



50  
TOP  
PIZZA

PIZZERIE  
ECCELLENTI 2022

luca brancaccio  
Pizzeria dal 1992

Guida alle migliori  
200 pizzerie della Campania

IL MATTINO

*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 Cancellò 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.*

*Poi va a vivere a Caserta dove con la famiglia apre, gestisce e mette in pratica tutti gli insegnamenti appresi fino ad arrivare ad oggi.*

*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

€ 2,00

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.

### SEGALE

€ 2,50

La segale è ricchissima di proprietà nutritive, di vitamine del gruppo B e di fibre. Inoltre è un carboidrato a basso indice glicemico, a basso apporto calorico ed ad alto valore energetico.

### 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

### SEN. CAPPELLI

€ 2,50

Oltre ad essere particolarmente digeribile, ha una quantità di calorie leggermente più bassa di altri grani ed esercita effetti benefici sul colesterolo. Molto apprezzata per le sue proprietà nutrizionali, è ricca di proteine, lipidi, aminoacidi, vitamine del gruppo B, vitamina E e sali minerali.

### KAMUT

€ 2,50

Ricco di nutrienti e di proteine, è noto per le sue proprietà antiossidanti. Considerato uno dei cereali più completi dal punto di vista nutrizionale. È composto principalmente da carboidrati, ma contiene anche una buona quota di proteine, circa il 40% in più rispetto al frumento.

### 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

€ 2,00

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.

SENZA GLUTINE € 3,00

SENZA LATTOSIO € 2,50

## gli special del mese

### GENOVESE DI MARE

€ 14,00

Pizza in 4 cotture (fritta 180° - forno a legna 380° - forno elettrico 300° - affumicatura 30°)  
Ragù di cipolla cotta a bassa temperatura e tonno rosso del Mediterraneo <sup>1-4-12</sup>

### CIURILLI RIPIENI

€ 7,00

Ciurilli ripieni di ricotta, provola di Napoli e pepe <sub>1-7</sub>

### INSALATA CONTADINA

€ 9,50

Germogli di valeriana, pomodorino datterino IGP, olive di Gaeta, mais, filetto di tonno di Cetara e carote

# *l'attesa &* gli sfizi

## IL TAGLIERE

Selezione di salumi di suino nero casertano, formaggio di pecora del Matese e papacella napoletana, servita con focaccia calda, confettura ed olive <sup>1-7-12</sup>

€ 14,50

## PROSCIUTTO E MOZZARELLA

Prosciutto cotto arrostito di suino nero casertano e ciambella di mozzarella di bufala dop campana, servita con focaccia calda <sup>7</sup>

€ 9,00

## CROCCHÈ ARTIGIANALI

Crocchè di patate di Avezzano igp, provola di Napoli parmigiano e prosciutto cotto arrostito <sup>1</sup>

€ 2,00

## PARTENOPEA

Frittatina di pasta e patate con provola di Napoli <sup>1-7</sup>

€ 3,00

## FRITTATINA NAPOLETANA

Bucatini di Gragnano igp, piselli, besciamella di latte nobile del consorzio, grana grattugiato dop riserva 20 mesi, macinato di marchigiana igp e provola di Napoli <sup>1-7-12</sup>

€ 3,00

## ARANCINA

Arancina di riso Goio dop con ragù di pomodoro San Marzano dop, macinato di marchigiana igp, piselli, grana grattugiato dop riserva 20 mesi e fior di latte di Napoli <sup>1-7-12</sup>

€ 3,00

## MONTANARA CLASSICA

Pestato di pomodorini del Piennolo dop e grana grattugiato dop riserva 20 mesi e basilico (3pz) <sup>1-7</sup>


€ 6,00

## PROVOLA IN CARROZZA

provola di Napoli stagionata con panatura di cornflakes <sup>7</sup>

€ 3,50

## MONTANARA BOLOGNA

Ricotta di bufala campana, pistacchio di Bronte dop, mortadella Bologna bio  zeste di limone (3pz) <sup>1-7-12</sup>

€ 7,00

## 4 BRUSCHETTE AL POMODORO

€ 6,00

## PATATINE FRITTE

€ 5,00

## *luca brancaccio* selection


---

### LUCA

Provola di Napoli, pomodorino datterino igp, rucola, speck del Trentino dop, ciambella di bufala campana dop a crudo, scaglie di grana dop riserva 20 mesi ed olio evo Petrazzuoli <sup>1-7-12</sup>

€ 10,50

### 5 SENSI

Fonduta di grana dop riserva 20 mesi, mozzarella di bufala campana dop, ricotta di bufala, confettura dop di albicocca Terraviva, blu di bufala, cialda di conciato romano  e pecorino romano dop, ed olio evo Petrazzuoli <sup>1-7</sup>

€ 11,00

### CASARECCIA

Provola di Napoli, patate al forno cotte al legno di faggio, salsiccia di maialeto paesano del Sannio a punta di coltello, fonduta di grana dop riserva 20 mesi, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7-12</sup>

€ 10,00

### MANDORLATA

Fior di latte di Napoli, pesto di mandorla artigianale, prosciutto cotto artigianale di maialeto paesano del Sannio, pomodorino semi dry giallo di Corbara, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7-8-12</sup>

€ 11,00

## *luca brancaccio* selection

---

### DELIZIOSA

Pesto homemade di pistacchio di Bronte sgucciati a mano (attenzione ai residui dei gusci), provola di Napoli, mortadella Favola Gran Riserva, ricotta di fuscella a ciuffi, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7-8</sup>

---

€ 11,00

### SQUISITA

Crema homemade di noci di Sorrento sgucciati 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, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7-8-12</sup>

---

€ 11,00

### NERANO 2.0

Vellutata di zucchine, fior di latte di Napoli, pomodori semi dry, stracciata di bufala, speck del Trentino dop e mentuccia <sup>1-7</sup>

---

€ 11,50

## *summer* selection

---

### FRESCA

Pesto di basilico artigianale, fior di latte di Napoli, ciurilli, pomodorini semidry e maionese allo zenzero <sup>1-7</sup>

€ 9,50

### ESTATE

Fior di latte di Napoli, stracciata di vaccino, pomodorino arrostito a pacchetelle, culatello di zibello dop, melone di pane e mentuccia <sup>1-7</sup>

€ 11,00

### VISTA MARE

Fior di latte di Napoli, semidry rosso, bottarga di muggine, nocciole di Giffoni igp, mousse di cocco e zeste di lime <sup>1-7</sup>

€ 11,00

### ‘ON VICIENZ

Vellutata di peperoncini verdi, fior di latte di Napoli, pecorino in due consistenze, pancetta artigianale olio EVO e basilico <sup>1-7-12</sup>

€ 9,50

### RED KING

Fior di latte di Napoli, salmone selvatico fermentato in zucchero di canna e chiodi di garofalo, germogli valeriana, mela verde, olio evo Petrazzuoli e zeste di lime <sup>1-7</sup>

€ 14,00

## *summer* selection

---

### TARTARE'

Fior di latte di Napoli, germogli di valeriana, tartare di chianina, mousse di senape,  
coriandoli di sesamo ed olio evo Petrazzuoli 1-7-8-12

---

€ 13,00

### COSTIERA

Fior di latte di Napoli, pomodoro riccio di Sorrento, stracciata di vaccino latteria Sorrentina,  
tonno di Cetara, confettura di limoni di Sorrento, olio evo extra 1-7-8-12

---

€ 12,50

### TARTUFATA

Fior di latte di Napoli, tartufo nero fresco Irpinia Il Ghiro, formaggio di pecora del Matese,  
germogli di valeriana, olio evo dop Petrazzuoli e basilico 1-7

---

€ 13,00

# *sua maestà* 'a pummarola

---

## PIENNOLO

Piennolo rosso a pacchetelle dop Terraviva, mozzarella di bufala campana dop, pecorino di Laticauda, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7</sup>

€ 10,00

## SCARPARIELLO

Filetto di pomodoro al basilico La Torrente, cialda di conciato romano e pecorino romano dop, cornicione in crosta di grana grattugiato dop riserva 20 mesi in crosta, olio piccante, aglio rosso di Nubia 🍄, filamenti di peperoncino dolce, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7</sup>

€ 9,50

## CETARESE

Fior di latte di Napoli, doppio pomodorino giallo e rosso del Piennolo del Vesuvio dop, origano del Matese, olive nere infornate 🍄 snocciolate a mano (attenzione ad eventuali noccioli), alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-4-7</sup>

€ 10,00

## MIRACOLO

Pomodoro "Il miracolo di San Gennaro" 🍄, mozzarella di bufala campana dop, grana, olio evo Petrazzuoli e basilico <sup>1-7</sup>


€ 9,50



## *le pizze* classiche

---



### MARINARA

Pomodoro San Marzano dop, origano del Matese, aglio rosso di Nubia ,  
olio evo Petrazzuoli e basilico <sub>1</sub>

€ 5,00

---

### NAPOLETANA

Pomodoro San Marzano dop, origano del Matese, aglio rosso di Nubia , alici di Cetara,  
capperi di Pantelleria, pomodorino datterino igp, olive nere infornate snocciolate a mano   
(attenzione ad eventuali noccioli), olio evo Petrazzuoli e basilico <sub>1-4</sub>

€ 6,00

---

### MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Napoli, grana  
olio evo Petrazzuoli e basilico <sub>1-7</sub>

€ 6,00

---



### DIAVOLA

Pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Napoli, schiacciata calabra igp,  
olio evo Petrazzuoli e basilico <sub>1</sub>

€ 8,50

---

### CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Napoli, prosciutto cotto artigianale,  
funghi champignon, carciofi di Pertosa , salame artigianale, olive nere infornate  
snocciolate a mano (attenzione ad eventuali noccioli), olio evo Petrazzuoli e basilico  <sub>1</sub>

€ 10,50

---

### PARMIGIANA MIA

Pomodoro San Marzano dop arrostito in burro di Normandia e fermentato in foglia di limone, pomodorini semi dry,  
melanzane alla parmigiana, fior di latte di Napoli, grana grattugiato riserva 20 mesi in cottura,  
olio evo Petrazzuoli e basilico <sub>1-3-7-12</sub>

€ 10,00

---

## *pizze* in più cotture

---

### 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 maialeto paesano del Sannio, fior di latte di Napoli, scaglie di grana dop riserva 20 mesi e basilico e provola di Napoli 1-7-12

€ 12,50

### PIZZAIOLA

Pizza in 4 cotture (fritta 180° - forno a legna 380° - forno elettrico 300°- affumicatura 30°)  
Pomodoro San Marzano dop arrostito in burro di Normandia e fermentato in foglia di limone, provola di Napoli, tarallo di Leopoldo sbriciolato, pepe affumicato al melo 1-7-12

€ 10,00

### GIUSY 3.0

Pizza in 4 cotture (fritta 180° - forno a legna 380° - forno elettrico 300°- affumicatura 30°)  
Quattro varietà di consistenza di pomodorino dop, aglio rosso di Nubia , origano del Matese, bufala dop, olio evo Petrazzuoli e basilico 1-7

€ 12,50

## *fritti &* ripieno

---

### FRITTA COMPLETA

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

€ 10,50

### FRITTA NAPOLI

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

€ 10,50

### RIPIENO NAPOLI

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

€ 10,50

<b>DOLCI</b>	<b>6,00</b>
<b>TIRAMISÙ DI LUCA</b>	<b>6,00</b>
<b>DOLCI SENZA GLUTINE</b>	<b>6,00</b>



Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali [fondazione Slow Food.it/presidi](http://fondazione Slow Food.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  
Olio EVO Ciarletti



Patate di Avezzano  
Macinato di marchigiana  
Bucatini di Gragnano  
Schiacciata calabra

Pomodoro datterino  
Papaccella napoletana  
Burrata d'Andria



Olive nere Granata  
Macelleria Francesco Madonna  
Olio EVO Petrazzuoli  
Latteria Sorrentina

Chips di peperone crusco I Segreti di Diano  
Pomodorini di collina Quisisana  
Pomodorini ciliegini Carbone



San Marzano dop  
Mortadella Bologna  
Olio EVO Principe Pignatelli

Pomodoro secchi Agriblea  
Olio EVO Principe Pignatelli

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - maltodestrine a base di grano (1) - sciroppi di glucosio a base di orzo - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico agricolo
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

# le bibite

---

<b>COCA ZERO</b> 33 cl	3,00
<b>COCA VETRO</b> 33 cl	3,00
<b>FANTA VETRO</b> 33 cl	3,00
<b>ESTATHÈ PESCA / LIMONE</b> 25cl	3,50
<b>ACQUA FERRARELLE</b> 75 cl / <b>ACQUA NATIA</b> 75 cl	2,50
<b>APEROL SPRITZ</b>	8,00

## i vini ROSSI

---

<b>OTTO UVE</b> Gragnano della Penisola Sorrentina Azienda Salvatore Martusciello	22
<b>PROMETEO</b> Falerno Del Massico rosso Azienda Collefasani doc (Barrique)	7 40
<b>LAPILLI</b> Falerno di Primitivo Azienda Collefasani doc (Del Massico)	7 24
<b>PRIMO FUOCO</b> Falerno Azienda Collefasani (Del Massico)	7 24
<b>TAURASI</b> Bosco Faiano docg	7 40
<b>JUMARA</b> Aglianico Irpinia Campi Taurasini	7 22
<b>GUAGLIONE</b> Aglianico Irpinia	7 17
<b>CAMPOSCURO</b> Aglianico Beneventano igt	6 13
<b>CASAVECCHIA</b> Terre del Volturno igt	7 19
<b>PALLAGRELLO NERO SAGLIOCCO</b> Terre del Volturno igt	7 19




## i vini bianchi

---

<b>CAMPOROSA</b> rosato beneventano igt	6 13
<b>CAMPOCHIARO</b> falanghina beneventana igt	6 13
<b>IRPINIA CORTE DI GISO</b> falanghina doc	7 26
<b>LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO</b> lacryma christi doc	7 26
<b>CANTINA 1701 SULL'ERBA</b> franciacorta spumante biodinamico Chardonnay	28
<b>PALLAGRELLO BIANCO</b> Terre del Volturno igt	7 19
<b>ETT3ARI</b> Pallagrello bianco Antropoli	7 23

## le bollicine

---

<b>COLLALTO</b>	<b>LA CUVÉE</b> spumante extra dry	20
	<b>SILKY</b> prosecco doc Treviso extra dry	20
	<b>SAN SALVATORE</b> Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore docg Brut	25
	<b>ISABELLA</b> Rive di Collalto prosecco superiore docg brut millesimato	30
	<b>VEUVE CLICQUOT</b> champagne aoc brut cuvée saint pétersbourg	80
	<b>MOËT &amp; CHANDON 'IMPERIAL'</b> champagne doc brut	70

## *le birre* in bottiglia

---

TENNENT'S SUPER 33 cl 9°	4,50
LANDBIER ORIGINAL DUNKEL 50 cl 5,3°	7,00
RÖNIG LUDWIG WEISSBIER 50 cl 5,5°	7,00
RIEGELE KELLERBIER 50 cl 5,3°	7,00
LA TRAPPE TRIPEL 33cl 8°	6,00
LUPULUS BIOLOGICA 25 cl 8°	6,00
SPITFIRE 33 cl 9°	5,00
TIPA IPA ARTIGIANALE 33 cl 4,8°	6,00
IPA LIBERIS 2+3 RIEGELE 33 cl ANALCOLICA	6,00
IGEA CHIARA SENZA GLUTINE 33cl 6°	6,00

## *le birre* alla spina

---

WARSTEINER CHIARA 30 cl 4,8°	5,00
PATER LINUS BIONDA DOPPIO MALTO 30 cl 6,5°	5,50
OBERBRAU ROSSA DOPPIO MALTO 30 cl 6,5°	5,50
KONIG LUDWIG WEISSEBIER 30 cl 5,5°	6,00

## *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

<b>Bonollo</b>	OF AMARONE BIANCA	5,00
	GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE\	5,00
	OF DORANGE BONOLLO	5,00
	Barrique ed infusi di scorza d'arancia	
	LIQUORE CON GRAPPA OF AMARONE	5,00
	OF AMARO BONOLLO	5,00
	RISERVA CUVÈE BONOLLO	6,00
OF GRAPPA MIRTILLO SELVATICO BONOLLO	5,00	

# *i nostri* partner

---



**FULGERI**  
DAL 1967



**Macelleria**  
Francesco Madonna



*il buon pomodoro italiano*



iMarigliano

