINA CACIO & PEPE
Frittatina di bucatini con cacio, pepe e provola 1-7

€ 4,00

FRITTATINA NAPOLETANA
Bucatini di Gragnano igp, piselli, besciamella di latte nobile del consorzio, pepe grana grattugiato dop riserva 20 mesi, macinato di marchigiana igp e provola di Agerola 1-7-12

€ 4,00

FRITTATINA PARTENOPEA
Frittatina di pasta e patate con provola di Agerola e pepe 1-7

€ 4,00

ARANCINA
Arancina di riso Goio dop con ragù di pomodoro San Marzano dop, pepe, macinato di marchigiana igp, piselli, grana grattugiato dop riserva 20 mesi e provola di Agerola 1-7

€ 3,50

MONTANARA CLASSICA
Pestato di pomodorini del Piennolo dop e grana grattugiato dop riserva 20 mesi e basilico (3pz) 1-7

€ 7,00

PROVOLA IN CARROZZA
provola di Agerola con panatura classica 1-7

€ 4,00

CROCCHÈ ARTIGIANALI
Crocchè di patate di Avezzano igp, provola di Agerola, parmigiano e prosciutto cotto arrostito 1

€ 2,00

4 BRUSCHETTE AL POMODORO
€ 6,00

PATATINE FRITTE *
€ 6,00

*prodotto surgelato

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

luca brancaccio selection

LUCA

Provola di Agerola, pomodorino datterino igp, rucola, speck del Trentino bio,
mozzarella di bufala campana dop a crudo, petali di Parmigiano Reggiano dop 20 mesi
ed olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio 1-7-12

€ 12,50

5 SENSI

Fonduta di grana dop riserva 20 mesi, mozzarella di bufala campana dop,
ricotta di bufala, confettura di albicocca Terraviva, blu di bufala affinato al moscato,
cialda di conciato romano, pecorino romano dop scorza nera ed olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio 1-7

€ 13,00

CASARECCIA

Provola di Agerola, patate di Avezzano igp al forno cotte al legno di faggio ed aromatizzate,
salsiccia di maialetto paesano del Sannio a punta di coltello macelleria Madonna,
fonduta di grana dop riserva 20 mesi, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7-12

€ 12,00

MANDORLATA

Fior di latte di Agerola, pesto di mandorla homemade, prosciutto cotto di maialetto paesano del Sannio
macelleria De Rosa, pomodorino semi dry giallo di Corbara, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7-12

€ 13,00

CONTADINA

Provola di Agerola, vellutata di zucca in mascarpone, funghi porcini disidradati cotti in burro di Normandia,
tarallo napoletano sbriciolato, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7-12

€ 12,00

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

luca brancaccio selection

DELIZIOSA

Provola di Agerola, pesto homemade di pistacchio di Bronte sgusciati a mano (attenzione ai residui dei gusci), granella di pistacchio, mortadella Favola Gran Riserva, ricotta di bufala a ciuffi, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7-8

€ 13,00

SQUISITA

Crema homemade di noci di Sorrento sgusciati a mano (attenzione ai residui dei gusci), mozzarella di bufala campana dop, pomodorino rosso a pacchetelle del Piennolo del Vesuvio dop Terraviva, salsiccia di maialetto paesano del Sannio a punta di coltello macelleria Madonna, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7-8-12

€ 13,00

NERANO SBAGLIATA 2.0

Vellutata di zucchine, fior di latte di Agerola, pomodori semi dry prod. propria, stracciata d'Andria, speck del Trentino bio ed olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio 1-7

€ 13,50

TARTUFATA

Fior di latte di Agerola, tartufo nero pregiato fresco Irpinia Il Ghiro, formaggio di pecora del Matese, misticanza, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7

€ 13,50

VERACE

Provola di Agerola, vellutata di ricotta di fuscella, cicoli napoletani, pepe nero affumicato al melo, pomodorini semi dry prod. propria, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7-12

€ 12,50

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

winter selection

CARCIOFFOLA

Fior di latte di Agerola, mousse di patata di Avezzano igp speziata, vellutata di gambo di carciofo, carciofo arrostito alla napoletana, chips di carciofo, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e cascata di prezzemolo 1-7-12

€ 13,50

PORCHETTA

Provola di Agerola, mousse di patate di Avezzano igp, porchetta di Ariccia artigianale, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio, basilico 1-7

€ 12,00

CAFONA

Provola di Agerola, mousse di friarielli in panna di bufala, salsiccia di maialetto paesano del Sannio a punta di coltello macelleria Madonna, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio, basilico 1-7-12

€ 11,50

PATANEGRA

Fior di latte di Agerola, patate cotte in burro di arachidi, cornicione in crosta di grana dop riserva 20 mesi, lardo di Patanegra, crumble di aceto balsamico e tartufo pregiato ed olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio 1-5-7-12

€ 15,50

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

winter selection

RINFORZATA

Fior di latte di Agerola, scarola riccia, papaccelle Egizio, baccalà fermentato all'arancia, mayo al cavolfiore, olive nere Granata dop (attenzione ad eventuali nocciolli residui), olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e nocciole di Avella igp 1-7-12

€ 13,00

TARTARÈ

Fior di latte di Agerola, germogli di valeriana, tartare di chianina igp, mousse di senape, coriandoli di sesamo ed olio evo Petrazzuoli 1-7-12

€ 16,00

FUMÈ

Base bianca con mozzarella di bufala campana dop, filetto di pomodoro San Marzano dop, funghi porcini disidradati cotti in burro di Normandia, salsiccia stagionata di polmone di maialino nero Tomaso salumi e petali di Parmigiano Reggiano dop 18 mesi, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio, basilico 1-7-12

€ 14,00

LA RICCIA

Provola di Agerola, Scarola riccia di Avezzano, capperi di Pantelleria, alici della costiera, uvetta, pinoli di San Rossore, olive di Gaeta Granata dop snocciolate a mano (attenzione ad eventuali nocciolli residui), pomodoro confit rosso ed olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio 1-4-7-12

€ 11,50

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

sua maestà 'a pummarola

PIENNOLO

Piennolo rosso a pacchetelle dop Terraviva, mozzarella di bufala campana dop,
pecorino bagnolese, olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7

€ 12,00

SCARPARIELLO

Piennolo rosso a pacchetelle dop Terraviva, cialda di conciato romano, pecorino romano dop scorza nera,
aglio nero in agrodolce, cornicione in crosta di grana grattugiato dop riserva 20 mesi,
olio piccante, aglio rosso di Nubia, filamenti di peperoncino dolce,
olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7

€ 12,00

CETARESE

Fior di latte di Agerola, Pomodorini del Piennolo giallo e rosso del Vesuvio dop Terraviva,
origano dell'isola di Salina, olive di gaeta dop Granata in polvere,
alici di Cetara, capperi Granata, olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccioe basilico 1-4-7

€ 12,00

MIRACOLO

Antichi pomodori di Napoli, mozzarella di bufala campana dop,
olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7

€ 11,50

IL CAVALIERE

Base bianca con fior di latte di Agerola, 3 consistenze di mela annurca (purea, disidradata e fresca),
lozzarda di maialino nero macelleria Tomaso salumi, conciato romano e confettura di pomodorino del Piennolo dop,
grano saraceno croccante, olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio, basilico 1-7-12

€ 12,00

le pizze classiche

MARINARA
Pomodoro San Marzano dop, origano dell'isola di Salina, aglio rosso di Nubia, olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico [1]

€ 6,00

NAPOLETANA
Pomodoro San Marzano dop, origano dell'isola di Salina, aglio rosso di Nubia, alici di Cetara, capperi Granata, pomodorino datterino igp, olive di Gaeta Granata dop snocciolate a mano (attenzione ad eventuali noccioli), olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico [1-4]

€ 7,50

MARGHERITA
Pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Agerola, olio evo Fontana Lupo Petrazzuoli e basilico [1-7]

€ 8,00

DIAVOLA 3.0
Bianca con fior di latte Agerola, spianata calabra, nduja calabrese di Spilinga, polvere di olive di Gaeta Granata dop, olio evo Fontana Lupo Petrazzuoli e basilico [1]

€ 10,50

CAPRICCIOSA
Pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto di suino del Sannio macelleria De Rosa, funghi champignon, carciofi di Pertosa, salame artigianale di maialino nero Tomaso salumi, polvere di olive nere Granata dop , olio evo Fontana Lupo Petrazzuoli e basilico [1]

€ 12,50

PARMIGIANA MIA
Pomodoro San Marzano dop arrostito in burro di Normandia e fermentato in foglia di limone, pomodorini semi dry prod. propria, melanzane alla parmigiana, fior di latte di Agerola, grana grattugiato riserva 20 mesi in cottura, olio evo Fontana Lupo Petrazzuoli e basilico [1-3-7-12]

€ 11,50

pizze in più cotture

CHE DOMENICA BESTIALE

Montanara al contrario in 3 cotture (fritta 180° - forno a legna 380° - forno elettrico 300°)
Ragù napoletano cotto 10 ore a bassa temperatura, parmigiana,
polpettine e petali di grana dop riserva 20 mesi 1-7-12

€ 14,50

GIUSY 3.0

Pizza in 3 cotture (fritta 180° - forno a legna 380° - forno elettrico 300°)
Quattro varietà di consistenza di pomodorino, aglio rosso di Nubia, origano dell'isola di Salina,
mozzarella di bufala campana dop, olio evo Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio e basilico 1-7

€ 14,50

GENOVESE DI MAMMÀ

Pizza in 3 cotture (fritta 180° - forno a legna 380° - forno elettrico 300°)
Genovese di mammà: Ragù di cipolle e vitello 1° taglio, cotto a bassa temperatura.
All'uscita cacioricotta del Cilento, tarallo napoletano sbriciolato,
olio Oro di Caiazzo per Luca Brancaccio, basilico 1-7-8-12

€ 14,50

PA' REGIN

Pizza doppia cottura (forno a legna 380° - forno elettrico 300°):
Pomodoro San Marzano dop arrostito in burro di Normandia e fermentato in foglia di limone, prosciutto cotto
di suino del Sannio macelleria De Rosa, fior di latte di Agerola, petali di grana dop riserva 20 mesi,
basilico e provola di Agerola 1-7-12

€ 14,50

Prenota il tuo tavolo sul sito www.pizzerialucabrancaccio.it

fritti & ripieno

FRITTA COMPLETA

Ricotta di bufala, provola di Agerola, pepe nero, cicoli di suino rosa 1-7-12

€ 12,00

FRITTA NAPOLI

Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame Napoli artigianale macelleria Tomaso salumi e pepe nero 1-7-12

€ 12,00

RIPIENO NAPOLI

Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, salame Napoli artigianale macelleria Tomaso salumi e pepe nero 1-7-12

€ 12,00

i dessert

DESSERT DI PRODUZIONE LUCA BRANCACCIO 6,00
DOLCI SENZA GLUTINE 6,00

Slow Food®

Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali fondazioneslowfood.it/presidi

Arancina di riso Goio
Grana riserva 20 mesi
Mozzarella di bufala campana
Prosciutto crudo di Parma
Pecorino romano
Pistacchio di Bronte
Provolone Del Monaco
Pomodori Piennolo del Vesuvio Terraviva
Pomodorini datterino Siciliano
San Marzano dop

Patate di Avezzano
Macinato di marchigiana
Bucatini di Gragnano
Pomodorino datterino
Papaccella napoletana
Burrata d'Andria

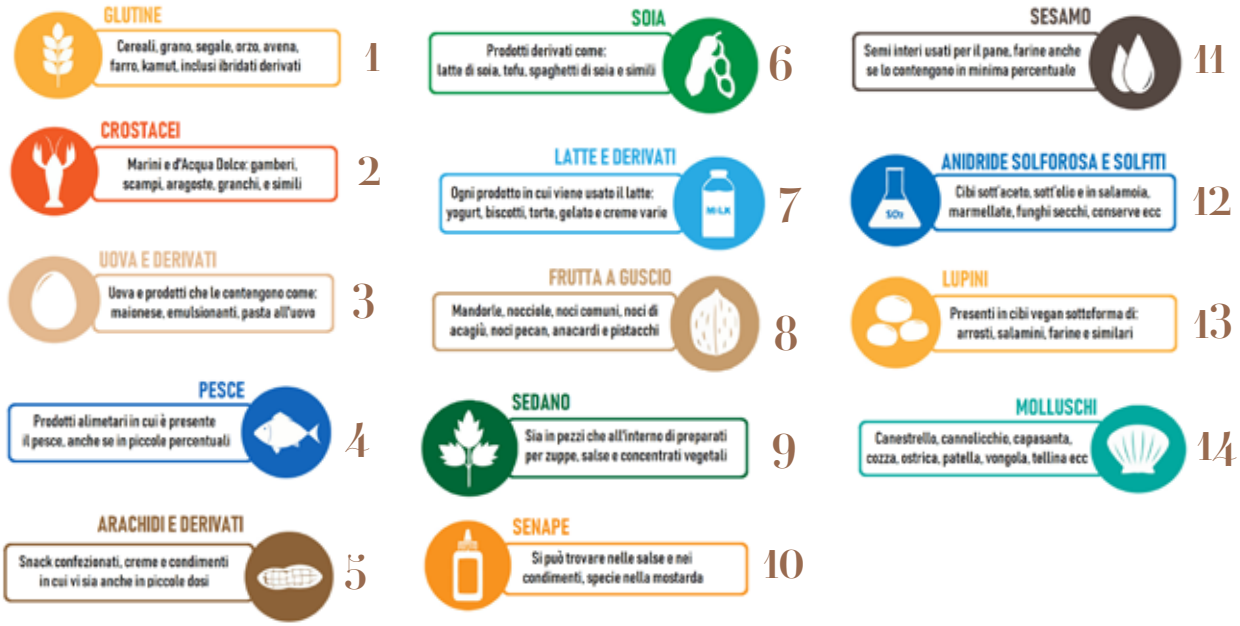
PRODOTTO ARTIGIANALE

Olive nere Granata
Macelleria De Rosa
Olio EVO Petrazzuoli
Pesto di basilico
Pesto di mandorle
Pancetta Tomaso salumi
Salame Napoli macelleria De Rosa
Salame di maialino nero casertano Tomaso salumi

Bio

Speck del Trentino
San Marzano dop

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



le bibite

PEPSI	33 cl	3,00
PEPSI ZERO	33 cl	3,00
FANTA VETRO	33 cl	3,00
ACQUA LETE 75 cl/ ACQUA SORGESANA 75 cl		2,50

i cocktail

APEROL SPRITZ	9,00
GIN TONIC	9,00

i vini rossi

LAPILLI	Falerno di Primitivo "Collefasani" doc (Del Massico)	7	27
TAURASI	docg Bosco Faiano "I Capitani"	8,5	42
GUAGLIONE	Aglianico Irpinia "I Capitani"	7,5	21
AGLIANICO	Aglianico Beneventano igt "Luca Brancaccio"	6,5	17
CASAVECCHIA	Terre del Volturno igp "Sagliocco"	7	22
PALLAGRELLO NERO SAGLIOCCO	Terre del Volturno igp "Sagliocco"	7	22

i vini bianchi

ROSATO	rosato beneventano igt "Luca Brancaccio"	6,5	17
FALANGHINA	falanghina beneventana igt "Luca Brancaccio"	6,5	17
PALLAGRELLO BIANCO	Terre del Volturno igp "Sagliocco"	7	22

le bollicine

COLLALTO		
LA CUVÉE	spumante extra dry	29
PROSECCO	doc Treviso extra dry	30
ISABELLA	Rive di Collalto prosecco superiore docg brut millesimato	38
VEUVE CLICQUOT	champagne aoc brut cuvée saint pétersbourg	80
MOET & CHANDON 'IMPERIAL'	champagne doc brut	70

le birre

bottiglia

TENNENT'S SUPER 33 cl 9°	5,00
RIEGELE KELLERBIER 50 cl 5,3°	8,00
SPITFIRE 33 cl 9°	5,50
IPA LIBERIS 2+3 RIEGELE 33 cl ANALCOLICA	6,50
KONIG LUDWIG WEISSEBIER 50 cl 5,5°	8,00
LUCA BRANCACCIO ITALIAN PILS 33cl 5,3°	6,50
N'ARTIGIANA ORO 33cl 4,8°	6,50
N'ARTIGIANA ROSSA 33cl 5,0°	6,50
N'ARTIGIANA AMBRATA 33cl 5,8°	6,50
N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO 33cl 7,0°	6,50
N'ARTIGIANA BIANCA 33cl 4,5°	6,50
N'ARTIGIANA SENZA GLUTINE 33cl 4,8°	6,50
AMARCORD INDIA PALE ALE 50cl 6,0°	8,00

spina

WARSTEINER PILS CHIARA 30 cl 4,8°	5,50
PATER LINUS BIONDA DOPPIO MALTO 25 cl 6,5°	6,50
OBERBRAU ROSSA DOPPIO MALTO 30cl 6,5°	6,50

i digestivi

LIMONCELLO	4,00
MELONCELLO	4,00
AMARO DEL CAPO	4,00
JERGERMEISTER	4,00
LIQUIRIZIA	4,00
JEFFERSON	6,00
CAFFÈ ESPRESSO	1,50
PISTACCHIONCELLO	4,00
CIOCCOLONCELLO	4,00

Bonollo

OF AMARONE BIANCA	5,00
GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE\	5,00
OF DORANGE BONOLLO Barrique ed infusi di scorza d'arancia	5,00
OF AMARO BONOLLO	5,00
RISERVA CUVÈE BONOLLO	7,00

i nostri partner