



# FUOCO del VESUVIO

La pizza tra sapori antichi e innovazione nel gusto

*di Domenico Iuliano*

## MENÙ



## FUOCO del VESUVIO

*Domenico Iuliano*

*Nasco a Napoli a metà degli anni '80 e cresco a Fuorigrotta tra Scudetti del Napoli di Maradona e pizza verace.*

*Nel mio percorso trovo la Toscana, dove attraverso la grande cultura di cibo e vino locale mi muovo e, con una diversa filosofia con cui intendere la pizza da quella mia originaria, porto al mio bagaglio culinario nuovi profumi e stimoli.*

*Negli anni sono passato da esperienze in numerose pizzerie e formazioni in più Accademie, per approdare a un percorso ancora vivo di studio ed esperimenti. Oggi, supportato dal mio Team, propongo la mia personale visione del lievitato più famoso del mondo, in modo semplice (quando semplice non è affatto), pretendendo a ogni sfornata la "pizza più buona di sempre".*

### *Il racconto del Fuoco*

*La nostra storia nasce nel 2021 con l'intenzione di portare sulla piazza di Livorno tutta la tradizione della antica cucina napoletana. Un capitolo della storia gastronomica italiana che, a partire dalla pizza, passando da tutte le preparazioni nate nei vicoli della cucina popolare, presenta gusti e profumi inconfondibili.*

*Dall'esplosione del pomodoro San Marzano, passando dalla succulenta croccantezza della vera mozzarella di Bufala Campana DOP o dal Fior di latte di Agerola, fino ai profumi irraggiungibili di fragranze di un impasto a regola d'arte.*

*In un sempre crescente arcobaleno di eccellenze del nostro territorio, l'accuratezza nella selezione di ogni singola materia prima resta alla base del nostro progetto, fondato sul forte desiderio di raccontare una storia, fatta di cultura, persone e passione.*

### *Tradizione napoletana ed evoluzione dei gusti tra passione, studio e ricerca*

*La cucina napoletana nasce dalla commistione di tradizioni di nobili dinastie e dalla cucina popolare del XX secolo dei quartieri popolari. Comune denominatore, oggi fortemente caratterizzante, sono i gusti autentici delle materie prime e il sapiente lavoro di piccoli straordinari produttori che le elaborano. La nostra passione ci ha portato ad approfondire queste incredibili eccellenze e riproporle in una chiave tutta nostra, nel profondo rispetto della tradizione, ma con piccoli accorgimenti per conferire a ogni sapore maggiore profondità, leggerezza ed eleganza.*

# PER COMINCIARE...

**Arancino classico** € 4.5  
Big size  
(1,3,7,8)

**Carboncino** € 5  
Arancino ripieno di crema carbonara con pancetta artigianale campana e crema di Caciocavallo stagionato in grotta  
(1,3,7,8)

**Frittatina classica** € 4.5  
Con ragù bianco di carne, piselli e besciamella artigianale  
(1,3,7,8)

**Frittatina con pasta e patate** € 6  
Con aggiunte di Provola affumicata a paglia di Agerola e Parmigiano Reggiano DOP  
(1,3,7,8)

**Frittatina alla Nerano** € 6  
Vellutata artigianale di zucchine e crema di Caciocavallo stagionato in grotta  
(1,3,7,8)

**Frittatina alla Genovese** € 6  
Tradizione napoletana con ragù bianco con manzo, cipolle stufate e Parmigiano Reggiano DOP  
(1,3,7,8,9)

**Crocchettone classico** € 4  
Con aggiunta di fonduta di Parmigiano Reggiano DOP  
(1,3,7,8)

**Crocchettone farcito con parmigiana di melanzane** € 6  
(1,3,7,8)

**Crocchettone farcito con salsiccia e friarielli** € 6  
Con aggiunta di tarallo napoletano sbriciolato  
(1,3,7,8)

**Crocchettone farcito con mortadella Bologna IGP** € 6  
**Due Torri "Alcisa" e pesto di pistacchio**  
(1,3,7,8)

**Bufala campana DOP ripiena** € 18

500gr con polpettine al ragù napoletano  
(1,3,7,9)

**Bufala campana DOP ripiena** € 20

500gr con salsiccia e friarielli e tarallo napoletano sbriciolato  
(1,3,7,9)

**Tris Montanarine Classico** € 9

Pomodoro cotto a bassa temperatura, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco  
(1,3,7,9)

**Tris Montanarine Speciale** € 12

1) Ragù da tradizione napoletana, ciuffo di ricotta e basilico fresco.

2) Genovese napoletana come da tradizione, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco.

3) Crema di zucchine artigianale, zucchine a rondelle fritte e scaglie di Caciocavallo stagionato in grotta.  
(1,3,7,9)

**Scugnizzielli** € 8

Straccetti di pizza frita su un letto di rucola, pomodorini Pachino IGP, scaglie di Grana Padano DOP e gocce di aceto balsamico Modena IGP  
(1,3,7)

# PIZZE DELLA TRADIZIONE

Versione più classica (e antica) della pizza verace napoletana, con cornicione basso e diametro molto ampio, storicamente detta “a ruota di carro”

## ROSSE

**Margherita** € 8

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, basilico fresco (1,7)

**Marinara** € 7

Pomodoro San Marzano, origano del matese e aglio rosso di Sulmona, basilico fresco (1,7,8)

**Diavola** € 9

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, salame tipo “Napoli”, peperoncino, basilico fresco (1,7,8,13)

**Bufalina** € 10

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala campana DOP, basilico fresco (1,7)

## BIANCHE

**Verdure di stagione** € 11

Fior di latte di Agerola, verdure miste della stagione in corso (1,7,8,9)

**DOP** € 11.5

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di Bufala campana DOP, basilico fresco (1,7)

**Pulcinella** € 11

Fior di latte di Agerola, friarielli freschi, salsiccia tipo “Napoli”, basilico fresco (1,7,8,13)

# TUTT’ALTRO CHE PINSA

La nostra in terpretazione della pinsa moderna, dalla forma ampia e ovale, croccante sul fondo e soffice al cuore, ma soprattutto leggerissima alla degustazione.

## ROSSE

**Il ragù della domenica** € 16.5

Ragù (o’Rraù) napoletano come da tradizione, provola affumicata a paglia di Agerola, polpettine fritte, ciuffi di ricotta, basilico fresco (1,3,7,8,9,13)

**Amatriciana** € 15

Polpa di pomodoro cotta a bassa temperatura con pancetta artigianale campana, provola affumicata a paglia di Agerola, scaglie di Caciocavallo stagionato in grotta, basilico fresco (1,7,8,13)

**Polpette della nonna** € 14.5

Polpa di pomodoro cotta a bassa temperatura, polpette e parmigiana di melanzane come da tradizione napoletana, provola affumicata a paglia di Agerola, scaglie di Grana Padano DOP, basilico fresco (1,3,7,8,9,13)

**Marinara nobile** € 15.5

Pomodoro San Marzano franto, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, origano del matese, ciliegino di Pachino IGP “confit”, olive di Gaeta DOP (1,4,9,12)

**La concentrata** € 13.5

Polpa di pomodoro cotta a bassa temperatura, peperoni gialli e rossi julienne saltati, provola affumicata a paglia di Agerola, ‘nduja, basilico fresco (1,3,7,9)

## BIANCHE

**Carbonara** € 15

Fior di latte di Agerola, pancetta artigianale campana, scaglie di Caciocavallo stagionato in grotta, crema all’uovo artigianale, basilico fresco (1,7,8,13)

**La nostra Genovese** € 15.5

Genovese come da tradizione napoletana, provola affumicata a paglia di Agerola, scaglie di Grana Padano DOP, basilico fresco (1,3,7,8,9,13)

**Coast to Amalfi** € 12.5

Fior di latte di Agerola, scaglie di Grana Padano DOP, zest di limone BIO, basilico fresco (1,3,7,)

**La Totò** € 16

Crema di friarielli artigianale, provola affumicata a paglia di Agerola, crocchè di patate artigianali, basilico fresco (1,3,7,8,9,13)

**La Diavola Gentile** € 14.5

Salame tipo “Napoli”, mozzarella di Bufala campana DOP, pomodorini di Pachino IGP “confit” leggermente piccanti, basilico cristallizzato, nduja (1,7,8,13)

**La Campania** € 15

Peperoncini verdi leggermente saltati, salsiccia tipo “Napoli”, provola affumicata a paglia di Agerola, fonduta di Caciocavallo stagionato in grotta, basilico fresco (1,7,8,9,13)

**Elegante** € 15.5

Fior di latte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato non oltre i 18 mesi, rametti di rughetta, scaglie di Grana Padano DOP (1,7,8,13)

# LE NOSTRE PIZZE

La nostra interpretazione moderna dell'antica tradizione della Pizza Verace Napoletana.

## IL NOSTRO IMPASTO

La nostra scelta ricade sulla Biga: un preimpasto solido, in una formula ormai nostra perfezionata in anni di studi e sperimenti, mirata a ottenere la massima scioglievolezza, elegantissime fragranze e una straordinaria leggerezza.

### Pulcinella 2.0 € 12.5

Crema di friarielli artigianale, provola affumicata a paglia di Agerola, salsiccia tipo "Napoli", tarallo "sugna e pepe" napoletano sbriciolato, basilico fresco

(1,7,8,9,13)

### La nostra Croccchè € 10

Velo di panna, prosciutto cotto altà qualità "Gran Tenerone", Fior di latte di Agerola, croccchè di patate artigianali, basilico fresco

(1,3,7,8)

### Cacio e pepe croccante € 12.5

Crema di Caciocavallo stagionato in grotta, provola affumicata a paglia di Agerola, tarallo "sugna e pepe" napoletano sbriciolato, basilico fresco

(1,7,8)

### 'A parmigiana € 14

Polpa di pomodoro cotta a bassa temperatura, parmigiana di melanzane secondo la tradizione napoletana, provola affumicata a paglia di Agerola, scaglie di Grana Padano DOP, basilico fresco

(1,3,7,8,9)

### Ricordo d'infanzia € 14

Crema di patate secondo la tradizione napoletana, pancetta artigianale campana, provola affumicata a paglia di Agerola, scaglie di Grana Padano DOP, basilico fresco

(1,3,7,8,13)

### Nerano € 14

Vellutata artigianale di zucchine, Fior di latte di Agerola, zucchine a rondelle fritte, scaglie di caciocavallo stagionato in grotta, basilico fresco

(1,7,8,13)

### Montanara € 11.5

Base frita con polpa di pomodoro cotta a bassa temperatura, scaglie di Grana Padano DOP, basilico fresco

(1,3,7,8,9)

### Cappello del Vesuvio € 10.5

Cornicione ripieno di ricotta di Bufala campana, pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, basilico fresco

(1,7,8)

### Cappello di Massimo Troisi € 13

Cornicione ripieno di ricotta di Bufala campana, Fior di latte di Agerola, friarielli freschi, salsiccia tipo "Napoli", basilico fresco

(1,7,8,13)

### Ricomincio da 3 € 14

1/3 ricotta, Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alta qualità "Gran Tenerone" e salame tipo "Napoli", 1/3 Pulcinella, 1/3 Margherita

(1,7,8,13)

### La Cosacca 2.0 € 11.5

Polpa di pomodoro cotta a bassa temperatura, provola affumicata a paglia di Agerola, scaglie di Grana Padano DOP 12 mesi, basilico fresco

(1,3,7,8,9)

### Memorie del mio passato € 13

Vellutata di piselli, pancetta artigianale campana, Fior di Latte di Agerola, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi, basilico fresco

(1,7,8,13)

### Pistacchio Rosa € 13.5

Crema artigianale di pistacchio, rose di Mortadella Bologna IGP Due Torri "Alcisa", granella di pistacchio, basilico fresco

(1,7,8,13)

### L'autentico Sud € 13

Fior di Latte di Agerola, peperoncini verdi saltati con pomodorini, Pomodorino del Piennolo DOP a spicchi, 'nduja, basilico fresco

(1,7,8,13)

### La Fiocco € 12.5

Fior di latte di Agerola, panna fresca, patata schiacciata, prosciutto cotto alta qualità "Gran Tenerone", pepe nero grattato all'uscita

(1,7,8,13)

# BIBITE

## Acqua 1 lt

Naturale € 2  
Frizzante € 2

## Ferrarelle 0.75 lt

Effervescente naturale € 3  
Maxima “LA FRIZZANTE” € 3

## Bottiglietta vetro 33 cl € 3

Coca Cola - Coca Cola zero  
Fanta



### STELLA ARTOIS

Lager | Bassa  
IBU 24 | 5,0% vol.

Stella Artois è il simbolo della cultura birraia belga, risultato di 600 anni di ricca tradizione birraia. Aroma leggermente luppolato, gusto fresco ed equilibrato, lievemente amaro. Colore chiaro, ottima sempre.



### LEFFE BLONDE

Abbazia | Alta  
IBU 28 | 6,6% vol.

Nel 1240 i frati cominciarono a produrre nell'Abbazia una birra ad alta fermentazione. Sapore leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. Aroma corposo e il colore dorato.



### LEFFE AMBRÉE

Abbazia | Alta  
IBU 28 | 6,6% vol.

Dal colore ambrato carico. Al naso note dolci di malto e agrumi. La nota amaricante del luppolo si percepisce solo nel finale.

Piccola € 3.5 Grande € 6

Piccola € 3.5 Grande € 6

Piccola € 3.5 Grande € 6

# I NOSTRI VINI

## BOLLICINE



### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG BRUT

Gemin ~ 100% Glera - Veneto

€ 3.8 € 16

### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

Gemin ~ 100% Glera - Veneto

€ 3.8 € 16

## ROSATO



### SCALABRONE BOLGHERI DOC ROSATO

Marchesi Antinori  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Toscana

€ 4.5 € 27

## BIANCHI

### GRECO DI TUFO DOC

Cantina di Tufo ~ 100% Greco di Tufo - Calabria

€ 4 € 17

### FALANGHINA DOC

Cantina di Tufo ~ 100% Falanghina - Calabria

€ 4 € 17

### FIANO DI AVELLINO DOC

Cantina di Tufo ~ 100% Fiano - Calabria

€ 4 € 17

### VERMENTINO BOLGHERI DOC TENUTA GUADO AL TASSO

Marchesi Antinori ~ 100% Vermentino - Toscana

€ 5 € 28

## ROSSO

### CHIANTI CLASSICO PEPPOLI DOCG

Marchesi Antinori ~ Sangiovese - Toscana

€ 4.5 € 27



# I LIQUORI DELLA COSTIERA

CARLO MANSI - Dal 1990 il liquore artigianale € 3.2

## Limoncello

Con infuso delle scorze dei limoni di Sorrento IGP

## Finocchietto

Liquore storico a base di finocchietto selvatico della Costiera Amalfitana

## Crema al Pistacchio

Con latte e Pisacchio di Bronte DOP

## Fragolina

Infuso a base di fragoline di bosco delle campagne locali

## Cicerenella

Antica ricetta della Costiera a base di anice e arance

## Concerto d’Erbe

Da un’ antica ricetta dei monaci di Tramonti (costa d’Amalfi), a base di 9 erbe, orzo e caffè

# PER CONCLUDERE...

**Delizia al Limone** € 6

**Profiteroles** € 6

**Scugnizielli** € 6

Scugnizielli dolci con la Nostra crema pasticcera e amarene

**Tiramisu Moka** € 7

**Babamisu’** € 6

### LEGENDA ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5)Arachidi 6) Soia  
7) Latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Semi di sesamo  
12) Anidride solforosa 13) Lupini 14) Molluschi

Coperto € 2



# FUOCO del VESUVIO

La pizza tra sapori antichi e innovazione nel gusto

*di Domenico Iuliano*

Via Gazzarrini, 50, 57123 Livorno LI

Tel. 0586 932815

