

Tutto il Sapore di Napoli



Loffredo

PIZZERIA E FRIGGITORIA

Via Vestricio Spurinna, 51/53 - Roma

06 76967895 - 328 1478492

Patrimonio Culturale dell'umanità

Il 7 dicembre 2017 l'UNESCO ha riconosciuto L'Arte del Fare la Pizza Napoletana "Patrimonio Culturale dell'Umanità". Quindi le buone pratiche sociali, materiali ed immateriali che il suo uso nel tempo ha contribuito a generare. Il Bancone ed il Forno fungono da palcoscenico e la capacità della Pizza di unire le persone a tavola completano il quadro. La Pizza è cibo democratico, povero per sua natura ma fonte di guadagno per migliaia di famiglie di Pizzaiuoli e Fornai che con sacrificio hanno diffuso nel mondo la sua arte facendone un veicolo di promozione sociale e culturale, biglietto da visita ed orgoglio della città di Napoli, del suo Popolo e del nostro Paese tutto. Il 17 Gennaio 2018 è stata proclamata Giornata Mondiale del Pizzaiuolo.



La nostra Famiglia: Salvatore Balsamo, Raffaele De Falco, Nicola Defalco, Roberta Di Pinto, Imma Russospena, Firas, Sandro.

Un Grazie particolare ai nostri figli Angela e Nicola.

Dina e Gennaro Loffredo, Grazie a tutti voi

Consigliato da:



LA VERA PIZZA NAPOLETANA

La storia di Loffredo

La Pizzeria Loffredo eredita l'impasto da una delle migliori Maestranze napoletane: la famiglia Langella. Ne eredita anche il meraviglioso forno ibrido (legna e/o gas) costruito all'interno della Pizzeria di via Spurrina 51/53 a Roma, dal capostipite Antonio Langella. Anche Salvatore Balsamo, il nostro giovane e promettente pizzaiolo, è stato allevato come un figlio da Antonio Langella e da lui ha imparato tutti i "segreti" della migliore tradizione Partenopea che mette in pratica ogni giorno, aggiungendoci del suo, per realizzare impasti di prima qualità, morbidi, fragranti e ad altissima digeribilità che regalano ai palati più esigenti note di gusto esaltanti. Con l'apertura della nuova Pizzeria a Casalmorena, Salvatore Balsamo è diventato nostro socio e si è spostato per seguirla in prima persona. Raffaele Defalco, in perfetta continuità e sapiente maestria ha assunto il "comando" del nostro laboratorio di produzione. La cottura segue le tre fasi canoniche consigliate fortemente dalla tradizione. La scelta delle materie prime segue lo stesso percorso. Farina dell'Antico Molino Caputo, Pomodoro San Marzano Torrente, Pacchettelle del Pomodorino Giallo e Rosso del Piennolo Vesuviano, Fiordilatte di Agerola, Bufala, Provola Fresca Affumicata Fattoria Sorrentina e Ricotta tutte di provenienza rigorosamente Campana con consegne giornaliere, eccezion fatta per la gustosa Stracciatella di Andria, la rinomata Nduja di Spilinga, l'Origano Rosso Selvatico ed il Peperone Crusco dop di provenienza Lucana. Un ampio repertorio di pizze classiche, tradizionali, fritte e al forno, frittatine di maccheroncini, croccchè, fritti misti napoletani, ripieni al forno dolci, sfogliatelle, torta caprese, tortini ricotta pere e cioccolato, pastiere completano il menù accompagnato da Vini rossi, bianchi, rosati e bollicine di esclusiva origine campana, birre artigianali e birre speciali alla spina e, per chiudere, le Delizie di Casa Loffredo: Limoncello, Meloncello, Crema di Limone, Amaro alla Rucola, Crema al Cioccolato, Nocino, Melannurca, Liquirizia e Grappa barricata di Fiano.

Buon appetito...

Dina e Gennaro Loffredo

Per eventuali allergie e/o intolleranze richiedere al personale



Con pomodoro



Vegetariano

Frijem magnanmo

Calzoncino fritto <i>(pomodoro e mozzarella, sale iodato, E.V.O.)</i>	€ 3,00
Cannolo fritto ● 🌿 <i>(ricotta di Fuscella e pepe o pomodoro e stracciatella d'Andria, sale iodato, E.V.O.)</i>	€ 4,00
Crocchè di patate 🌿 <i>(purea di patate, mozzarella, grana, pepe, prezzemolo)</i>	€ 2,00
Diavoletti ● 🌿 <i>(tocchetti di pasta fritta, pomodoro, rucola, scaglie di grana, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 4,00
Frittatina di spaghetti <i>(besciamella, piselli, macinato di maiale, provola fresca affumicata, E.V.O. sale iodato, pastella)</i>	€ 3,00
Misto della casa per 2 persone <i>(1 Frittatina di Pasta, 1 Crocchè, 1 Palla di Riso, 1 Montanara, 1 Scagliuzziello di Polenta ai Cicoli, 1 Mozzarella in Carrozza)</i>	€ 8,00
Montanara ● 🌿 <i>(pizzetta fritta con pomodoro, scaglie di grana, E.V.O., sale iodato, basilico)</i>	€ 3,00
Mozzarelle in carrozza 🌿 <i>(pane in cassetta, fior di latte, pastella, panatura)</i>	€ 2,50
Palla di riso ● <i>(Cipolla, carote, sedano, burro, sale iodato, piselli, pepe, E.V.O.)</i>	€ 1,50
Patatine fritte* 🌿	€ 3,00
Scagliuzzielli di polenta ai cicoli <i>(polenta fritta con cicoli di maiale) (1 porzione = 3 pezzi)</i>	€ 2,50
Supplì alla 'nduia ● <i>(E.V.O., pomodoro, mozzarella, sale iodato, panatura, 'nduja)</i>	€ 1,50
Zeppoline di pasta cresciuta (1 porzione = 7 pezzi) 🌿	€ 2,00



Con pomodoro



Vegetariano

*prodotto surgelato all'origine

Al piatto

Ciascun piatto viene accompagnato da focaccia Bianca

Misto salumi <i>(Crudo, speck, salame napoli, salame piccante)</i>	€ 8,00
Stracciatella di Andria, prosciutto crudo, pachino e rucola	€ 8,00
Friarijelli, peperoni, melanzane a funghetto e patate	€ 8,00
Insalata di pachino, rucola e tonno	€ 7,00

Le nostre pizze

Boscaiola <i>(fior di latte, salsiccia, funghi champignon, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 8,00
Bufalina 🍅 🌿 <i>(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 8,00
Capricciosa 🍅 <i>(pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, salame Napoli, olive, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 8,00
Carciofina 🌿 <i>(provola fresca affumicata e carciofini, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 7,00
Carrettiera (stagionale ottobre/maggio) <i>(provola fresca affumicata, salsiccia, friarielli, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 8,00
Cosacca 🍅 🌿 <i>(pomodoro, grana, basilico, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 6,00
Crocchio <i>(fior di latte, panna, prosciutto cotto, crochè di patate, pepe, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 8,00
Diavola 🍅 <i>(pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico, E.V.O., sale iodato)</i>	€ 7,00



Con pomodoro



Vegetariano

DOC ● 🌿	€ 9,00
<i>(mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo vesuviano giallo e rosso, basilico, E.V.O., sale iodato)</i>	
Gustosa	€ 7,00
<i>(provola fresca affumicata, speck, patate al forno, E.V.O., sale iodato)</i>	
Imperiale ●	€ 8,00
<i>(pomodoro all'ombra, stracciatella di Andria, rucola, crudo, E.V.O., sale iodato)</i>	
Lasagna ●	€ 8,00
<i>(pomodoro, fior di latte, ricotta di Fuscella, salame Napoli, pepe, E.V.O., sale iodato)</i>	
Lingua di fuoco	€ 8,00
<i>(provola fresca affumicata, salsiccia, peperoni, funghi, E.V.O., sale iodato)</i>	
Margherita ● 🌿	€ 5,00
<i>(pomodoro, basilico, fior di latte, E.V.O., sale iodato)</i>	
Mariano	€ 8,00
<i>(provola fresca affumicata, melanzane a funghetto, nduja, E.V.O., sale iodato)</i>	
Marinara ● 🌿	€ 6,00
<i>(pomodoro, aglio dop italiano, origano di Stigliano, pomodorini del piennolo vesuviano rosso, E.V.O., sale iodato)</i>	
Masaniello	€ 8,00
<i>(provola fresca affumicata, patate al forno, nduia, E.V.O., sale iodato)</i>	
Matteo ●	€ 9,00
<i>(provola fresca affumicata, ricotta di Fuscella, cicoli, pomodorini gialli del piennolo del vesuvio, pepe, basilico, E.V.O., sale iodato)</i>	
Napoli ●	€ 6,00
<i>(pomodoro, aglio, origano di Stigliano, filetti di alici, E.V.O., sale iodato)</i>	
Ortolana 🌿	€ 8,00
<i>(fior di latte, peperoni, melanzane, funghi champignon, E.V.O., sale iodato)</i>	
Parigina	€ 8,00
<i>(fior di latte, crudo, rucola, scaglie di grana, E.V.O., sale iodato)</i>	
Porcina 🌿	€ 8,00
<i>(provola fresca affumicata, funghi porcini, E.V.O., sale iodato)</i>	
Puttanesca ● 🌿	€ 7,00
<i>(pomodoro, aglio, origano rosso di Stigliano, cipolla tropeana, capperi, E.V.O., sale iodato)</i>	



Con pomodoro



Vegetariano

<p>Quattro formaggi 🌳</p> <p><i>(fior di latte, panna, gorgonzola, provola fresca affumicata, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 8,00
<p>Quattro stagioni ●</p> <p><i>(pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, salame Napoli, melanzane, tuorlo d'uovo, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 8,00
<p>Roberta ●</p> <p><i>(fiordilatte, pomodorini gialli del Vesuvio, alici, olive nere, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 8,00
<p>Romana ●</p> <p><i>(pomodoro, fior di latte, filetti di alici sott'olio, origano di Stigliano, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 6,00
<p>Salsiccia e patate</p> <p><i>(fior di latte, salsiccia, patate fritte o al forno, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 7,00
<p>Saporita</p> <p><i>(fior di latte, fiori di zucca, filetti di alici sott'olio, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 8,00
<p>Sara ●</p> <p><i>(provola fresca affumicata, pomodorini gialli del piennolo vesuviano passati, lardo di colonnata, basilico, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 9,00
<p>Siciliana ● 🌳</p> <p><i>(pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto, scaglie di grana, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 7,00
<p>Tonnara ●</p> <p><i>(pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, basilico, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 7,00
<p>Virginia ● 🌳</p> <p><i>(bufala, pomodorini del piennolo vesuviano rossi, melanzane a funghetto, basilico, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 8,00
<p>Unesco ●</p> <p><i>(fior di latte, friarielli, pomodorini rossi del piennolo vesuviano, lardo di colonnata, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 9,00
<p>Würstel e patatine</p> <p><i>(fior di latte, würstel, patatine fritte, E.V.O., sale iodato)</i></p>	€ 7,00



Con pomodoro



Vegetariano

Le pizze speciali

Mezza luna ●	€ 9,00
<i>(parte ripiena: pomodoro, ricotta di Fuscella, salame, cotto, fdl, pepe) fdl, crudo, rucola e scaglie di Grana, E.V.O., sale iodato)</i>	
Cappello del prete ●	€ 9,00
<i>(doppio ripieno con pomodoro, fior di latte, ricotta di Fuscella, salame Napoli, prosciutto cotto, E.V.O., sale iodato)</i>	
RIPIENO alla Gennaro (Fritto o al forno) ● 🌿	€ 9,00
<i>(fritto, con pomodoro San Marzano, stracciatella di Andria, funghi, pepe e basilico, E.V.O., sale iodato)</i>	
Ripieno al forno - Tradizionale	€ 8,00
<i>(fior di latte, ricotta di Fuscella, salame Napoli, E.V.O., sale iodato)</i>	
Pizza frita - Tradizionale ●	€ 8,00
<i>(provola fresca affumicata, ricotta di Fuscella, pomodoro, cicoli, pepe, E.V.O., sale iodato)</i>	
Ripieno del carrettiere (Fritto o al forno)	€ 9,00
<i>(provola fresca affumicata, salsiccia, friarielli, E.V.O., sale iodato)</i>	
Panuzzo (farcitura a piacere)	€ 9,00
<i>(max tre ingredienti)</i>	
Tronchetto ●	€ 9,00
<i>(ripieno: panna, fiordilatte. Sopra: pomodoro, rucola, pachino, crudo, scaglie di grana, E.V.O., sale iodato)</i>	
Bufalina con il cornicione ripieno di ricotta di Fuscella latteria Sorrentina	€10,00



Con pomodoro



Vegetariano

Dolci Delizie

Ripieno con nutella	€ 9,00
Ripieno con nutella, stracciatella d'Andria o ricotta di Fuscella	€ 10,00
Sfogliatella (riccia o frolla)	€ 3,00
Angioletti <i>(tocchetti di pasta fritta ricoperti di nutella e zucchero a velo)</i>	€ 5,00
Cannolo fritto con nutella	€ 4,00
Cannolo fritto con nutella e stracciatella di Andria	€ 5,00
Torta caprese <i>(Cacao, cioccolato fondente, mandorle, zucchero, uova, burro)</i>	€ 5,00
Babà al rum	€ 5,00
Pastiera <i>(farina, uova, zucchero, ricotta di Pecora, burro, grano, buccia di limone, fiori di arancia, latte)</i>	€ 5,00



Con pomodoro



Vegetariano

Le Birre

Alla spina:

Cisk birra speciale maltese

- 0,40 lt. Chiara (4% vol.) € 4,00
- 0,40 lt. Rossa doppio malto (6,8% vol.) € 5,00
- 0,40 lt Extra Ipa (5,7 % vol.) € 5,00

Norbertus (baviera) 500 cl € 7,00

- Weiss spezial (fruttata con aromi di banana e retrogusto acidulo) (5,8%)
- Kellerbier (non filtrata, conventuale, cruda, aromi floreali, aromi speziati e di agrumi, dolce, cremosa) (5,3 cl)
- Edelstark (bionda, conventuale, cruda, aroma di lieviti intensi, mela, pera, scorza di arancia, sentori floreali, dolce, intensa, ben strutturata) (7,5%)
- Kardinal (ambrata, conventuale, cruda, sentore di lieviti ampi, fieno, frutta matura, dolce, note di marasca e prugna) (7,5%)

Le Artigianali in bottiglia

Contromano 0,33 lt:

- Opera Prima Lager pils chiara (4,5% vol.) € 5,00
- Bipolare American Ipa (6,6% vol.) € 5,00
- American Strong Rossa doppio malto (7,5% vol.) € 5,00

Curtius 0,37 lt Belga

- Tripla fermentazione Chiara (7% vol.) € 7,00

Flea blanche 33 cl (5% vol.) € 5,00

Birrificio della Granda

- Miss Ipa - presidio slow food 0,33 lt (5,5% Vol.)
- Spirituale - tripla fermentazione belga 0,33 lt (8 % vol.) € 5,00

Le tradizionali italiane in bottiglia

- Moretti, Nastro Azzurro 0,33 lt. € 2,50
- Moretti, Nastro Azzurro, Poretto ai 4 luppoli 0,66 lt. € 4,00

Le Bibite

Chinotto 0,20 lt.	€ 2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,33 lt.	€ 2,50
Coca Cola, Fanta 1,50 lt.	€ 4,00
Acqua 1lt.	€ 2,50

Le delizie di Casa Loffredo

Limoncello, Crema di limone, Crema al cioccolato, Meloncello, Amaro alla rucola, Melannurca, Liquirizia	€ 2,00
Nocino, Grappa barricata di Fiano	€ 3,00

I Vini

*Il nostro vino di eccellenza...
... alle falde del Vesuvio è firmato
Casa vinicola Setaro*

I Rossi

Don Vincenzo:

Lacryma Christi del Vesuvio DOC, vendemmia 2014, Vol. 14% € 25,00

Munazei:

Lacryma Christi del Vesuvio DOC, Vendemmia 2016, Vol. 13% € 18,00

Il Rosato

Munazei:

Lacryma Christi del Vesuvio DOC, Vendemmia 2016, Vol. 13% € 18,00

I Bianchi

Munazei:

Lacryma Christi del Vesuvio DOC, Vendemmia 2016, Vol. 13% € 18,00

Campanelle:

Falaghina Campana IGT, Vendemmia 2016, Vol. 12,5% € 20,00

Le Bollicine

Caprettone:

MILLESIMATO da uva a bacca bianca,
Vendemmia 2014, Vol. 12,5%, lotto 2017 € 20,00

I Nostri Ingredienti

INGREDIENTI IMPASTO

Farina Antico Molino Caputo "00" e di tipo 1; lievito di birra in bassissima percentuale, sale marino iodato, acqua al 60% circa. Stesura su semola di grano duro rimacinata.

RIEPILOGO INGREDIENTI UTILIZZATI

Farina tipo "00" e tipo 1; lievito di birra; sale marino iodato; semola di grano duro rimacinata; pomodori pelati Torrente; pomodorini del piennolo vesuviani rossi e gialli; pomodorini pachino; olio di semi di girasole; olio evo; aceto balsamico; limone; zucchero; nutella; pepe nero; peperoncino; origano rosso di Stigliano; rucola; funghi champignon; funghi porcini trifolati; prezzemolo; basilico; patate; rosmarino; pasta di salsiccia di Norcia; fior di latte; mozzarella di bufala campana; provola fresca affumicata; ricotta di Fuscella Latteria Sorrentina; panna; pan grattato; filetti di alici sott'olio; olive nere condite; salame Napoli; salame piccante; prosciutto crudo; prosciutto cotto; speck; lardo di Colonnata; cicoli; grana; carciofini al naturale; stracciatella di Andria; peperoni; melanzane; zucchine; strutto; mandorle; cioccolato fondente; cacao; burro; aglio; cipolla; tonno in scatola; frutta candita; Creola Rum aromatizzato; grano cotto; uova; piselli, nduja, pane in cassetta, friarjelli, scarola, capperi, fiori di zucca, wurstell di pollo, aceto, maionese, ketchup, farina bramata, farina maizena, savoiardi, mascarpone, caffè', carote, patate in fiocchi, riso, sedano, dado, latte condensato, latte intero, latte scremato, frutta secca.

