
La Chamade
LAB

La Chamade Lab nasce dall'idea di Valerio Di Vaio di esportare la sua pizza ad un passo dal Principato senza mai scendere a compromessi in nome del suo credo che la pizza è una cosa seria e va fatta solo in un modo: BENE.

Lavoriamo la nostra pizza solo con le migliori farine eliminando il più possibile il prodotto raffinato, scegliamo con attenzione i nostri partner ed il nostro menu ha solo prodotti di valore assoluto.

INIZIAMO IL NOSTRO PERCORSO

Burrata pugliese con prosciutto di Parma 24 mesi, pomodorini freschi ed un filo d'olio extra vergine	16
Tagliere di salumi, prosciutto di Parma 24 mesi, mortadella Bologna IGP, lardo di colonnata IGP e salame finocchiona	18
Bruschetta classica napoletana, pomodorini, origano di montagna, aglio e olio extra vergine	8

FRITTURA NAPOLETANA

Frittatina "Lab"	8
Crocchè di patate rosse provola di Napoli, pepe nero macinato e pecorino romano	7
Provola in carrozza	9

Si possono scegliere gli impasti per la pizza tra 5 cereali o integrale al 100% con un supplemeno di 1€

PIZZE FRITTE LAB

Margherita fritta 15

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli,
olio extra vergine e basilico fresco

Calzone Napoli 18

Al centro cicoli napoletani, provola di Napoli, pomodoro San Marzano,
pepe nero macinato, basilico e ricotta cremosa

Integralmente fritta 18

Impasto 100% integrale, pomodorini del piennolo rosso e giallo, bufala
campana DOP, olio extra vergine e basilico

Si possono scegliere gli impasti per la pizza tra 5 cereali o integrale al 100% con un supplemeno di 1€

I CLASSICI DI CASA LA CHAMADE LAB

Marinara 10

Pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio e olio extra vergine

Margherita 14

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Napoli, olio extra vergine e basilico fresco

Romana 16

Pomodoro San Marzano, origano di montagna, olive denocciolate, fior di latte e alici di Cetara

2 Sapori 16

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Napoli, prosciutto cotto, funghi champignon, olio extra vergine e basilico

Diavola 16

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, salame spianata piccante, olive denocciolate, olio extra vergine e basilico fresco

Parma 18

Pomodoro del piennolo del Vesuvio, bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Salsiccia e friarielli 18

Friarielli napoletani leggermente piccanti, fior di latte di Napoli, salsiccia di maiale napoletana e olio extra vergine

Calzone al forno napoletano 18

Ricotta vaccina, pepe nero macinato, prosciutto cotto, salame Napoli, pomodoro San Marzano e fior di latte di Napoli

Contadina 16

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, peperoni, zucchine e melenzane

5 Formaggi 17

Crema di 4 formaggi, fior di latte e gorgonzola

Si possono scegliere gli impasti per la pizza tra 5 cereali o integrale al 100% con un supplemeno di 1€

PIZZE SPECIALI

La chamade lab 20

Bufala campana DOP, pomodorino del piennolo del Vesuvio, bresaola, pesto di rucola e noci zest di limone

Mortadella e pistacchio 20

Provola di Napoli, mortadella IGP, crema di pistacchio, granella di pistacchio e zest di limone

Genovese napoletana 20

Cipolla napoletana cotta a bassa temperatura con carne di manzo e scaglie di parmigiano

Ragù 22

Ragu napoletano, provola di Napoli, salsiccia di maiale e scaglie di grana

La zucca 22

Crema di zucca fatta in casa con provola di Napoli, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e burrata pugliese

Porchetta 22

Porchetta di Ariccia, provola di Napoli, patate al forno e fonduta di pecorino

Giallo e finocchiona 18

Provola di Napoli, pomodoro giallo del Vesuvio, salame felino e olio extra vergine

Parmigiana 19

Crema di parmigiana con provola e fonduta di pecorino romano

Bufala 20

Bufala campana, capperi, pomodoro giallo, tonno di Cetara e zest di limone

Si possono scegliere gli impasti per la pizza tra 5 cereali o integrale al 100% con un supplemeno di 1€

PIZZE A METRO

50 cm

Due gusti 34
Tre gusti 36
Quattro gusti 38

75 cm

Due gusti 44
Tre gusti 46
Quattro gusti 48

100 cm

Due gusti 54
Tre gusti 56
Quattro gusti 58

LE NOSTRE INSALATE

Insalata lab 15

Insalata mista, pomodirini ciliegino, bresaola, grana panado, noci, olive nere e mela rossa

Insalata Cetara 15

Insalata mista, cipolla rossa, pomodorini ciliegino, olive nere, tonno di Cetara e alici di Cetara

Si possono scegliere gli impasti per la pizza tra 5 cereali o integrale al 100% con un supplemeno di 1€

APERITIVO

Acqua piccola	3
Acqua grande	6
Spritz	8
Calice di vino della casa	7
Calice prosecco	7
Limoncello spritz	9
Sodas	4.5
Sirop	4
Birra alla spina piccola	4
Birra alla spina grande	7

BIRRE

Nastro Azzurro	5.5
Ichnusa	6.5
Kbirr natavot lager	8
Kbirr cuore di Napoli	8
Kbirr pulcinellahell	8

VINO BIANCO

Falanghina	30
Fiano di Avellino	35
Greco di Tufo	40
Pinot grigio	26

VINO ROSSO

Chianti	40
Primitivo	35
Montepulciano	26
Negramaro	28
Vino rosè Cote de Provance	30

CHAMPAGNE - su disponibilità della casa

Prosecco 500	50
Prosecco Valdobbiadene	40

DIGESTIVI

Limoncello	4
Amaro del Capo	6
Amaro Averna	6
Ceffè espresso napoletano	2.5

DESSERT

Pastiera napoletana	10
Delizia al limone	10
Babà al rum	8
Cheesecake al pistacchio	10
Ferrero Rocher	10
Tiramisù	8
Straccetti di pizza con nutella	12
Pizza con nutella	10

La Chamade
LAB

+33 493572391

39 Boulevard de la République,
Beausoleil, France