



PIZZERIA

MIRACOLO

DA ANDREA



pizzeriamiracolo



pizzeriamiracolo

MIRACOLO

M

— *Italian* —
RESTAURANT

La Nostra Storia

La Pizzeria Miracolo da Andrea è un ristorante specializzato nella preparazione di pizze nel sud Italia, vicino a Napoli. Fondata nel 1989, la prima sede fu aperta da Andrea Miracolo e sua moglie a San Marzano sul Sarno, città famosa per i suoi pomodori San Marzano. Fin dall'inizio, il ristorante è stato un successo tra i giovani e le famiglie del posto, grazie alle deliziose pizze leggere e croccanti, cotte in un forno a legna e diverse dalle tipiche pizze napoletane.

Andrea Miracolo aveva solo 18 anni quando ha aperto il suo ristorante e, grazie alla sua passione e dedizione per la pizza, è riuscito a farlo diventare un punto di riferimento per i veri appassionati di pizza. Il ristorante ha continuato a crescere e, con l'aiuto della sua famiglia, è diventato un ristorante a servizio completo, famoso per la sua pizza deliziosa e il servizio cordiale.

Nel 2009, Andrea Miracolo ha deciso di aprire una seconda sede a Sant'Egidio del Monte Albino, consolidando la sua reputazione come uno dei migliori ristoranti della zona. Il figlio di Andrea, Marco, seguendo le orme del padre, ha sviluppato una passione per la preparazione della pizza fin dalla giovane età di 10 anni. Ha frequentato la Pizza New School, una delle migliori scuole per pizzaioli in Italia, e ha imparato dalle tecniche dei migliori chef del mondo per padroneggiare l'arte della preparazione della pizza.

Oggi, la Pizzeria Miracolo da Andrea continua a offrire pizze deliziose, preparate con ingredienti freschi e di alta qualità, selezionati con cura tra i migliori produttori locali. La pizzeria è all'avanguardia nell'innovazione delle ricette, creando nuovi sapori e combinazioni di ingredienti unici e sorprendenti.

L'impegno della Pizzeria Miracolo da Andrea per la qualità e la ricerca dell'eccellenza ha permesso di espandersi anche all'estero. Nel 2022, la pizzeria ha aperto il Miracolo Restaurant a Dubai, portando la sua tradizione e il suo gusto unico in tutto il mondo.

Siamo orgogliosi di portare avanti la tradizione di Andrea Miracolo e della sua famiglia, continuando a offrire le migliori pizze che possiate trovare.



Antipasti

Bruschette al pomodoro (G) 5.00

Fettine di Pane croccanti, Olio, Sale, Origano, Pomodorini freschi

Burrata (L) 7.00

Deliziosa burrata di latte di bufala, fresca e cremosa, servita con pomodorini maturi e zucchini, e accompagnata da una croccante bruschetta di pane.

Caprese (L) 7.00

Gustosa insalata Caprese, preparata con mozzarella fresca, pomodori e basilico aromatico

Prosciutto crudo e bocconcino (L) 8.00

Prosciutto crudo stagionato tagliato a fette sottili, accompagnato da un succulento bocconcino fresco

Tagliere di Salumi Misti 9.00

Salumi misti selezionati rigorosamente dal nostro Chef e fiordilatte di Agerola

ANTIPASTO "MIRACOLO" (PER 2 PERSONE) 16.50

Tagliere misto di salumi con fiordilatte di Agerola, ricotta e fantasie dello Chef

Parmigiana di Melanzane (L) 6.00

Classica Parmigiana di Melanzane con mozzarella, pomodoro e basilico fresco

Andrea Miracolo

Menu



Insalate

Insalata "Miracolo" (L) 7.00

Lattuga, ciliegine di fiordilatte, tonno, mais, pomodorini

Insalata Speranza (L) 8.00

Lattuga, scaglie di parmigiano, pomodorini, petto di pollo grigliato

Bresaola (L) 8.00

Bresaola accompagnata da una generosa porzione di rucola fresca e di grana grattugiato

Rucola e Pomodorini (L) 7.00

Insalata di Rucola, Pomodorini, scaglie di Parmigiano e Glassa di Aceto Balsamico





Gli Sfizi Fritti

| | |
|--|-------|
| Crocchè di Patate (G,L,U) | 1.50 |
| Arancino (G,L,U) | 1.50 |
| Timballo di Pasta (G,L,U) | 1.50 |
| Chele di Granchio (P,C) | 0.50 |
| Frittelle di Alghe 5 pz (G) | 1.00 |
| Mozzarelline 5 pz (G,L) | 1.50 |
| Olive Ascolane 5 pz(G,L) | 1.50 |
| Hot Dog (G) | 1.50 |
| Patatine Fritte Piccole (G) | 2.00 |
| Patatine Fritte Grandi (G) | 4.00 |
| Patatine con Würstel (G) | 4.00 |
| Tris di Montanare (G,L,P) | 5.00 |
| Scazzuoppoli al Pomodoro (G,L) | 5.00 |
| Mozzarella in Carrozza (G,L) | 1.50 |
| Medaglione con Mozzarella e Salame (G,L) | 1.50 |
| Delizie ai 4 Formaggi 4 pz (G,L) | 1.50 |
| Alette di Pollo 5 pz (G) | 4.00 |
| Polpette di Melanzane 2 pz (G,L,S) | 1.50 |
| Calzone Fritto Pomodoro e Mozzarella (G,L) | 2.00 |
| Fritto misto della casa (per 2 persone) | 13.00 |

Andrea Miracolo

Menu



Focacce

| | |
|--|------|
| Focaccia Würstel, Patatine e Mozzarella (G,L) | 3.00 |
| Focaccia Prosciutto Cotto e Mozzarella (G,L) | 3.00 |
| Focaccia Prosciutto Crudo, rucola e Mozzarella (G,L) | 3.00 |
| Focaccia Pancetta, rucola e Mozzarella (G,L) | 3.00 |





Primi Piatti

Spaghetti Gioia (G,F) 7.00

Spaghetti con noci, olive, prezzemolo, peperoncino

Gnocchi alla Sorrentina (G,L) 8.00

Gnocchi con pomodoro, mozzarella e basilico gratinati nel forno a legna

Rigatoni alla Norma (G,L) 8.00

Rigatoni con salsa di pomodoro, melanzane, mozzarella e parmigiano

Tagliatelle alla Bolognese (G,L) 9.00

Tagliatelle fatte in casa con sugo alla bolognese e parmigiano

Gnocchi ai 4 formaggi (G,L) 9.00

Cremosi Gnocchi fatti in casa preparati con una miscela di gorgonzola, pecorino, parmigiano e fontina.

Spaghetti Carbonara (G,L,U) 8.00

Spaghetti alla Carbonara, preparati con pancetta croccante, uova fresche, Pecorino Romano e pepe nero

Pappardelle Porcini e Salsiccia (G,L) 9.00

Pappardelle cremose con Funghi Porcini e Salsiccia

Andrea Miracolo

Menu



Secondi Piatti

Cotoletta alla Milanese (G,U) 8.00

Cotoletta di Pollo alla Milanese, servita con patatine fritte o insalata mista

Scaloppina ai Porcini (G,L) 10.00

Morbida e succulenta fetta di lonza di maiale, delicatamente dorata in padella, accompagnata da funghi Funghi Porcini.

Grigliata mista di Carne (G,L) 12.00

Selezione di Salsiccia, Hamburger di scottona e Petto di Pollo alla griglia servita con patatine fritte o insalata mista

Frittura di Pesce (P,C,M) 10.00

Croccante selezione di calamari e gamberoni fritti, serviti con contorno di patatine fritte

Salmone Grigliato (P) 10.00

Gustoso filetto di salmone grigliato servito con una fresca insalata mista di stagione

Grigliata mista di Pesce (P,C,M) 15.00

Selezione di salmone, gamberoni, calamari alla griglia servito con una fresca insalata di stagione





I Segreti del nostro Impasto

Oggi voglio parlarvi dell'impasto della nostra pizza, che viene preparato con cura e passione dal 1989 per garantirvi un'esperienza gastronomica unica.

L'impasto della nostra pizza viene lievitato per ben 72 ore. Questo processo lento e paziente permette alle proteine del glutine di svilupparsi lentamente, creando un impasto leggero e digeribile, e un sapore unico che vi conquisterà.

Inoltre, utilizziamo farina di tipo 0 con germe di grano vivo, che è meno raffinata rispetto alla farina bianca tradizionale. Ciò significa che mantiene più fibre e nutrienti, rendendo l'impasto della nostra pizza ancora più sano e digeribile.

La scelta degli ingredienti di alta qualità e la cura che mettiamo nella preparazione di ogni pizza sono il nostro segreto per offrirvi un prodotto delizioso e autentico.

Siamo orgogliosi di utilizzare solo ingredienti di alta qualità e di prendere cura di ogni dettaglio nella preparazione della nostra pizza. Speriamo che possiate gustarla e apprezzare tutto il nostro impegno nella creazione della pizza perfetta per voi.

Andrea Miracolo





Pizze Rosse

Andrea Miracolo Menu

Marinara (G) 3.50

Pomodoro di origine San Marzano, origano, aglio e olio Extra Vergine di Oliva

Napoletana (G,P) 3.50

Pomodoro di origine San Marzano, origano, acciughe e Olio Extra Vergine di Oliva

Margherita (G,L) 3.50

Pomodoro di origine San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico e olio Extra Vergine di Oliva

Bufalina (G,L) 5.50

Pomodoro di origine San Marzano, mozzarella di bufala, basilico e olio Extra Vergine di Oliva

Diavola (G,L) 5.50

Pomodoro di origine San Marzano, salamino piccante, fior di latte di Agerola e olio Extra Vergine di Oliva

Capricciosa (G,L) 6.00

Pomodoro di origine San Marzano, funghi, salsiccia, prosciutto cotto, salame, würstel, olive nere, fior di latte di Agerola e olio Extra Vergine di Oliva

Siciliana (G,L) 6.50

Pomodoro di origine San Marzano, melanzane, salsiccia, fior di latte di Agerola e olio Extra Vergine di Oliva

Vedova Nera (G,L) 6.50

Macchiata, fior di latte di Agerola, cipolla di Tropea e salsiccia

Sorrentina (G,L) 7.00

Pomodoro di origine San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo e olio Extra Vergine di Oliva

Max (G,L) 6.00

Pomodoro di origine San Marzano, fior di latte di Agerola, Salsiccia, Rucola e Peperoncino

Vesuvio (G,L) 8.00

Doppia Pizza con Pomodoro di origine San Marzano, fior di latte di Agerola, funghi, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Olive





Pizze Bianche

Wüstel e Patatine (G,L) 6.00

Fior di latte di Agerola, wüstel, patatine e olio Extra Vergine di Oliva

Snack (G,L) 6.00

Fior di latte di Agerola, salsiccia, patatine e olio Extra Vergine di oliva

Broccoli e Salsiccia (G,L) 6.50

Fior di latte di Agerola, broccoli, salsiccia e olio Extra Vergine di Oliva

Ortolana (G,L) 6.50

Fior di latte di Agerola, melanzane, peperoni, zucchini, olio Extra Vergine di oliva

4 Formaggi (G,L) 6.00

Fior di latte di Agerola, fontina, belpaese, taleggio, provola

Primavera (G,L) 7.50

Fior di latte di Agerola, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e olio Extra Vergine di Oliva

Biancaneve (G,L) 6.50

Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais e olio Extra Vergine di oliva

Purè, pancetta e Porcini (G,L) 7.00

Fior di latte di Agerola, purè, pancetta, funghi porcini

Crocchè e Salsiccia (G,L) 6.00

Fior di latte di Agerola, crocchè, salsiccia e olio Extra Vergine di Oliva



Andrea Miracolo

Menu



Dany (G,L) 6.00

Fior di latte di Agerola , ricotta , rucola e salame e olio Extra Vergine di Oliva

Parigina (G,L) 6.50

Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, crocchè e olio Extra Vergine di Oliva

La Valtellina (G,L) 9.00

Fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano, bresaola, rucola, ciliegine di bufala e olio Extra Vergine di oliva

Donna Filomè (G,L) 7.50

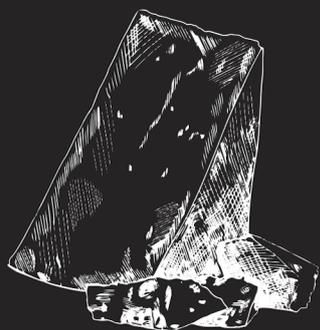
Crema di zucca, Fior di latte di Agerola, pancetta affumicata, pepe, scaglie di grana Padano e olio Extra Vergine di Oliva

Sergente (G,L) 8.00

Fior di latte di Agerola, salsiccia, scarola condita, olive e pancetta

Mortadè (G,L,F) 8.00

Cornicione ripieno di ricolta, Fior di latte di Agerola, Mortadella e granuli di pistacchio





Pizze Speciali

Miracolo (G,L)

Fior di latte di Agerola , pomodorini , rucola funghi misti, affettati misti e olio Extra Vergine di Oliva

7.50

Miracolo 2 (G,L)

Fior di latte di Agerola , speck, ciliegine di bufala, radicchio , rucola , melanzane e funghi arrostiti

7.50

Mr D'Acunto (G,L)

Cornicione ripieno di ricotta , mozzarella di bufala, pancetta e granuli di pistacchio

8.00

Le 4 Meraviglie (G,L)

Pizza con 4 gusti differenti scelti accuratamente dallo chef

8.00

Da Andrea (G,L,P,C)

Fior di latte di Agerola , salmone affumicato, gamberetti, panna, radicchio e olio EVO

9.00

Marco (G,L)

Fior di latte di Agerola , pomodoro di origine San Marzano , pancetta , funghi chiodini salsiccia

7.00

Lello (G,L)

Fior di latte di Agerola. pomodoro di origine San Marzano, salsiccia , prosciutto crudo, ciliegine di bufala e olio EVO

7.00

Ravello (G,L,C)

Fior di latte di Agerola zucchine gamberetti , pomodorini e panna

8.00

Orta Loreto (G,L)

Fior di latte di Agerola, provola, parmigiana di melanzane, peperoni, fagioli e salsiccia

7.00



Andrea Miracolo

Menu



DOC ai 4 Pomodorini (G,L)

Crema di pomodorini giallo, all'uscita mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi, pomodori secchi e olio EVO

8.50

La Pizza del Professore (G,L)

Cornicione ripieno di parmigiana di melanzane, Pomodoro di origine San Marzano, Parmigiana di melanzane tritata, mozzarella di bufala

8.00

Papillon Pizza (G,L)

Pizza a forma di Papillon con 3 gusti differenti servita su un tagliere

9.00

La Ragù (G,L)

Ragù alla Bolognese di scottona cotto a bassa temperatura, petali di patate, pepe nero, Burrata e scaglie di Parmigiano

10.50

Frutti di Mare (G,L,P,C)

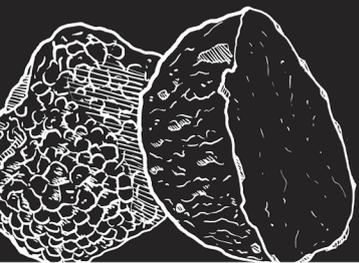
Fior di latte di Agerola, frutti di mare misti e cuoppo di calamari fritti

15.00

Il Sotto Bosco (G,L)

Fior di latte di Agerola, crema al tartufo nero, funghi misti, prezzemolo e Burrata

15.00



COMPONI IL TUO PANINO, SALTIMBOCCA O PANUOZZO

CARNE

Prosciutto Crudo
Prosciutto Cotto
Porchetta
Salame
Pancetta
Speck
Capicollo
Petto di Pollo
Cotoletta di Pollo
Salsiccia di Maiale
Hamburger di Maiale
Hamburger di Scottona
Cordon Bleu
Würstel

VERDURE

Peperoni fritti
Melanzane a funghetto
Melanzane arrostate
Zucchine fritte
Friarielli
Scarole e olive
Parmigiana
Funghi sott'olio
Funghi Scottati
Insalata
Olive
Carciofini

FORMAGGI

Mozzarella
Provola
Provola Piccante
Fontina sott'olio
Scaglie di Parmigiano
Bufala

SALSE

Maionese
Ketchup
Salsa barbecue
Tabasco





Dolci

Andrea Miracolo Menu

Scazzuoppoli con Nutella (G,L) 5.00

Straccotti di pizza frita serviti con Nutella e zucchero a velo

Pizza Nutella (G,L,F) 5.00

Impasto della nostra pizza croccante servito con Nutella e zucchero a velo

Babbà Napoletano (G,L) 4.00

Classico Babbà Napoletano servito con crema e frutta di stagione

Tiramisù al cucchiaino (G,L) 4.00

Monoporzione con strati di savoiardi inzuppati nel caffè, soffice e cremoso mascarpone, spolverato di cacao amaro. Servito in vasetto di vetro

Cheesecake ai Frutti di Bosco (G,L) 4.50

Cremona cheesecake con base di biscotti sbriciolati e crema di formaggio arricchita con frutti di bosco freschi.





Bibite

| | |
|-------------------------|------|
| Acqua | 2.00 |
| Coca Cola 330 ml | 2.00 |
| Coca Cola 1 L | 3.00 |
| Fanta 330 ml | 2.00 |
| Fanta 1 L | 3.00 |
| Sprite 330 ml | 2.00 |
| Esta Thè Limone o Pesca | 2.50 |

Birre

| | 33cl | 66cl |
|--------------------|------|------|
| Peroni 33 cl | 1.00 | 2.00 |
| Moretti | 2.00 | 3.50 |
| Nastro Azzurro | 2.00 | 3.50 |
| Baffo D'Oro | | 3.50 |
| Tuborg | 2.00 | 3.50 |
| Beck's | 2.50 | 4.50 |
| Ichnusa | | 5.00 |
| Heineken | 2.00 | 3.50 |
| Fisher | | 5.00 |
| Stella Artois | 2.00 | 3.50 |
| Leffe Blonde | 3.50 | |
| Tennent's | 3.00 | |
| La bière du Démon | 3.50 | |
| Ceres | 3.00 | 6.00 |
| Desperados | 3.50 | |
| Corona Extra | 3.50 | |
| Peroni Chill Lemon | 2.50 | |
| Faxe 1L | | 5.00 |

Vini Rossi

| | |
|-------------------------------|-------|
| Vino Rosso Locale | 2.50 |
| Lancers Rosè | 5.00 |
| Gragnano Penisola Sorrentina | 10.00 |
| Lettere Penisola Sorrentina | 10.00 |
| Negroamaro del Salento Rosso | 9.00 |
| Negroamaro del Salento Rosato | 9.00 |
| Miniato Barolo 2018 | 30.00 |

Vini Bianchi

| | |
|-----------------------|-------|
| Vino Bianco Locale | 2.50 |
| Lancers Bianco | 5.00 |
| Aglianico Beneventano | 10.00 |
| Greco Beneventano | 10.00 |
| Pinot Grigio | 15.00 |





Tabella Allergeni

Vicino al nome di ciascun piatto del menu, è indicata la sigla degli allergeni eventualmente presenti, per garantire ai nostri clienti di essere informati e scegliere in modo consapevole.

1. (G) Glutine: cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, farro, kamut), prodotti a base di farina di grano (pane, pasta, pizza), birra.
2. (C) Crostacei: gamberi, granchi, aragoste, scampi, gamberetti, molluschi.
3. (U) Uova: prodotti a base di uova (frittate, torte, mayonnaise, crepes), alcuni dolci.
4. (P) Pesce: tonno, salmone, sardine, aringhe, merluzzo, trota, pesce spada, sgombro, acciughe.
5. (A) Arachidi: burro di arachidi, arachidi tostate, salsa di arachidi, alcuni dolci.
6. (S) Soia: tofu, latte di soia, salsa di soia, alcuni prodotti da forno.
7. (L) Latte: latte vaccino, formaggi, yogurt, gelato, burro.
8. (F) Frutta a guscio: noci, mandorle, pistacchi, nocciole.
9. (S) Sedano: sedano, sedano rapa, sale aromatizzato al sedano.
10. (Se) Senape: senape, senape in polvere, alcuni prodotti da forno.
11. (Ses) Sesamo: semi di sesamo, olio di sesamo, alcuni dolci.
12. (Lu) Lupini: semi di lupino, alcuni prodotti da forno.
13. (M) Molluschi: cozze, vongole, ostriche, calamari, polpi.

*Questo prodotto potrebbe essere surgelato all'origine



Per garantire la massima sicurezza alimentare dei nostri clienti, vi invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze alimentari, in modo che possiamo fornire informazioni dettagliate sui nostri piatti e, se necessario, proporre alternative e/o modifiche al menu.



MIRACOLO

M

— *Italian* —
RESTAURANT



MIRACOLO

M

— Italian —
RESTAURANT

Via Guglielmo Pepe 122, Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
info@pizzeriamiracolo.it - Tel. 081.5153216

