

Corso Dante Alighieri 42 - Cuneo



IL MENÙ

SCEGLI IL TUO IMPASTO DI SERA

CLASSICO Farina 0

Impasto morbido composto solo dal Cuore del Chicco e dal Germe del Grano che conferisce più gusto.

RIBET

Farina
MACINATA
A PIETRA

Impasto morbido e più idratato. Vi è la presenza sia del Germe del Grano che delle Fibre del chicco che conferisce una maggiore digeribilità.

INTEGRALE

Farina

Impasto a tutto corpo, con tutte le componenti del chicco: Cuore, Germe del Grano, Fibre e Crusca; il tutto arricchito con il Finocchietto Selvatico.

LE PIZZE AL METRO

da mangiare in compagnia

- 1/2m di Margherita

Pomodoro, Mozzarella, Origano, Olio. 25,00

- 1/2m di Margherita con Pancetta e verdure. 32,00

aggiunte +3,00

LE PIZZE GOURMET

A modo nostro

*Prova la pizza Stagionale !!!
la trovi nel Fuorimenu'*

Pizza Sfiziosa

Mozzarella, Insalata Riccia, Scamorza affumicata, Pomodori datterini, Pinoli. 11,00

Pizza Così

Pomodoro S.Marzano a Pezzettoni, Stracciatella di Burrata, Culatello del Matese, Rucola. 11,00



Pizza alla Telese

Mozzarella, Lardo di Maiale Nero Casertano, Insalata Orchidea Rossa, Olio. 11,00

Pizza Divina della Costiera

Mozzarella, Pomodorini Rossi Corbarini, Pomodorini Gialli del Vesuvio, Acciuga di Cetara, Caciocavallo di Tramonti. 11,00

METODO TRAMONTINO

Tutte le nostre pizze vengono create sulla base di antiche ricette amalfitane che rispettano rigorosamente tre regole:

impasto integrale + mozzarella fiordilatte + cottura a 300°/350°

o le migliori farine

specialità di Tramonti

rende la pizza biscottata e croccante

PIZZE CLASSICHE

*Solo ingredienti
controllati e garantiti*

Alla marinara

Pomodoro, Aglio, Origano, Olio. 5,00

Margherita

Pomodoro, Mozzarella, Origano, Olio. 6,00

Romana

Pom., Mozzarella, Acciughe Mar Cantàbrico, Olio. 6,50

Alla siciliana

Pomodoro, Acciughe Mar Cantàbrico, Olive, Capperi, Olio. 6,50

Pugliese

Pom., Cipolla, Grana Grattugiato fuori cottura. 6,00

Pancetta

Mozzarella, Pancetta, Olio. 7,00

La Poverella

Pomodoro, Pomodorini, Acciughe di Cetara, Olive di Gaeta, Grana Grattugiato 15 mesi in Cottura, Basilico. 8,00

*Ricetta
100% originale
Tramontina*

Non modificarla!

Tonno

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Olio. 7,50

Alla Scamorza

Pomodoro, Scamorza affumicata, Olio. 7,50

Prosciutto

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Olio. 7,50

Peperoni

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Olio. 7,50

Carciofi

Pomodoro, Mozzarella, Carciofi al naturale, Olio. 7,00

Wurstel

Pomodoro, Mozzarella, Wurstels, Olio. 7,00

Salame piccante

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Olio. 7,00

Melanzane

Pomodoro, Mozz., Melanzane a funghetto, Olio. 8,50

Gorgonzola

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Olio. 8,00

Prosciutto e funghi

Pomodoro, Mozz., Prosc. Cotto, Funghi, Olio. 8,00

Capricciosa

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive, Olio. 8,50

Stracchino e rucola

Stracchino, Mozzarella, Rucola, Olio. 8,00

Quattro stagioni

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Acciughe, Funghi, Olio. 8,00

Quattro formaggi

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Scamorza, Olio. 8,50

Calzone alla Napoletana

Pomodoro, Mozzarella, Prosc. Cotto, Olio. 8,00

Verdure

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Cotte, Peperoni, Melanzane, Olio. 10,00

Voce del mare

Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare, Olio. 12,00

Speck

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Olio. 9,50

Margherita con Bufala

Pomod., Mozz. Fiordilatte + Bufala Campana. 9,00

AGGIUNTE Mozzarella di Bufala / Stracciatella di Burrata / Lardo di maiale Casertano. 3,00
(+SFIZIO) Speck / Prosciutto Crudo. 3,50
Altri ingredienti. 1,00

A fini organizzativi e a meno di evidenti esigenze NON si preparano pizze piccole (-1,00€ dalla carta) o con gusti mischiati o diversi. **“Doggy Bag” ATTIVO.** **ALLERGENI:** è possibile richiedere la lista degli allergeni al personale.



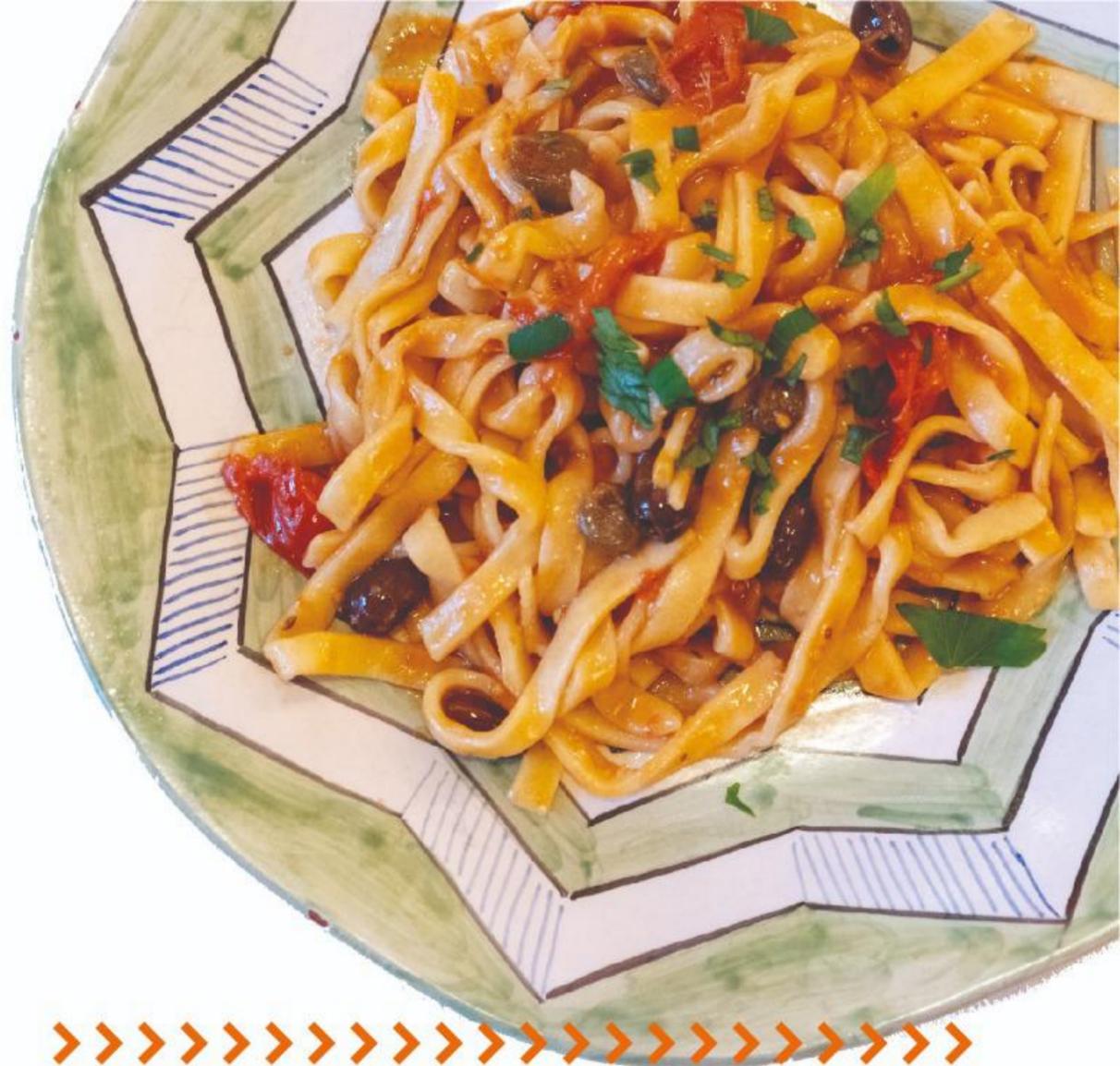
SPECIALITÀ TRAMONTINA

*pasta fresca di grano duro
fatta a mano da noi*

Siamo SCRUPOLOSI nel seguire alla perfezione
le antiche ricette della costiera Amalfitana.

Il loro nome sembra derivare dall'unione di due
parole dialettali:

“scialare” - godere - e “tiella” - padella.



Lo SCIALATELLO

Pomodoro e Basilico

con salsa di pomodoro San Marzano e Basilico. 10,00

Alla Sorrentina

con pomodoro, basilico e Mozzarella filante. 12,00

Allo Scarpariello

con pomodorini, acciughe, capperi e olive. 12,00

Melanzane

con pomodoro e melanzane a funghetto. 12,00

Scugnizzo

con pomodoro e funghi misto Porcini. 12,00

Pesto, Patate e Fagiolini

con pesto ligure, patate e fagiolini. 12,00

Gamberetti e zucchini

con gamberetti e zucchini spadellate. 15,00

Allo Scoglio

con pomodorini e frutti di mare. 19,00

LACUCINA

ANTIPASTI

- Buffet della casa. Secondo qualità e quantità
Prosciutto crudo DOPG San Daniele. 11,00
con melone o ananas. 13,00
Prosciutto crudo San Daniele e Mozz. 13,00
Prosciutto di Culatello del matese. 13,00
Bresaola, Rucola e Scaglie di grana. 12,00
Insalata di frutti di mare. 12,00
Insalata di polpo e seppie. 14,00

PRIMI-PIATTI

- Spaghetti alla Carbonara a modo nostro
con uovo, Form. Grana, prosciutto, prezz., olio. 10,0
Spaghetti alle vongole in bianco. 17,00
Penne all'arrabbiata
con pomod., prezz., Form. Grana e peperoncino. 10,00
Gnocchi alla bava
con Panna e Fontina. 10,00

SECONDI-PIATTI

- Cotoletta alla milanese. 11,00
Salsiccia ai ferri. 11,00 / Tacchino ai ferri. 10,00
Sottiletto ai ferri - 250 gr. 14,00
Costata ai ferri - 400 gr. 15,00
Filetto ai ferri - 250 gr. 17,00

CONTORNI

- Patate fritte. 5,00
Insalata mista. 5,00
Insalata mista con tonno e mozzarella. 9,00
Misto di verdure grigliate / cotte. 5,00
Mozzarella di Bufala DOP / Fiordilatte. 4,50
Scamorza affumicata al forno. 4,50

ILMARE

PESCE FRESCO

- Pepata di cozze in bianco. 12,00
Zuppa di cozze con pomodoro. 12,00
Sautè di vongole in bianco. 15,00
Orata o branzino alla griglia. 17,00
Orata o branzino con patate ed olive. 18,00
Branzino all'acqua pazza. 17,50
Pescato del giorno. Secondo qualità e quantità

SECONDI PIATTI DI PESCE*

- Fritto misto. 18,00
Fritto di calamari o gamberetti. 18,00
Fritto d'Acquadella. 12,00
Pesce spada alla griglia. 16,00
Grigliata mista. 22,00

*prodotto congelato

DESSERT



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Macedonia di frutta fresca. 5,00 | Profitteroles al cioccolato. 5,00 |
| Tiramisù. 5,00 | Gelato. 5,50 |
| Panna cotta ai frutti di bosco. 5,00 | Sorbetto al limone. 3,50 |
| | Dolce del giorno. 6,00 |

Servizio torta dall'esterno: 2,00 a persona

Coperto. 2,00

I clienti sono pregati di avvertire la cassa prima dell'emissione dello scontrino per Ricevuta Fiscale, Fattura o Tickets Restaurant. Grazie!

BEVANDE

Acqua minerale 75 cl. 2,00
Acqua minerale 50 cl. 1,00
Acqua minerale a bicchiere. 0,50
Coca Cola alla spina piccola. 3,00
Coca Cola alla spina media. 4,50

Coca Cola in bottiglia. 3,50
Aranciata, Sprite in Lattina. 3,00
Chinotto in bottiglia. 4,00
Whisky, Cognac. 4,50
Thè, Cappuccino, Marocchino. 2,00
Amari, Digestivi. 2,50
Caffè. 1,50 Caffè corretto. 2,00

BIRRE

*Scelte ad una ad una per
accompagnare ed esaltare al
meglio i gusti dei nostri piatti*

BIRRE·CLASSICHE

Birra alla spina piccola - Jupiler, 25cl. 3,50
Birra alla spina media - Jupiler 40cl. 5,00
Birra Moretti Baffo d'Oro, 33cl. 4,00
Birra Moretti Baffo d'Oro, 66cl. 6,00
Birra Moretti La Rossa, 33cl. 4,00

BIRRE·ARTIGIANALI

La Rossa - Birrificio Kauss, 75cl. 14,00

Colore rubino, dall'amaro deciso, profumi speziati ed agrumati 5,1%

B.I. Weizen - Birrificio Italiano, 75cl. 14,00

Note classiche da weizen: banana, pera, frumento, crosta di pane. 5,0%

Tipopils - Birrificio Italiano, 75cl. 14,00

Bionda "Pils" Classica molto equilibrata con aromi di malto e luppoli freschi, caratterizzata dal classico amaro dissetante "Pils", 5,2%

Patela - Birrificio Troll, 75cl. 14,00

"Ale" Chiara, dai profumi intensi; deciso sentore di caramello, dato dal malto inglese, si affianca una luppolatura equilibrata che la rende morbida e armonica, 7,2%

Panada - Birrificio Troll, 75cl. 14,00

Blanche Belga, leggermente torbida e dalla schiuma candida e persistente. Leggera, fresca e dissetante, dominata da aromi agrumati e dai morbidi sentori dei malti. 4,7%

Audace - Birrificio 32 Via dei birrai, 75 cl. 15,00

Bionda forte doppio malto speziata, alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; di colore giallo paglierino talvolta velato da lievito; perlage fine, 8,4%

Bibock - Birrificio italiano, 75cl. 14,00

Leggermente ambrata, a bassa fermentazione, corposa ma secca e abbastanza amara. Ispirata alle "Bock" della tradizione tedesca, 6,2%

SELEZIONE BIRRA ARTIGIANALE DELLA SETTIMANA, 33cl. 5,00

La trovi nel Fuorimenu!

GARTADEI VINI

Vini in quarto - 25cl.

4,50

Barbera d'Asti

Mezze bottiglie - 37,5cl.

12,00

Chianti
Barbera
C. d'A. "Tramonti Rosso"

Dolcetto
Nebbiolo

Greco di Tufo
Falanghina Campania
Roero Arneis
C. d'A. "Tramonti Bianco"
C. d'A. "Terre Saracene"

Rosè Costa d'Amalfi

Vino Bianco in Caraffa - 1/4l. 4,00 - 1/2l. 8,00
1l. 16,00 Prosecco "Il Bardo"

Vini al Calice, 10 cl.

Dolcetto Langhe. 4,50

Prosecco "il Bardo". 3,00

Selezione mensile della cantina. 5,00



La stessa cura che mettiamo nei nostri piatti, la mettiamo anche nella scelta di tutto ciò che può circondarli.

Una profonda conoscenza del territorio ci permette di proporvi solo i prodotti migliori.



Cantina Giuseppe Apicella, Tramonti (SA):

Costa d'Amalfi "Tramonti Bianco" d.o.c.,
24,00

Costa d'Amalfi "Colle Santa Marina" d.o.c.
27,00

Cantina Soc. "La Guardiense", Guardia Sanframondi (BN):

Greco di Tufo "Janarè", 24,00

Fiano d'Avellino, 26,00

Falanghina del Sannio, 24,00

Az. Ettore Sammarco, Ravello (SA):

Costa d'Amalfi "Terre Saracene" d.o.c., 24,00

Costa d'Amalfi "Vigna Grottapiana", 27,00

**ECCELLENZE
GAMPANE·BIANCO**

>>>>>>>>> METODO TRAMONTINO <<<<<<<<<<<

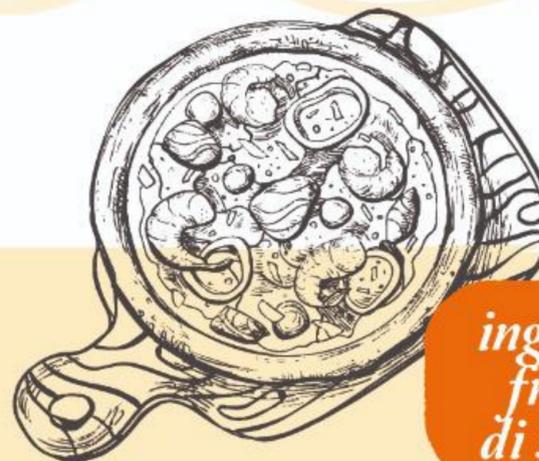
Perchè ci teniamo tanto a farvi conoscere la nostra filosofia di lavoro?! Perchè è la **ricetta tradizionale originale di Tramonti!** Questa prevede il “saper fare” la Pizza a 360°: impasto, condimento e cottura.

Trovate queste e molte altre informazioni sul sito della nostra associazione **www.pizzatramonti.com**



*farina
macinata
a pietra*

La tradizione contadina di Tramonti vuole l'utilizzo di farina macinata a pietra per mantenere il più possibile la completezza dei grani. Gli impasti vengono sempre lasciati “maturare” per due giorni, caratteristica che ne consente una migliore digeribilità.



*ingredienti
freschi e
di stagione*

Per il condimento si ricercano i migliori prodotti freschi e di stagione. Le pizze non hanno condimenti complessi, ma prediligono la semplicità, la genuinità e la leggerezza.

Tra gli ingredienti non può mancare la Mozzarella Fiordilatte, specialità culinaria regina di Tramonti.



*cottura 2-3
minuti
300°-350°*

Il forno a legna tradizionale è quello anticamente usato per il pane. Molto importanti sono i ceppi che diventeranno brace, faggio o ulivo, non alterano il gusto della pizza.

La cottura prevede che la pizza stia in forno dai 2 ai 3 minuti, con una temperatura che non vada oltre i 350°, così lievita anche nel forno, acquista una perfetta doratura e risulta alla fine croccante, biscottata e profumata.

GARTADEI VINI

Vini Bianchi

- Roero Arneis DOC,
Monchiero Carbone, Canale (CN). 24,00
- Langhe Favorita,
Oberto Marco, La Morra (CN). 24,00
- Vermentino di Gallura "Funtanaliras"
Cantina del Vermentino, Monti (OT). 24,00
- Prosecco Altea Valdobbiadene
Az. Drusian, Valdobbiadene (TV). 24,00
- Gewurztraminer
Azienda Roeno, Brentino Belluno (VR). 25,00
- Pigato Riviera Ligure
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM). 25,00

Vini Rosati

- Costa d'Amalfi Rosè
Az. Apicella, Tramonti (SA). 29,00
- Aglianico Rosè Frizzante,
Az. Colli Irpini, Montefusco (AV). 29,00
- Vino Rosato doc da uve barbera e nebbiolo
Cantina Monchiero Carbone, Canale (CN). 24,00



CANTINA
TALIANO

· DRUSIAN ·



CIABOT  BERTON

La Fusina



Azienda Agricola

Vini Rossi

- Dolcetto Alba d.o.c.,
Az. Taliano, Montà (CN). 20,00
- Dolcetto Dogliani Santa Lucia,
Az. La Fusina, Dogliani (CN). 20,00
- Chianti d.o.c.
Tenuta Liliano, Castellino in Chianti (SI). 20,00
- Barbera d'Asti "Boscodonne",
Cascina Gianni Doglia, Castagnole Lanze (AT)
24,00
- Barbera d'Alba Palisa,
Cantina Monchiero Carbone, Canale (CN). 24,00
- Nebbiolo d.o.c. "Ciabot Berton",
Oberto Marco, La Morra (CN). 27,00

Si informano i Signori Clienti che in questo esercizio vengono

"SOMMINISTRATI ALIMENTI" che possono contenere

i seguenti tipi di allergeni o loro tracce:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 ml/l

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

**LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI
SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI
RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO**

**Regolamento (UE) 1169 del 2011 relativo alla fornitura
di informazioni sugli alimenti ai consumatori (entrata in
vigore il 13 dicembre 2014).**

STORIA DELLA PIZZA DI TRAMONTI

La Pizza può vantare una storia antica, ma in pochi ne conoscono l'esatta origine. La "storia della pizza tramontina" infatti comincia dal lontano **Medioevo**, da quando i numerosi forni rurali di Tramonti sfornavano a pieno ritmo il pane biscottato per rifornire le navi della **Repubblica Marinara di Amalfi**. Questo tipo di pane, fatto con impasto di lievito madre, era ideale per i lunghi viaggi in mare, in quanto poteva durare per mesi grazie alla doppia cottura che consentiva la disidratazione completa del pane, che poi veniva reidratato nell'acqua di mare prima di essere consumato.

E' in questo contesto che nasce la prima "pizza tramontina", **la pizza antica**. Infatti nei giorni di panificazione, per portare i forni alla giusta temperatura, prima di infornare il pane si usava preparare una panella di farina di segale, miglio e orzo, insaporita con spezie e lardo.



Alla fine del 1400, grazie ai privilegi che **Ferdinando I di Aragona** conferì agli abitanti di Tramonti come ricompensa per averlo aiutato durante la battaglia contro gli

Angioini nel 1480, i traffici con Napoli si intensificarono e consentendo ai tramontani di esportare a condizione più vantaggiosa i loro prodotti, tra cui il pane biscottato, e la panella condita, che successivamente verrà conosciuta come pizza. E' in questo contesto che Napoli conobbe per la prima volta questa nuova tradizione culinaria che col tempo diventerà un suo elemento distintivo.

LO SCUGNIZZO A CUNEO

La storia dello Scugnizzo a Cuneo inizia nel 1979 quando un giovane Giovanni Adamo, insieme a sua moglie Rosina, apre la sua prima pizzeria in Corso Dante. Nel tempo verrà aiutato dai figli Giuseppe "Pino" e Alfonso che portano avanti con passione e coraggio l'amore per la buona pizza trasmessagli dai genitori.



LO SCUGNIZZO OGGI

La Pizzeria Scugnizzo oggi cavalca i tempi moderni sempre con quello spirito da Scugnizzo che la contraddistingue. Potete perciò trovarla on-line su tutte queste piattaforme:

www.pizzeriascugnizzo.it



EVENTI ALLO SCUGNIZZO

+ APPROFONDIMENTO

RICERCA/PASSIONE

SCOPERTA/OSPITI

FARINE/QUALITÀ

PIZZE/AMICIZIA



**NON MANGARE
AL PROSSIMO!**



Sempre con noi