

MANUEL MAIORANO
LA FENICE
PIZZERIA CONTEMPORANEA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

*Asim***METRIE**
M E N U



Forbes

C'è una perfezione che non cerca di uniformarsi al canone,
ma trova la sua armonia naturale
nel ritmo palpitante del disequilibrio.

Asimmetrie nasce da questo sentimento.

Dalla connessione tra forma che dà corpo al gusto
e gusto che dà voce alla forma.

È memoria che si riflette nel divenire
come su una superficie d'acqua in movimento:
riconoscibile, impalpabile, ma mai uguale.

La materia dialoga con l'idea,
Il gesto con la materia,
l'idea con la libertà.

È il nostro slancio verso la perfezione
che si rigenera costantemente
È viva, autentica, *asimmetrica*.

AsimMET



CHIUDI

gli occhi

Chiudete gli occhi e lasciate che vi accompagni in un viaggio sensoriale, dove ogni piatto racconta un pezzo della mia esperienza culinaria. Una degustazione al buio che racchiude l'essenza della mia visione del mondo dei lievitati e della cucina.

Degustazione di terra 45€

Degustazione di mare 50€

Un viaggio gastronomico di cinque portate, liberamente ideato da Manuel Maiorano, che si evolve continuamente seguendo il ritmo delle stagioni e le eccellenze degli ingredienti più freschi e di qualità.

5 portate più dessert, bevande escluse.

Manuel Maiorano



Per iniziare

servizio e coperto 2,50€

TRIPLA COTTURA

*L'impasto ad alta idratazione viene prima cotto a vapore a 100° per una consistenza morbida, poi fritto a 180° per una croccantezza dorata, e infine passato in forno a 300° per una perfetta cottura finale.
Servita in 6 spicchi (consigliata minimo 2 persone)*

RAGÙ DEL MARE ¹⁻⁷⁻¹⁴

22€

Ragù di polpo con San Marzano DOP, capperi di Pantelleria IGP, provolone del Monaco e chips di cavolo nero

ZUCCA E TARTUFO ¹⁻⁷

24€

Zucca al forno, pancetta di Cinta Senese DOP Savigni, fonduta di pecorino di grotta e scaglie di tartufo nero

TRIS DI MONTANARINE

14€

Una fragrante base di pizza frita, croccante fuori e soffice dentro, arricchita con abbinamenti studiati da Manuel Maiorano

Stracciata di Bufala, gambero rosso di Mazara del vallo con la sua bisque, zeste di limone ¹⁻²⁻⁷⁻¹⁴
Ristretto di San Marzano DOP, Stracciata di bufala, San marzano confit, basilico IGP ¹⁻⁷
Pulled pork, cheddar e cavolo viola marinato in salsa di yogurt ¹⁻⁷

FRITTI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA



CLASSICI

Frittatina classica con ragù di carne e piselli ¹⁻³⁻⁷	5€
Crocchè di patate e provola di Agerola ¹⁻³⁻⁷	3,50€
Frittatina carbonara con crema carbon, guanciale e scaglie di pecorino ¹⁻³⁻⁷	7€
Norma Crema di melanzane, chips di melanzana e scaglie di ricotta salata Barlotti ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	7€

LIMITED EDITION

Fettuccina porcini e salsiccia e fonduta di pecorino di grotta ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ (consigliata con tartufo +2€)	10€
Frittatina Genovese con ragù alla Genovese Napoletano e scaglie di pecorino romano DOP e pois di carota ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	10€

COCCOLI ¹⁻⁷

14€

Serviti con prosciutto Crudo Toscano azienda Savigni e stracciatella di Andria

URAMAKI *fusion*

*L'Uramaki Fusion Pizza è una creazione di Manuel Maiorano che celebra l'incontro tra la tradizione italiana e la raffinatezza della cucina giapponese.
6 pezzi*

RADICI 1-6-7 16€

Battuta di manzo azienda Savigni,
Cipolla croccante, Fonduta di Pecorino
di Grotta, salsa Teriyaky e gocce di
Sriracha

MARCO POLO 1-3-4-6-8-11 16€

Tartare di Tonno marinato in salsa di soia,
Wakame, Sesamo, Mayo all'erba cipollina,
granella di pistacchio azienda Mascialai

EBI 1-2-3-7 16€

Gambero spadellato, Salsa Agrodolce,
Stracciatella di Andria, mayo Sriracha
e pasta kataifi

ROSA DI SERA 1-4-7-8 16€

Tartare di Salmone, Formaggio Cremoso,
Mandorle tostate, Salsa Guacamole
e zeste di limone



SPICCHI *d'aria*

FOCACCIA AL VAPORE

Impasto con un'idratazione dell'85% cotto al vapore a bassa temperatura e poi tostato per ottenere una doppia consistenza: croccante all'esterno e soffice all'interno

FAKE TONNO E CIPOLLA 1-4-7-8

Crema di cannellini con Parmigiano Reggiano 24 mesi,
Sashimi di tonno pinna gialla e cipolla caramellata

2pz.	4pz.	6pz.
12€	22€	32€

LA MANZETTA 1-7-8-12

Picanha di Manzetta Prussiana, porcini saltati, perlage di vodka
alla pesca e provolone del monaco

2pz.	4pz.	6pz.
11€	20€	28€

CROCCARIA

Impasto 85% di idratazione, con panatura nella farina di mais per un crunch unico

VITELLO TONNATO 1-3-4-8-12

Vitello CBT, mayo tonnata con tonno rosso Armatore, capperi di Pantelleria
IGP, alici Armatore Cetara, foglia di capperi di Pantelleria IGP

2pz.	4pz.	6pz.
11€	20€	28€

CALAMARO 1-4-6

San marzano DOP confit, tagliatella di calamaro marinata sale,
olio, lime, pepe e prezzemolo, crumble di pane tostato con aglio, olio
e peperoncino

2pz.	4pz.	6pz.
10€	18€	26€

TEGLIA ROMANA

*Impasto 85% di idratazione, cotto in teglia
e tostato in forno statico. 1 pezzo*

MANZO E TARTUFO 1-3-7

Battuta di manzo azienda Savigni condita con
senape di Dijon, pomata d'uovo mugellano e
tartufo nero a scaglie

11€

RE ROSSO 1-2-7

Stracciata di bufala, gambero rosso di Mazara
del vallo, nocciole IGP tostate e scaglie di
tartufo nero

12€

*il Crunch
lo metto io!*

PIZZE *contemporanee*

Pizza gourmet a impasto verace appositamente elaborate da Manuel Maiorano con abbinamenti studiati che non possono subire variazioni. Gli impasti sono realizzati con farine di tipo 1 a basso contenuto proteico con Germe di grano.

LA MAIO <small>1-4-7</small>	15€
<i>Pizza 34° classificata al mondiale di Parma 2019 su 800 partecipanti e 42 nazioni diverse</i>	
Salsa di pomodoro giallo campano, datterino giallo, alici Armatore Cetara, olive taggiasche e burrata di Andria, olio EVO Leccino Querciamatta	
C&C(CAVOLO E CIAUSCOLO) <small>1-7-8-12</small>	16€
Fior di latte dei monti, Ciauscolo IGP, Chips cavolo nero, Pecorino di grotta a scaglie, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
PORCINO E GAMBERO <small>1-4-7-8-12</small>	24€
Crema di Parmigiano 24 mesi Vacca Rossa, Fior di latte dei monti, Gambero rosso di Mazara del vallo, Polvere di porcini, Zeste di limone, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
MA CHE HAI NELLA ZUCCA? <small>1-7-8-12</small>	15€
Crema di zucca, provola di Agerola, Blu di bufala, nocciole IGP tostate, chips di cavolo nero, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
MANZO AL BOSCO <small>1-7-8-12</small>	16€
Crema di parmigiano reggiano DOP, fiordilatte, battuta di manzo azienda Savigni, terra di funghi porcini e crumble di castagne, olio EVO Querciamatta	
GENOVESE <small>1-7-9-12</small>	15€
Ragù alla Genovese Napoletano, provola di Agerola, pois di carota e scaglie di pecorino romano DOP, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
FRIARIELLI E SALSICCIA BACCALÀ <small>1-4-7-8-12</small>	18€
Crema di friarielli, fiordilatte dei monti, prosciutto di baccalà, chips di peperone crusco, crumble di tarallo napoletano con mandorle, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
DIANO MARINA <small>1-7</small>	16€
Pesto di basilico, provola di Agerola, gamberi cbt, San Marzano confit e zeste di limone, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
BOSCAIOLA <small>1-7-12</small>	15€
San marzano rosè, salsiccia a punta di coltello Savigni, porcini spadellati, scaglie di parmigiano reggiano	
ARMATORE <small>1-4-7-8-12</small>	16€
Crema di peperoni, fiordilatte dei monti, tonno rosso Armatore, stracciata di bufala, foglia del capperi di Pantelleria IGP, crumble di olive taggiasche	

CHORIZO ¹⁻⁷⁻¹² 16€
Crema di parmigiano allo zafferano, fior di latte dei monti
chorizo (salame iberico) e blu di bufala olio EVO Moraiolo Querciamatta

CETARA ¹⁻⁴⁻⁷ 15€
San Marzano, pomodorini semidry, burrata di Andria, alici Armatore Cetara,
capperi di Pantelleria, zeste di limone e basilico, olio EVO Leccino Querciamatta

SPECIAL GUEST ¹⁻⁷⁻⁸ 16€
Fiordilatte DOP, burrata di Andria, crudo di Parma DOP 24 mesi Pio Tosini, granella
di nocciole IGP del Piemonte e scaglie di tartufo nero Savini, olio EVO Querciamatta

CANTASTORIE ¹⁻⁷⁻⁸ 15€
Cornicione ripieno di ricotta, pesto di basilico homemade, fiordilatte dei monti,
pancetta della Giovanna azienda Capitelli, pomodoro pelato arrosto e pinoli,
olio EVO Querciamatta

VISIONE DI MARINARA ¹ 15€
Assoluto di San Marzano DOP, pelato al forno, stracciatella, pesto di aglio orsino,
olive taggiasche, foglia di capperi d Pantelleria, origano di Pantelleria, olio EVO
Querciamatta

BLU E PERE ¹⁻⁷ 15€
Crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Blu di Bufala, pere e noci,
olio EVO Querciamatta

NORMA ¹⁻⁷ 14€
Crema di melanzane, provola di Agerola, ricotta salata, pomodorini semidry e
chips di melanzana, riduzione di basilico, olio EVO Querciamatta

*Scopri la nostra selezione di oli extravergine, pensata per esaltare ogni tipo di
pizza! Ogni piatto ha il suo abbinamento perfetto, e la nostra carta degli oli ti
guiderà alla scelta ideale*

GRANDI *classici*

Pizza sottile con effetto croccante, possibilità di averla con farina di tipo 2

MARGHERITA ¹⁻⁷	8€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Fiordilatte dei Monti, Basilico, Olio EVO Moraiolo Querciamatta	
MARINARA ¹⁻⁷	7€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Aglio, Prezzemolo, Origano di Pantelleria, Olio EVO Bio Moraiolo Querciamatta	
BUFALA ¹⁻⁷	11€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Bufala DOP Caseificio Barlotti, Basilico, Olio EVO Bio Moraiolo Querciamatta	
WURSTEL ¹⁻⁷	9€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Fiordilatte dei Monti, Wurstel di suino artigianali azienda Carpano, Basilico, olio EVO Moraiolo Querciamatta	
SALSICCIA ¹⁻⁷	10€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Fiordilatte dei Monti, Salsiccia della macelleria Marini, Basilico, Olio EVO Bio Moraiolo Querciamatta	
NAPOLI ¹⁻⁴⁻⁷	12€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Fiordilatte dei Monti Capperi di Pantelleria, alici Armatore Cetara, Basilico, Origano di Pantelleria Olio EVO Querciamatta	
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷	12€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Fiordilatte dei Monti, Funghi champignon, Olive taggiasche, Carciofi arrosto, Prosciutto cotto Capitelli, Basilico, Olio EVO Querciamatta	
SPECK E MASCARPONE ¹⁻⁷	10€
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Fiordilatte dei Monti, Speck Alto Adige IGP, Mascarpone artigianale, Basilico, Olio EVO Bio Moraiolo Querciamatta	
VEGETARIANA ¹⁻⁷	10€
Fiordilatte dei Monti, Melanzane grigliate, Zucchine grigliate, Radicchio trevigiano, Funghi champignon, Olio EVO Frantoiano Querciamatta	
CALZONE CLASSICO ¹⁻⁷	10€
Fiordilatte dei Monti, Prosciutto cotto azienda Capitelli, San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese, Olio EVO Frantoiano Querciamatta	
CALZONE PICCANTE ¹⁻⁷	12€
Fiordilatte dei Monti, Salamino piccante, Nduja di Spilinga, Provola di Agerola, Olio EVO Frantoiano Querciamatta	
PANE ARABO ¹⁻⁷	11€
Fiordilatte dei Monti, Insalata verde, Pomodoro pachino, Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi Pio Tosini, Olio EVO Frantoiano Querciamatta	

CALZONE *fritto*

Prosciutto cotto azienda Capitelli e fiordilatte DOP 1-7	10€
Salamino dolce di Napoli, provola e pepe 1-7	11€
Ricotta di Bufala, provola di Agerola, cicoli Napoletani e pepe 1-7	12€

PIZZA *in pala*

Impasto realizzato con lievito madre, 85% di idratazione, per garantire leggerezza e una croccantezza unica. Disponibile martedì e mercoledì (previa disponibilità)

Pala gusti classici	4€ in più rispetto	al costo della pizza
Pala gusti contemporanei	2€ in più rispetto	al costo della pizza

Comunicare ogni tipo di intolleranza o allergia al personale di sala

GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ -usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

i nostri partner

