



3 L 3 M 3 N T 1 M 3 N U



S 7 4 R 7 3 R

CROCCHÈ CLASSICO 2

PATATE, SALE, PEPE, PARMIGIANO

CROCCHÈ CACIO E PEPE 2.5

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

CROCCHÈ SENZA GLUTINE 4

FRITTATINA VEGANA 3.5

TAGLIATELLE, CREMA DI PEPERONI, MELENZANE E ZUCCHINE IN
CONSISTENZA, BESCIAMELLA VEGANA

FRITTATINA CLASSICA 3.5

BUCATINI, MACINATO DI BOVINO, PISELLI,
PROVOLA, BESCIAMELLA

FRITTATINA NERANO 3.5

CREMA DI ZUCCHINE, PROVOLA,
ZUCCHINE IN CONSISTENZA, BESCIAMELLA

FRITTATINA PARMIGIANA 3.5

MEZZE MANICHE, CREMA DI MELANZANE, PROVOLA,
BESCIAMELLA, POMODORO TONDINO

ARANCINO ALLA PESCATORA 4

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE, COZZE, LUPINI, VONGOLE,
GAMBERI, POLPO

PATATE FRITTE 4

PATATE FRITTE SALSICCIA E CHEDDAR 6

BANDIDOS 6

STRACCETTI DI POLLO IMPANATI

TRIS DI MONATANARE 6

POMODORO E PARMIGIANO



CL4SS1CH3

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

SENZA GLUTINE +3 | SENZA LATTOSIO +2.0

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

RADICE

ELEMENTI | MIMMO PAPA PROJECT

RadiCE è il mio modo di raccontarvi chi sono.

È un viaggio nella mia storia, intrecciata alla famiglia, alla città che mi ha cresciuto, ai gesti semplici che ho imparato osservando chi mi ha preceduto.

Caserta è la mia ispirazione quotidiana.

Ogni prodotto del territorio che porto a tavola è un piccolo omaggio alla mia terra.

Con RadiCE vi accompagno in un percorso fatto di emozioni, tra pizze pensate come ricordi e vini casertani che raccontano il carattere di questo luogo unico.





R 4 D 1 C 3

MARGHERITA RADICE 10

ANTICO POMODORO RICCIO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, OLIO EVO FONTANA LUPO

RADICE DI PAN COTTO 12

IMPASTO AL PADELLINO ALLA SEGALE, SCAROLA RIPASSATA IN PADELLA, CREMA DI MAIS E POP CORN, CREMA DI FAGIOLO LENZARIELLO PRESIDIO SLOW FOOD, SPIGA DI MAIS LACCATA AL BURRO DI BUFALA E ARROSTITA, BOTTONCINI DI POLENTA FRITTA

GENOVESE DI BUFALO 13

BASE TRIPLA COTTURA (VAPORE-FRITTA-FORNO), CIPOLLA DI ALIFE, CORAZZA DI BUFALO, CREMA DI CAROTE, CAROTA BABY MARINATA E ARROSTINA, CIPOLLA IN CARPIONE

MERENDA DELLA SUOCERA 10

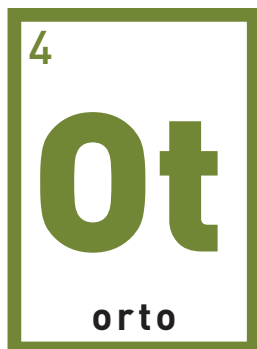
MEZZA LUNA DI PIZZA CLASSICA, CREMA DI PATATE ARROSTO, RIPIENA DI SPINACI SALTATI AL BURRO DI BUFALA, CREMA DI TOPINAMBUR, BRUNOISE DI PATATA DOLCE, SPINACINO ALL'INSALATA



Il progetto Orto nasce da un desiderio semplice: coltivare con le mie mani ciò che poi metto in tavola.

Raccogliamo ogni giorno i prodotti del nostro orto, presso Hortum Meum, uno spazio vivo e curato qui, nella nostra Caserta.

Le pizze di questa sezione sono fatte con ciò che la nostra terra ci dona, al ritmo delle stagioni. Verdure, erbe, profumi autentici: tutto a km0, tutto vero. Così il cerchio si chiude, e dalla terra – letteralmente – si torna al piatto.



D 4 L M 1 0 O R 7 0

ORTOLANA A MODO MIO 10

CREMA DI MELANZANE ARROSTO, FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, PEPERONI GIALLI E ROSSI IN AGRODOLCE, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIO EVO FONTANA LUPO, BASILICO

VOLTURNO 2.0 12

BASE FOCACCIA, PEPERONCINI DEL FIUME SALTATI IN PADELLA, AGLIO, OLIO E POMODORINI TONDINI, SALSICCIA DI MAIALINO NERO, STRACCIATA DI BUFALA, OLIO EVO FONTANA LUPO, BASILICO

NERANO 10

CREMA DI ZUCCHINE, PROVOLA, ZUCCHINE MARI-NATE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MENTA, FIORI DI ZUCCA ESSICCATI, PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO FONTANA LUPO, BASILICO

PARMIGIANA 3000 12

CREMA DI MELANZANE ARROSTO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, POMODORO RICCIO, PESTO DI BASILICO, MELANZANE FRITTE ED ESSICcate

ASSOLUTO DI POMODORI 10

CREMA DI POMODORO ARROSTO, FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI E ROSSI SEMISECCHI, COULIS DI POMODORO RICCIO, CONCASSÈ DI POMODORO, PESTO DI BASILICO, OLIO EVO FONTANA LUPO

Sono Mimmo Papa,
cuore e mani dietro
Elementi.

Qui non preparo solo
pizza, ma creo un
legame con la mia
terra, ogni giorno.

Credo nella forza
dell'essenziale: acqua,
farina e lievito che, con
il giusto tempo e
rispetto, diventano
qualcosa di
straordinario.

Elementi è la mia casa
a Caserta, un luogo
dove ogni impasto, ogni
scelta, nasce
dall'amore per la
semplicità e per il
territorio.
Benvenuti nel mio
mondo.





3 L 3 M 3 N T 1

SCAROLA, ALICI E CANOVACCIO 12

BASE BIANCA FIOR DI LATTE, SCAROLA RICCIA A CRUDO, OLIVE CAIAZZANE, POMODORINI DEL PIEN-NOLO GIALLI E ROSSI, CAPPERI DI SALINA, IN USCITA ALICI FRESCHE IMPANATE E FRITTE, CANOVACCIO DI BUFALA AFFUMICATO

SALSICCIA E CANOVACCIO 10

BASE BIANCA FIOR DI LATTE, CREMA DI PATATE ARROSTO, SALSICCIA SECCA DI MAIALINO NERO, IN USCITA CANOVACCIO AFFUMICATO, OLIO EVO FONTANA LUPO

KATSUOBUSHI 2.0 12

CREMA DI PORRO E CIPOLLOTTO, PROVOLA, CIPOLLA ROSSA IN CARPIONE, CIPOLLA CROCCANTE, SALSA PREZZEMOLO, TONNO KATSUOBUSHI, OLIO EVO FONTANA LUPO

FRESCA D'ESTATE 10

MEZZA LUNA A FOCACCIA, PROSCIUTTO CRUDO, TARTARE DI POMODORO BUE, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, OLIO EVO FONTANA LUPO



P 4 D 3 L L 1 N O

POLPO E CARCIOFI 15

PADELLINO ALLA SEGALE, CREMA DI PATATE ARROSTO, MOZZARELLA DI BUFALA, CARCIOFI GRIGLIATI, POLPO ARROSTO, AGLIO ORSINO

SALMONE E STRACCITA 15

PADELLINO ALLA SEGALE, SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA, STRACCIATA DI BUFALA, POMODORINI SEMI-DIDRY GIALLI E ROSSI

GAMBERO ROSSO E ZUCCHINE 15

PROVOLA, CREMA DI ZUCCHINE, ZUCCHINE ALLA SCA-PECE, ZUCCHINE MARINATE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, ZEST DI LIMONE

TONNO ROSSO 15

CREMA DI PORRO E CIPOLLOTTO, PROVOLA, SALSA TONNATA, TARTARE DI TONNO ROSSO, TONNO KATSO-BUSHI, SALSA PREZZEMOLO



P 4 N 1 N O

POLDINO BUNS 10

HAMBURGER DI MARCHIGIANA, POMODORO, BACON CROCCANTE, INSALATA ICEBERG, CHEDDAR, PROVO-LA

BANDIDOS BUNS 10

STRACCETTI DI POLLO FRITTO, POMODORO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE

POLPO BUNS 13

POMODORO BUE, STRACCIATA DI BUFALA, POLPO ARROSTO



VAPORE
FRITTA
FORNO

CRUNC#

MARGHERITA CRUNCH 10

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

MORTADELLA E PISTACCHIO 10

BASE MOZZARELLA DI BUFALA, MORTADELLA IGP BOLOGNESE, PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATA DI BUFALA, ZEST DI LIMONE

PARMIGIANA CRUNCH 12

CLASSICA PARMIGIANA AL FORNO, IN USCITA STRACCIATA DI BUFALA

DOMENICA CRUNCH 12

RAGÙ DI NOCE, POLPETTE DI MACINATO BOVINO, PESTO DI BASILICO, STRACCIATA DI BUFALA



1NS4L4T3

TONNARELLA 8

INSALATA MISTA, TONNO, POMODORINI, OLIVE VERDI E FOCACCINA AL ROSMARINO

CHICKEN 8

INSALATA MISTA, PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, DATTERINI, OLIVE VERDI E FOCACCINA AL ROSMARINO

SALMONE 10

INSALATA MISTA, SALMONE, DATTERINI, OLIVE VERDI E FOCACCINA AL ROSMARINO



DOLCI

TIRAMISÙ ELEMENTI 6

KRISPEARS DI CIOCCOLATO FONDENTE, PAN DI SPAGNA BAGNATO AL CAFFÈ, MOUSSE AL TIRAMISU

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO E MOU 6

FROLLA AL CACAO, MOUSSE AL CIOCCOLATO
CREMA AL CARMELLO, KRISPEARS AL CARMELLO, GRANEL-
LA DI AMARETTO

SGRANOCCHIO 6

MOUSSE VARIEGATO AL CIOCCOLATO, CUORE DI CARMELLO,
RICOPERTA DI MANDORLE PRALINATE E GRIGLIETTA AL CIOCCOLATO

CHEESE CAKE 6

FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLA, CARMELLO, NUTELLA, CIOCCOLATO

TARTELLETTA CARMELLO E ALBICOCCA SCIROPATA 6

PASTA FROLLA, CLASSICA, MOUSE VARIEGATA ALLA VANIGLIA,
ALBICOCCA SCIROPATA, KRISPEARS AL CARMELLO E CREMA
AL CARMELLO

MEZZA SFERA ALBICOCCA E CIOCCOLATO 6

MEZZA SFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE, MOUSSE VARIEGATA ALLA VANIGLIA, CREMA ALBICOCCA



B 1 B 1 T 3

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



D 1 G 3 S T 1 V 1

JÄGERMEISTER 4

AMARO DEL CAPO 4

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



GIALOSWITCH.COM



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

COPERTO 2.5

**PIZZERIA
ELEMENTI**

**MIMMO
PAPA**