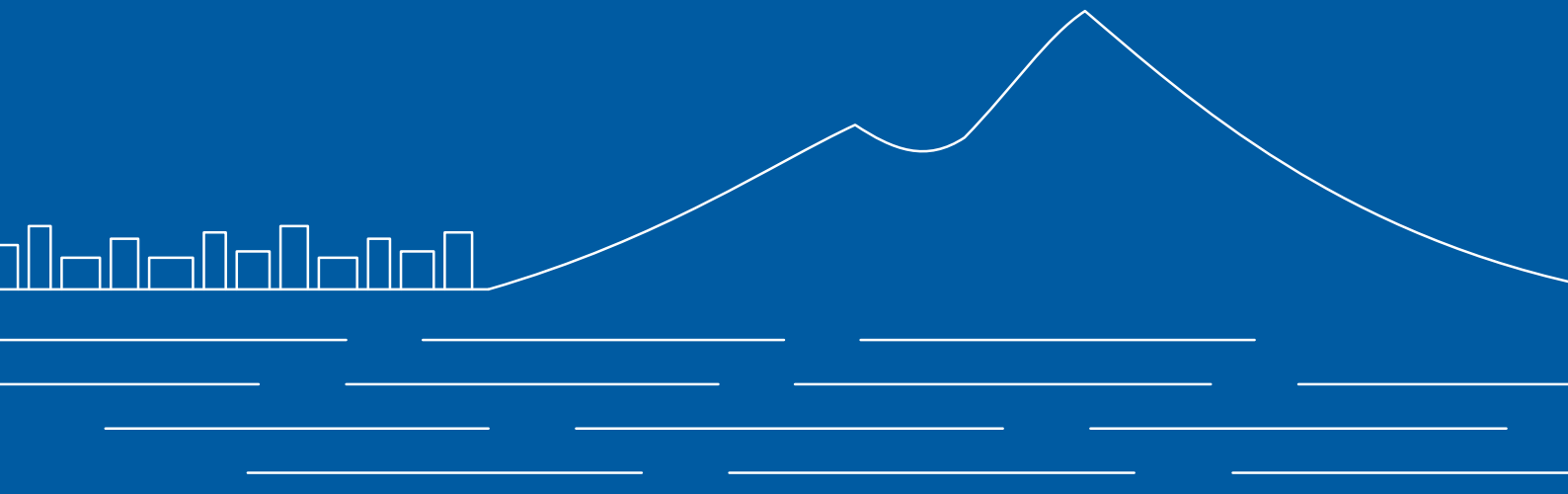
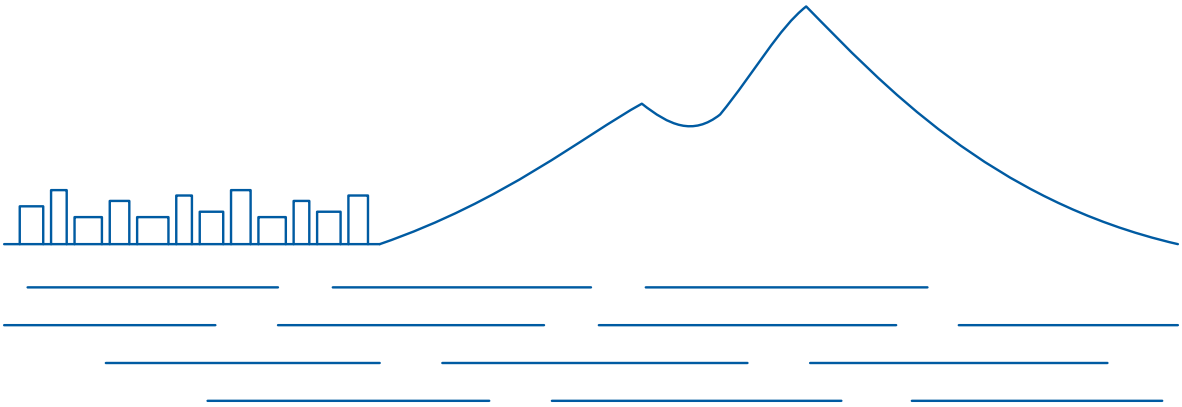
Sciuscià

ANTICHI SAPORI PARTENOPEI

pizzeria napoletana
Milano

il menù





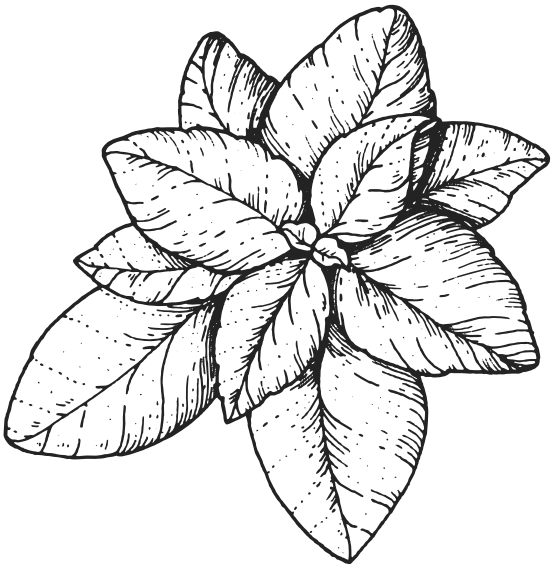
ANTICHI SAPORI PARTENOPEI

la nostra storia

Sciuscià nasce dal desiderio di far incontrare due culture molto diverse tra loro: quella milanese della moda, del design e del business e quella partenopea DOC del fatalismo, della filosofia, dell'arte di "arrangiarsi".

Entrambe accomunate, però, da un unico interesse:
il mangiar bene!!

Così viene alla luce Sciuscià, questo luogo dove è possibile vivere l'arte della cucina e della pizza napoletana ammirando i golfi che hanno reso famosa questa nobile arte.



Utilizziamo esclusivamente prodotti freschi o secchi, mai surgelati.

gli sfizi della casa

Fritto misto (per 2 persone) — 9,50 €
Crocchette di patate, montanare con datterino e parmigiano 30 mesi, melanzane fritte, zeppoline di alghe di mare

Crocché di patate (2 pz) — 4 €

E ciurill (2 pz) — 4 €
Fiori di zucca con ricotta

Montanarine al sugo datterino o sugo alla bolognese (2 pz) — 4 €

Sfizi di gorgonzola (6 pz) — 6 €
Tocchetti di Gorgonzola impanati e fritti

E figlie' ndrocchia — 6 €
Striscioline di pizza fritta con rucola pomodorini sale e pepe

Tortino di melanzane — 7,50 €
Parmigiana di melanzane con aggiunta di prosciutto cotto

Parmigiana di melanzane fritte — 7,50 €

Zucchine fritte alla scapece — 6 €

Friarielli napoletani — 7 €

Scarola in padella — 7 €

Frittatine di pasta alla bolognese o al pesto di pistacchio — 3,50 €

Mozzarella di bufala campana doc (125 g) — 4,50 €

Zeppoline di alghe di mare — 4,50 €

Patate fritte fresche — 4,50 €

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

le pizze tradizionali

Margherita 6,50 €
Pomodoro, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Bufalina 8,50 €
Pomodoro, bufala DOC, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Bufalina al filetto 9 €
Pomodorini Pachino, bufala DOC, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Provola e pepe 6,50 €
Pomodoro, provola affumicata, pepe nero macinato fresco, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Caprese 8 €
Pomodorini Pachino, provola affumicata, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Diavola 8,50 €
Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Cotto 8,50 €
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Crudo 8,50 €
Fior di latte, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, ricotta fresca, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Nanuzza 9,50 €
Provola affumicata, friarielli napoletani, basilico, salsiccia a punta di coltello

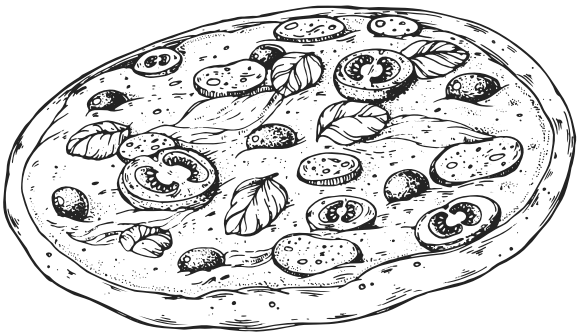
Scarola 9 €
Provola affumicata, scarola in padella, basilico

6 formaggi 8,50 €
Emmenthal, fontina, gorgonzola, provola affumicata, basilico, Parmigiano reggiano 30 mesi, scaglie di pecorino romano fresco

A'bagnarota 8,50 €
Pomodoro, olive nere, cipolla rossa, acciughe, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Prosciutto e funghi 9 €
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.



le pizze tradizionali

Marinara Sciuscià — **6,50 €**
Pomodoro, pomodorini pachino, origano, pecorino fresco, scaglie di pecorino umbro DOCG

Napoli — **8,50 €**
Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Gusto — **9,50 €**
Pancetta, patate fritte, provola affumicata, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Nonna Anna — **9 €**
Provola affumicata, ciccioli napoletani, ricotta fresca, pepe macinato fresco, gocce di pomodoro, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Nonna Maria — **9,50 €**
Provola affumicata, ricotta fresca, pepe macinato fresco, carne trita di vitello e bovino adulto, gocce di pomodoro, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Fresca — **9,50 €**
Focaccia bianca con ingredienti serviti a crudo, Pomodori ramati, bufala DOC, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Carolina — **9 €**
Provola affumicata, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, melanzane a funghetto, peperoncino macinato fresco, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Ortolana — **9,50 €**
Bufala DOC, friarielli napoletani, melanzane sott'olio, pomodorini Pachino, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

le pizze speciali
con sughi e pesti Barilla

servite con la formula: soddisfatti o ripizzati

Datterino 9 €
Sugo Datterino Barilla, pomodorini Pachino, pecorino, basilico, provola, prosciutto crudo

Bologna 9 €
Pesto di Pistacchio Barilla, provola affumicata, mortadella, basilico

Genovese 9 €
Pesto alla Genovese Barilla, salsiccia napoletana, provola, pecorino

Amalfitana 9 €
Pesto Barilla basilico e limone, carne trita, provola, pecorino

Sorrentina 9 €
Pesto Barilla noci e ricotta, mozzarella di bufala

Calabrese 9 €
Pesto Barilla alla Calabrese, provola, salamino piccante

Vegan 9 €
Pesto Barilla Vegano, rucola, pomodorini Pachino

Rustica 9 €
Pesto Barilla Rustico, pecorino, rucola, provola, provola a crudo

Rucola 9 €
Pesto di rucola Barilla, fior di latte, pomodorini Pachino, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, rucola, basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Ragù bolognese 9 €
Ragù bolognese Barilla, provola, pecorino, basilico

Montanara fritta Bologna 9 €
Ragù bolognese Barilla, provola, pecorino, basilico

Montanara fritta Napoli 9 €
Sugo datterino Barilla, bufala, Parmigiano Reggiano 30 mesi

DAL 1877 Barilla®

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

i pannuozzi

Crudo 10 €
Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, ricotta

Salsicia e friarielli 10 €
Friarielli napoletani, provola affumicata, salsiccia napoletana

Cotto 9 €
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, pomodorini pachino

Paesano 9 €
Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto

A marénna 9 €
Ciccioli napoletani, ricotta e provola

i piatti della casa

Misto Sciuscià 13 €
Friarielli, parmigiana, mozzarella, un fiore di zucca

Provola alla milanese 9,50 €
Fette di provola impanate e fritte servite con contorno di iceberg, radicchio, rucola e pomodorini

Cotoletta alla milanese 13 €
Con patate e insalata mista

Insalata caprese 10 €

Provoletta affumicata in tegame con prosciutto crudo 12,50 €

Polpette al sugo o fritte 13,50 €

Prosciutto crudo e mozzarella 12 €

Il piatto dell'ortolano 13,50 €
Verdure miste con mozzarella di 125g

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

i calzoni fritti o al forno

Prosciutto — **9,50 €**
Fior di latte di Agerola, ricotta, prosciutto cotto

Salame — **9,50 €**
Fior di latte di Agerola, ricotta, salame napoletano

Scarole — **9,50 €**
Provola affumicata, scarola in padella

Salsicia e friarielli — **10 €**
Provola affumicata, friarielli e salsiccia napoletana

Fritto con ciccioli — **10 €**
Fior di latte di Agerola, ricotta, ciccioli, pomodoro, pepe

Fritto napoletano — **9 €**
Provola affumicata, pomodoro, pepe

Per i calzoni fritti il pomodoro è su richiesta (1,00 €)

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala
di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

gli aperitivi

Aperol spritz 5 €
Aperol, prosecco, soda

Campari spritz 6 €
Bitter campari, prosecco, soda

Select spritz 6 €
Aperitivo select, prosecco, soda

Limoncello spritz 6 €
Limoncello, prosecco, soda

St. Germain cocktail 8 €
St. germain liqueur, prosecco, soda, lime, menta fresca

Gin tonic 8 / 10 €

Negroni 6 €

Negroni sbagliato 6 €

le bibite

Bibite gassate 33 cl 3 €
Coca cola - zero - senza caffeina, Fanta, Sprite

Acqua 0,50 l 1,50 €
Naturale o gassata

Acqua 0,75 l 2,50 €
Naturale o gassata

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala
di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

birra alla spina 40 cl

Menabrea bionda	5 €
Ambrata	6 €

i vini della casa

Vino bianco frizzante	5 / 11 €
· Calice	
· 50 cl	
Vino bianco Falanghina	5 / 11 €
· Calice	
· 50 cl	
Vino rosso Aglianico	5 / 11 €
· Calice	
· 50 cl	

per concludere

Caffè napoletano	1 €
Limoncello / meloncello	3 €
Amari	4 €
Distillati di uva	4 / 5 / 6 €
Frutta di stagione	5 €
Dolci della casa	5 €

Coperto	1 €

Per tutte le informazioni in merito agli allergeni potete chiedere al personale di sala di fornirvi il prontuario con l'elenco degli allergeni.

Sciuscià

Via Losanna 14
20154 Milano
Tel. 02.91669787
Cell. 329 8455096 · 333 911 9258

www.sciusciamilano.it
sciuscia_mi