



2k
25 **menu** MIMMO
PAPA

Acqua, farina e lievito. Tre ingredienti semplici, quasi banali, ma che per me hanno significato tutto. Sono stati il punto di partenza di una storia di cambiamento: la mia.

Per anni ho lavorato nei locali come barman, immerso nella notte. Era un lavoro che mi appassionava, in cui riuscivo bene, ma che mi teneva lontano dalla luce del giorno. Vivevo al buio, senza poter neppure sperare nei miei sogni più grandi: una moglie, dei figli, una famiglia.

Così, un giorno, ho deciso di ascoltare quella passione che avevo fin da bambino: la cucina. Ho investito i miei risparmi in un corso alla Scuola Dolce e Salato di Maddaloni, dove ho appreso l'arte della pizza sotto la guida di grandi maestri pizzaioli come Martucci, Coccia, Rossi e Iervolino. Ho imparato a bilanciare impasti e topping, a scegliere le migliori materie prime e a trasformare l'amore per questo mestiere in una professione.

La mia idea era chiara: creare un impasto leggero e digeribile che esaltasse topping preparati con cura, utilizzando ingredienti di qualità, con un occhio di riguardo per i prodotti della mia terra, Caserta. È nata così la volontà di aprire il mio locale, Elementi di Mimmo Papa, a Caserta.

Ma la strada non è stata semplice. Tutto era pronto quando è arrivato il lockdown, che ha rimandato il mio sogno. Tuttavia, non ho mollato. Ho trascorso quei mesi a studiare, sperimentare e perfezionare ogni dettaglio, fino al giorno in cui ho potuto finalmente accendere la luce della mia pizzeria e inaugurare un nuovo capitolo.

Oggi, grazie a quell'istinto di non arrendermi mai, vivo la mia passione ogni giorno. Ho costruito la mia famiglia, il mio locale, la mia identità. Ho capovolto la mia vita e trovato la mia felicità.

Acqua, farina e lievito. Tre semplici e forse banali elementi, ma capaci di dare forma ai miei sogni. Di riportare nella mia vita finalmente la luce.





TRIS DI MONTANARA 6
POMODORO, PARMIGIANO, BASILICO

CROCCHÈ CLASSICO 2
PATATE, SALE, PEPE, PARMIGIANO

CROCCHÈ CACIO, PEPE E LIME 2.5
PATATE, SALE, PEPE, PARMIGIANO, CREMA CACIO, PEPE E LIME

FRITTATINA CLASSICA 3.5
BUCATINI, SEDANO, CAROTE, CIPOLLA, BESCIAMELLA, PISELLI, PROVOLA, MACINATO DI BOVINO, PARMIGIANO, PECORINO

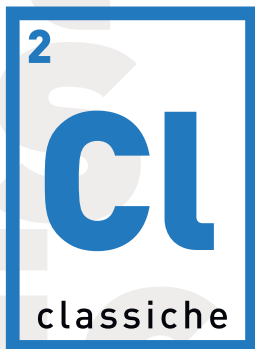
FRITTATINA SCARPARELLO 3.5
MEZZE MANICHE AL RAGÙ NAPOLETANO (CORAZZA DI BOVINO, COTENNA, BRACIOLE CONDITE, UVETTA E PINOLI), PROVOLA, CREMA CACIO

FRITTATINA GENOVESE 3.5
ZITI ALLA GENOVESE TRADIZIONALE, BESCIAMELLA, PROVOLA, CIPOLLA CROCCANTE

ZUCCARANCINO VEGANO 3.5
RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI ZUCCA ARROSTO, PORCINI SALTATI AL TIMO

CROCCHÈ SENZA GLUTINE 4

MOZZARELLA IN CARROZZA SENZA GLUTINE 4



MARINARA 5

POMODORO SAN MARZANO DOP, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO DI MONTAGNA, BASILICO, OLIO EVO

NAPOLETANA A MODO MIO 9

POMODORO SAN MARZANO DOP, OLIVE CAIAZZANE, PESTO D'AGLIO ORSINO, ORIGANO DI MONTAGNA, PACCHETELLE ROSSE DEL VESUVIO DOP, CAPPERI DI SALINA, ALICI DI CETARA, COLATURA DI ALICI, BASILICO, OLIO EVO

MARGHERITA 6

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

BUFALINA 8

BASE ROSSA CON POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, OLIO EVO

DIAVOLA 7.5

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, BASILICO, OLIO EVO

CARABINIERA 2.0 8.5

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, OLIVE CAIAZZANE, PESTO D'AGLIO ORSINO, SALAME PICCANTE, POLVERE DI OLIVE, BASILICO, OLIO EVO

CAPRICCIO 9

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, CARCIOFI GRIGLIATI, OLIVE NERE CAIAZZANE, FUNGHI CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, OLIO EVO

VESUVIO 8

BASE BIANCA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI DEL PIENNOLO GIALLI E ROSSI, BASILICO, OLIO EVO

DOP 7

BASE BIANCA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI DATTERINI, IN USCITA SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO, BASILICO

AVEZZANA 9

BASE BIANCA CON PROVOLA AFFUMICATA, PATATE AL FORNO AROMATIZZATE, SALSICCIA DI MAIALINO NERO CASERTANO, BASILICO, OLIO EVO

DON VINCENZO 10

BASE BIANCA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, IN USCITA RUCOLA, DATTERINI, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO

WÜRSTEL ARTIGIANALE 7.5

BASE BIANCA CON FIOR DI LATTE, WÜRSTEL ARTIGIANALE, PATATINE FRITTE





3

EL

elementi

CARCIOFO E LE SUE CONSISTENZE 10

CREMA DI CARCIOFO ARROSTO, PROVOLA AFFUMICATA, CARCIOFO COTTO A BASSA TEMPERATURA

IN USCITA: CROCCANTE DI CARCIOFO, E POI GRIGLIATO, PREZZEMOLO, AGLIO, PINOLI, PECORINO ROMANO DOP, OLIO EVO

ZUCCA E GUANCIALE 10

PROVOLA AFFUMICATA, CREMA DI ZUCCA ARROSTO, PORCINI RIPASSATI AL TIMO, GUANCIALE DI SUINO NERO CASERTANO, ZUCCA MARINATA, OLIO EVO

CAROTA VEGANA 10

CREMA DI CAROTE, BRUNOISE DI CAROTA GIALLA, VIOLA E BIANCA SALTATA IN PADELLA CON ZUCCHERO, PORRO FON-
DENTE

IN USCITA: CROCCANTE DI CAROTA, TOFU, OLIO EVO

SCARULELLA REVOLUTION 12

SCAROLA LISCIA RIPASSATA IN PADELLA CON OLIVE CAIAZZANE, FIOR DI LATTE

IN USCITA: CAPPERI DI SALINA, PINOLI, UVA SULTANINA, BURRATA, NOCI, ALICI DI CETARA, FICHI SECCHI, OLIO EVO

CASERTANA 10

VELLUTATA DI FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA, PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA DI SUINO NERO CASERTANO, PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO

SENZA GLUTINE +3 | SENZA LATTOSIO +1.5

MASCARIELLO 12

PROVOLA AFFUMICATA, PORCINI SALTATI AL TIMO

IN USCITA: GUANCIA DI MANZO A BASSA TEMPERATURA, Salsa Verde (Prezzenolo, olio, aglio, origano, peperoncino), Terrina di olive nere, olio EVO

'NDUJA, BLU DI BUFALA E SALSICCIA 10

PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA DI SUINO NERO CASERTANO

IN USCITA: BLU DI BUFALA, CREMA DI 'NDUJA, NOCI,

LARDIATA SECONDO ME 12

CREMA DI POMODORO ARROSTO, FIOR DI LATTE

IN USCITA: POMODORINI SEMI-DRIED, CREMA ALL'AGLIO NERO FERMENTATO, LARDO DI SUINO NERO CASERTANO, CROCCANTE DI TARALLO NAPOLETANO, CONCIATO ROMANO DEL PRESIDIO SLOW FOOD, BASILICO, OLIO EVO
OLIO EVO

TARTUFATA 12

PROVOLA AFFUMICATA, PORCINI SALTATI AL TIMO, SALSICCIA DI SUINO NERO CASERTANO, TARTUFO FRESCO A LAMELLE, OLIO AL TARTUFO

4 FORMAGGI LE CURTI 10

PROVOLA AFFUMICATA, CAPRINO A CROSTA FIORITA AI DUE LATTI (CAPRA E PECORA), ERBORINATO DI VINACCIA, CIALDE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP E CREMA CACIO





VAPORE
FRITTA
FORNO

MARGHERITA CRUNCH 9

POMODORO SAN MARZANO DOP AGRIGENUS,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO

GENOVESE CRUNCH 12

GENOVESE TRADIZIONALE, PARMIGIANO REGGIANO
DOP, CIPOLLA CROCCANTE

SCARPARELLO CRUNCH 12

RAGÙ TRADIZIONALE, CORAZZA DI BOVINO, COTENNA,
BRACIOLE CONDITE, SALSICCIA, CREMA CACIO





SPECK E CASTAGNE 12

PROVOLA AFFUMICATA, BLU DI BUFALA, SPECK DI BUFALO, NOCI E CASTAGNE AL MIELE

MORTADELLA 12

MORTADELLA IGP, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PESTO DI PISTACCHIO

TOPINAMBUR E CAPOCOLLO 12

CREMA DI TOPINAMBUR, SCAROLA RIPASSATA, CAPOCOLLO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA



RIPIENO NAPOLETANO FRITTO 9

PROVOLA AFFUMICATA, POMODORO, CICOLI, RICOTTA, PEPE

RIPIENO CLASSICO AL FORNO 8

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON

7

DL

dolci

CHEESECAKE 6

- CARAMELLO
- PISTACCHIO
- NUTELLA

TIRAMISÚ 6

SGRANOCCHIO 6

FIOCCO DI NEVE 6

PISTACCHIOSO 6

MARIANA 6

MONTANARA DOLCE, CONFETTURA DI POMODORO DEL PIENNOLO DOP, SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO, ZUCCHERO A VELO

STELLAMISÚ 6

MONTANARA DOLCE, CREMA PASTICCERA, SAVOIARDO, CAFFÉ, NUTELLA, BISCOTTO SBRICIOLATO



| | |
|--|------------|
| ACQUA NATURALE NATIA 75CL | 2.5 |
| ACQUA FRIZZANTE FERRARELLE 75CL | 2.5 |
| PEPSI IN VETRO 33CL | 3 |
| PEPSI ZERO IN VETRO 33CL | 3 |
| FANTA IN VETRO 33CL | 3 |



| | |
|-------------------------|------------|
| JÄGERMEISTER | 3.5 |
| AMARO DEL CAPO | 3.5 |
| UNICUM | 4 |
| JEFFERSON | 4 |
| GRAPPA BARRICATA | 4 |
| LIMONCELLO | 3 |
| MELONCELLO | 3 |



PIZZERIA ELEMENTI

VIA MAGGIORE SALVATORE ARENA - 6 - CASERTA (CE)

0823 17 67 358 - 376 09 51 604

ELEMENTIPIZZERIA.IT



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

COPERTO 2.5

