



PIZZART

LA PIZZA CON ARTE

menu'

PIZZ'ART

Storicamente la città di Caserta nasce e si sviluppa attorno alla reggia del Vanvitelli, è come se tutta questa bellezza avesse alimentato e ispirato un'intera città e, ovviamente, la nostra PIZZ'ART, è da questo amore per l'arte che nasce pizz'art i sapori della tradizione incontrano le nostre creazioni gourmet.



LA FRITTURA

FRITTATINA CLASSICA

Bucatini di Gragnano, besciamella, carne macinata, piselli, provola di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano stagionato DOP

3,5
EURO

FRITTATINA CARBONARA

Bucatini di Gragnano, besciamella, uovo bio, guanciale stagionato, pepe nero macinato fresco, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano stagionato DOP

4
EURO

FRITTATINA NERANO

Crema di zucchine, chips di zucchine fritte, besciamella, provola di bufala affumicata, provolone del Monaco DOP, Parmigiano Reggiano stagionato DOP

4
EURO

FRITTATINA DEL GIORNO

A discrezione dello Chef

4
EURO

SCAGLIUZZIELLI

Scagliuzzielli di polenta con Fonduta di gorgonzola

6
EURO



CROCCHÈ NAPOLETANO

Patate di Avezzano, provola di bufala affumicata, pepe nero macinato fresco, Parmigiano Reggiano stagionato DOP

2,5
EURO

CROCCHETTONÈ XXL CASERTANO

Crocchè di patate (100%), provola di bufala affumicata, pepe nero macinato fresco, in uscita: Fonduta di Formaggi, salsiccia di maialino nero, bacon croccante

6,5
EURO

CROCCHETTONÈ XXL FUNGHI E TARTUFO

Crocchè di patate (100%), provola di bufala affumicata, pepe nero macinato fresco, in uscita: Fonduta di Formaggi, funghi porcini e tartufo

7
EURO

CROCCHETTONÈ XXL PULLED PORK

Crocchè di patate (100%), provola di bufala affumicata, pepe nero macinato fresco, in uscita: pulled pork e salsa burger

7
EURO

ARANCINO

Riso vialone nano, carne macinata, piselli, pomodoro San Marzano, provola di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano stagionato DOP

2,5
EURO

MOZZARELLINE

Mozzarelline impanate e fritte

2,5
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

LA FRITTURA

MONTANARINE

Ragù napoletano,
Parmigiano Reggiano stagionato DOP,
basilico

3,5
EURO

Funghi porcini, tartufo,
provolone del Monaco DOP

4
EURO

Ricotta di bufala campana,
mortadella "La Nera" di maiolino casertano,
granella di pistacchio di Bronte

4
EURO

PATATINE FRESCHE DI AVEZZANO

Patatine Stick

5,5
EURO

Patatine con wurstel

6
EURO

Patatine con salsiccia Fresca e Fonduta di Formaggi

7
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

GLI ANTIPASTI

TRIS DI MINU BUN

Mini burger farciti

1

Salsiccia di maialino nero casertano,
Friarielli napoletani saltati in padella,
Fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato DOP

2

Porchetta di Ariccia,
crema di patate arrosto di Avezzano,
Fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato DOP

3

Parmigiana di melanzane

7
EURO

TAGLIERE LE NOSTRE TERRE

Selezione di salumi e formaggi
accompagnato da verdure di stagione

Tagliere **MEDIUM**

20
EURO

Tagliere **MAXI**

32
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

GLI ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCHINE

Crema di zucchini,
provola di bufala affumicata,
Fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato DOP



6

EURO

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, pomodoro San Marzano, provola di bufala affumicata,
Parmigiano Reggiano stagionato DOP, basilico

7

EURO

CRUDO E MOZZARELLA

Prosciutto crudo di Parma,
mozzarella di bufala campana

13

EURO

TORTINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI

Patate rosse di Avezzano, Funghi porcini,
provola di bufala affumicata, pecorino romano DOP,
Parmigiano Reggiano stagionato DOP

6

EURO

POLPETTINE SU LETTO DI PURÈ DI PATATE

Polpettine di Scottona, bietole saltate in padella, purè di patate
di Avezzano, Fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato DOP,
pepe nero macinato fresco



7

EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTE

Pomodorini ciliegini,
origano,
basilico,
olio evo (2 pz.)

3,5
EURO

Funghi porcini,
salsiccia fresca paesana,
provola di bufala affumicata (2 pz.)

5
EURO

Porchetta di Ariccia,
fiori di zucca saltati in padella,
provola di bufala affumicata (2 pz.)

5
EURO

Prosciutto crudo di Parma,
mozzarella di bufala campana (2 pz.)

5
EURO

Crema di zucca,
funghi porcini,
pancetta,
timo (2 pz.)

5
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

PIZZART



LE INSALATE

LA GRIGLIATA

Insalata iceberg, rucola, pomodorini ciliegini, straccetti di pollo grigliati, provola di bufala affumicata, crostini di pane

10
EURO

CAESAR SALAD

Insalata iceberg, rucola, mais pomodorini ciliegini, cotoletta di pollo home made, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato DOP

12
EURO

INSALATA DI FARRO 1

Farro, misticanza, pomodorini ciliegini, uova sode, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato DOP, noci

10
EURO



CARPACCIO DI BRESAOLA E PORCINI

Bresaola punta d'Anca, Funghi porcini saltati in padella, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato DOP

12
EURO

CAPRESE

Mozzarella di bufala campana Dop, pomodoro San Marzano fresco, origano, basilico, olio evo

12
EURO

INSALATA DI FARRO 2

Farro, pomodorini ciliegini, peperoni, tonno, mais, asiago

10
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

I PRIMI

ZITI ALLO SCARPARIELLO

Pomodorini ciliegini, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, basilico, olio evo



10
EURO

RAVIOLI

Filetto di pomodorini ciliegini, stracciatella di bufala campana, basilico, olio evo



12
EURO

TONNARELLO ALLA CARBONARA CON CARCIOFI

Tonnarello all'uovo, guanciale stagionato, uovo bio, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, carciofi, pepe nero macinato fresco, olio evo

13,5
EURO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi di patate, ragù Napoletano, provola di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, basilico, olio evo

10
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

I PRIMI

RISOTTO ASPARAGI & SCAMPI

Riso vialone nano, crema di asparagi, scampi



16
EURO

PASTA CECI & GAMBERI

Pasta mista, ceci, gamberi, zest di limone, olio evo



14
EURO

PASTA CON PATATE & PROVOLA

Patate, mozzarella di bufala affumicata,
Parmigiano Reggiano stagionato DOP, basilico, olio evo

11
EURO

PAPPARDELLE

Pappardelle all'uovo, Funghi porcini, tartufo,
provolone del Monaco DOP

14
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

I PRIMI

LINGUINE

Linguine con crema di patate, vongole e polipo scottato

16
EURO



SPAGHETTI ALLA NERANO 2.0

Crema di zucchine, chips di zucchine fritte, vongole, tarallo napoletano, provolone del Monaco DOP, basilico, olio evo

14
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

I SECONDI

SALSICCIA ALLA BRACE

Salsiccia fresca alla brace con pomodorini ciliegini, provola di bufala affumicata e rucola



12
EURO

HAMBURGER DI CARNE MARCHIGIANA 250GR.

Hamburger di carne Marchigiana 250 gr. con patate al forno



13
EURO

COTOLETTA DI POLLO HOMEMADE

Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte di Avezzano

12
EURO

TAGLIATA DI POLLO

Petto di pollo alla brace con verdure di stagione

12
EURO

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Cotoletta di vitello, prosciutto crudo di Parma, crema di Parmigiano Reggiano stagionato DOP

14
EURO

TAGLIATA DI CARNE 250GR.

Rucola, pomodorini ciliegini, scaglie di parmigiano reggiano stagionato DOP

22
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

I SECONDI

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

Filetto di manzo con Funghi porcini



24
EURO

TONNO SCOTTATO

Tonno scottato in crosta di sesamo, misticanza, olio al limone



16
EURO

ENTRECÔTE 250GR.

Entrecôte alla brace 250 gr. con verdure grigliate

20
EURO

LOMBATA DI MAIALINO

Lombata di maialino con friarielli e purea di patate cotta a bassa temperatura

14
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

PIZZART



I CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

Verdure di stagione grigliate

5
EURO

PATATE AL FORNO

Patate di Avezzano cotte a legna

5
EURO

MELANZANE A FUNGHETTO

Melanzane fritte saltate in padella con pomodorini ciliegini, basilico, olio evo

5
EURO

FRIARIELLI

Friarielli napoletani saltati in padella

5
EURO

SCAROLE

Scarola riccia stufata, olive nere di Gaeta denocciolate, capperi di Salina

5
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

LE PIZZE

A' ROTA E' CARRETTA

La pizza "a ruota di carro" o comunemente chiamata in napoletano "à rot e carretta" è una pizza dell'antica tradizione napoletana di forma irregolare, sottile, dal cornicione poco pronunciato e dalle dimensioni abbastanza generose a tal punto da non entrare nel classico piatto della pizza.



MARINARA A' ROTA E CARRETTA

Pomodoro San Marzano, aglio fresco, origano, basilico, olio evo

7
EURO

NAPOLETANA A' ROTA E CARRETTA

Pomodoro San Marzano, capperi di Salina, alici di Cetara, olive nere di Gaeta denocciolate, aglio, origano, basilico, olio evo

9
EURO

LA COSACCA A' ROTA E CARRETTA

Pomodoro San Marzano, mix di Parmigiano Reggiano stagionato DOP e pecorino romano DOP, basilico, olio evo

7
EURO

MARGHERITA A' ROTA E CARRETTA

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, basilico, olio evo

8,5
EURO

PROVOLA E PEPE A' ROTA E CARRETTA

Pomodoro San Marzano, provola di bufala affumicata, pepe macinato fresco, basilico, olio evo

8,5
EURO

LA COSTIERA

Provola di bufala, acciughe di Cetara, zest di limone di Sorrento, pepe nero macinato fresco, basilico, olio evo

10
EURO

DOPPIA DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, doppio salamino piccante, fior di latte di Napoli, basilico, olio evo

10
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE PIZZE

LA PIZZA BY PIZZ'ART

Impasto idratato, profumato e leggero, materie prime di estrema qualità da queste basi nascono le pizze BY Pizzart, i sapori della tradizione incontrano le nostre creazioni gourmet.



SAN GENNARO

Mozzarella di bufala affumicata, julienne di salame Napoli, briciole di tarallo "nzogna e pepe", basilico, olio evo

10,5
EURO



VICARIELLO

Patate di Avezzano cotte a legna con cipolla rossa di Tropea, rosmarino e pomodorini datterini, pancetta affumicata, provola di bufala affumicata, basilico, olio evo

11,5
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE PIZZE

MORTAZZA

Provolone del Monaco DOP, mortarella "la Nera" di maiolino casertano, granella di pistacchio di Bronte, Fior di latte di Napoli, olio evo

12
euro



VIOLETTA PIG

Crema di patate viola Francesi, sbriciolata di salsiccia fresca paesana, Fonduta di provolone del Monaco DOP, Fior di latte di Napoli, basilico, olio evo

13
euro



COPERTO € 2,5

NERANO

Crema di zucchine alla Nerano, rondelle di zucchine fritte, scaglie di provolone del Monaco DOP, Fior di latte di Napoli, basilico, olio evo

13
euro



PARMIGIANA

Pomodoro San Marzano, melanzane alla parmigiana, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, Fior di latte di Napoli, basilico, olio evo

13
euro



PIZZART

LE PIZZE

SCARPARIELLO

Base di pomodorini ciliegini, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, pecorino romano DOP, olio evo aromatizzato all'aglio, peperoncino calabrese, fior di latte di Napoli, basilico

10
EURO



MELANZANA POWER

Crema di melanzana lunga napoletana al pomodoro e parmigiano, straccetti di melanzane frite, fior di latte di Napoli, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, basilico, olio evo

15
EURO



ZUCCA & CARCIOFI

Crema di zucca lunga napoletana, carciofo di Paestum arrostito, capocollo artigianale, scaglie di ricota salata, fior di latte di Napoli, olio evo

13
EURO



SALSICCIA & FRIARIELLI

Friarielli napoletani saltata in padella, salsiccia fresca paesana, mozzarella di bufala affumicata, olio evo

12
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE PIZZE

MADE IN CE

Trito di carne macinata di maialino nero casertano all'Aglianico, stracciata di bufala campana, cipolla rossa alifana caramellata, fior di latte di Napoli, basilico, olio evo

13

EURO

SPINACINO

Crema di noci di Sorrento al latte di bufala, spinacino burro e pepe, salsiccia fresca paesana, fior di latte di Napoli, olio evo

12

EURO

CACIO E PEPE

Guanciale di suino razza casertana, scaglie di cacio stagionato, pepe nero macinato fresco, fior di latte di Napoli, rosmarino, olio evo

10,5

EURO

SCAROLA E FAGIOLI

Crema di fagioli cannellini bio, scarola riccia stufata, olive nere di Gaeta denocciolate, briciole croccanti di pane home made, fior di latte di Napoli, olio evo

12

EURO

DERBY DEL SUD

Crema di Friarielli napoletani, porcheta di Ariccia, nduja di spilinga, fior di latte di Napoli, olio evo

13

EURO

PATANEGRA

Funghi porcini, cornicione al tartufo, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, lardo di Patanegra, provola di bufala affumicata, basilico, olio evo

15

EURO

PATATE E PROVOLA

Base di pasta patate e provola riportata su pizza con patate gialle di Avezzano, cubetti di panceta affumicata, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, provola di bufala affumicata, basilico, olio evo

11

EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE PIZZE

PIZZE CLASSICHE

Non potevano mancare le pizze più conosciute ed apprezzate della tradizione dalla più famosa Margherita, alla Marinara alla Quattro Formaggi, passando per la Diavola e la Bufalina. Le nostre pizze tradizionali, come tutte le nostre pizze, sono sempre a base di ingredienti freschi e di ottima qualità.



NAPOLETANA

Pomodoro San Marzano, capperi di Salina, alici di Cetara, olive nere di Gaeta denocciolate, aglio, origano, basilico, olio evo



8
EURO

CARABINIERA

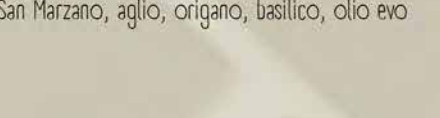
Pomodoro San Marzano, salame piccante, olive nere di Gaeta denocciolate, aglio, fior di latte di Napoli basilico, olio evo



9,5
EURO

MARINARA

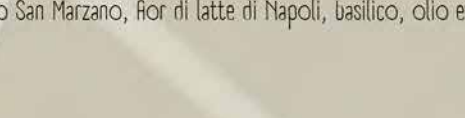
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio evo



6
EURO

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, basilico, olio evo



6,5
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

LE PIZZE

VESUVIO DOP

Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli e rossi del piennolo, mozzarella di bufala campana Dop, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, basilico, olio evo

12
EURO



COMPLETO

Metà alla Carabiniere, metà ripieno con ricotta di bufala campana Dop, salame Napoli, pepe nero macinato fresco, basilico, olio evo

11
EURO



VESTITO

Metà Margherita, metà ripieno con ricotta di bufala campana Dop, salame Napoli, pepe nero macinato fresco, basilico, olio evo

9,5
EURO

FILETTO

Pomodorini ciliegini, Parmigiano Reggiano stagionato DOP, mozzarella di bufala campana Dop, basilico, olio evo

10
EURO

BUFALINA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana Dop, basilico, olio evo

9
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

I RIPIENI

PIZZE RIPIENE FRITTE

La Pizza ripiena frita è un lievitato golosissimo tipico della tradizione culinaria napoletana. Riconosciuta in tutto il mondo ha origini molto antiche, la pizza frita fu inventata in periodi di crisi alla fine della seconda guerra mondiale.



FRITTA COMPLETA

Provola di bufala affumicata,
ricotta di bufala campana,
pomodoro San Marzano,
cicoli napoletani,
pepe



RIPIENO SCAROLA (AL FORNO)

Scarola riccia stufata,
olive nere di Gaeta denocciolate,
alici di Cetara,
capperi di Salina,
fior di latte di Napoli,
olio evo



RIPIENO DEL PROFESSORE (AL FORNO)

Provola di bufala affumicata,
salsiccia fresca paesana,
julienne di rucola,
funghi porcini del beneventano,
peperoncino fresco,
Parmigiano Reggiano stagionato DOP,
olio evo



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE BIBITE

ACQUA NATURALE 0,75 CL

2,5
EURO

ACQUA FRIZZANTE 0,75 CL

2,5
EURO

COCA COLA 0,33 CL

3
EURO

COCA COLA ZERO 0,33 CL

3
EURO

FANTA 0,33 CL

3
EURO

SPRITE 0,33 CL

3
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE BIRRE ALLA SPINA

HOIBRÄU ORIGINAL

- Stile: Premium Lager
- Gradazione alcolica: 5,1%vol
- Tipo di fermentazione: Bassa
- Colore: Giallo dorato
- Gusto: Leggermente maltato, corposo, maturo



3
EURO

5,5
EURO

0,20 CL

0,40 CL

HOIBRÄU DOPPELBOCK

- Stile: Bock
- Gradazione alcolica: 8,2%vol
- Tipo di fermentazione: Bassa
- Colore: Chiaro brillante
- Gusto: Fruta matura, frutta sotto spirito, punta alcolica finale



3,5
EURO

6
EURO

0,20 CL

0,40 CL

MENABREA

- Stile: Rossa doppio malto
- Gradazione alcolica: 7,5%vol
- Tipo di fermentazione: Bassa
- Colore: Rosso rame intenso
- Gusto: Malto, caramello, liquirizia



4
EURO

7,5
EURO

0,20 CL

0,40 CL

COPERTO € 2,5

PIZZART

LE BIRRE ARTIGIANALI

TYRIS IPA

- Provenienza: Spagna
- Fermentazione: Alta
- Stile: IPA
- Colore: Dorato
- Grado alcolico: 6,2%

TYRIS
CRAFT & CREATIVE
Beers



7
euro
0,33 CL

WORLD TOP HEADLAND RED

- Provenienza: Inghilterra
- Fermentazione: Alta
- Stile: Red Ale
- Colore: Rosso rubino
- Grado alcolico: 4,3%

WORLD TOP
YORKSHIRE BREWERY



7,5
euro
0,50 CL

WORLD TOP ANGLERS REWARD

- Provenienza: Inghilterra
- Fermentazione: Alta
- Stile: Pale Ale
- Colore: Dorato
- Grado alcolico: 4,0%

WORLD TOP
YORKSHIRE BREWERY



7,5
euro
0,50 CL

MONKEY CAPPELLI

- Provenienza: Italia
- Fermentazione: Alta
- Stile: Blanche
- Colore: Dorato
- Grado alcolico: 5,6%

**MASTRI
BIRRAI
UMBRI**



5,5
euro
0,33 CL



COPERTO € 2,5

PIZZART

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

MENABREA LAGER



4
EURO
0,33 CL

HOFBRÄU WEISSE



6,5
EURO
0,50 CL

BIRRA ANALCOLICA



4
EURO
0,33 CL

CORONA



4,5
EURO
0,33 CL

ICHNUSA NON FILTRATA



4,5
EURO
0,33 CL

MENABREA LAGER



7
EURO
0,66 CL

HEINEKEN



4
EURO
0,33 CL

TENNENT'S SUPER



4
EURO
0,33 CL

MESSINA



4,5
EURO
0,33 CL



COPERTO € 2,5

PIZZART

IL VINO ROSSO

KAJANERO

Vestini Campagnano

16

euro

PALLAGRELLO IGP MONTECARDILLO

Sclavia

17

euro

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Masciarelli

18

euro

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC PASSO DEL CARDINALE

Paololeo

20

euro

FALERNO DEL MASSICO DOP

Conclave Papa

24

euro

GRAGNANO DOC

Iovine

16

euro

NERO D'AVOLA CHIARAMONTE

Firriato

17

euro

PIEDIROSSO SANNIO DOC

Mustilli

18

euro

CHIANTI CLASSICO DOCG PEPPOLI

Antinori

23

euro

TAURASI DOCG

Vinosia

31

euro

COPERTO € 2,5

PIZZART

IL VINO BIANCO

FALANGHINA

Telaro

14

EURO

FIANO DI AVELLINO DOCG

Cantine Riccio

20

EURO

BIANCOLELLA ISCHIA DOC

Casa D'Ambra

23

EURO

PALLAGRELLO BIANCO IGP MONTECARDILLO

Sclavia

16

EURO

GRECO DI TUFO DOCG

Vinosia

20

EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

ROSATI & BOLLICINE

IL VINO ROSATO

LUMERA

Donna Fugata

22
EURO

LE BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY CON MIOL

Bortolomiol

10
EURO

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SENIOR EXTRA DRY

Bortolomiol

20
EURO

FRANCIACORTA BRUT DOCG EDEA

Mirabella

34
EURO



COPERTO € 2,5

PIZZART

DOLCI & FRUTTA

STRACCETTI ALLA NUTELLA



FRUTTA D STAGIONE



PIZZA ALLA NUTELLA



DOLCI DEL GIORNO



COPERTO € 2,5

PIZZART

I DIGESTIVI

SAMBUCA



3
EURO

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA



4
EURO

NOCINO



3,5
EURO

JAGERMEISTER



4
EURO

LIMONCELLO



3,5
EURO

AMARO LUCANO



4
EURO

MELONCELLO



3,5
EURO

AMARO MONTENEGRO



4
EURO

GRAPPA BARRIQUE



4
EURO

AMARO DEL CAPO



4
EURO

GRAPPA BIANCA



4
EURO

AMARO MATTO



5
EURO

COPERTO € 2,5

PIZZART

ALLERGENI

INDICE ALLERGENI

Si informa la gentile clientela che nelle varie portate nel nostro Menù possono esser presenti la seguente lista di allergeni:

Cereali conteneviti glutine e prodotti derivati

Uova e prodotti a base di uova

Fruta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10 mg/litro

Si prega di informare il Direttore di Servizio di eventuali allergie e/o intolleranze

Grazie



PIZZART



PIZZARTCASERTA.COM

PIZZART

la pizza con arte

PIZZERIA FRIGGITORIA
NAPULETANA

PIZZART



PIZZARTCASERTA.COM