

Fiata

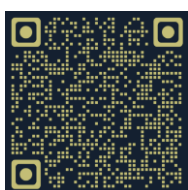
true italian pizza

50 Top Pizza World 2022, 2023, 2024



Questa piccola pizzeria nel cuore pulsante di Hong Kong, affidata al pizzaiolo casertano Salvatore Fiata, che ne porta anche il nome, ha conquistato la cittadina asiatica. Residenti, turisti, un via vai continuo di clienti in questi anni ne hanno decretato un successo molto importante. Siamo a Staunton Street che è il cuore dell'area di divertimento di Soho. Per il pranzo è possibile sfruttare un lunch set dove si può provare anche qualche piatto, semplice di fattura. Il menu è composto da qualche buon antipasto e una proposta dei dessert e poi la vera protagonista la pizza. Montanare, pizze in due cotture, le classiche, le speciali. L'impasto è una nuvoletta, possiamo dire tranquillamente che rientra nella categoria delle pizze contemporanee con il cornicione pronunciato e molto idratata. Per i condimenti si usano prodotti italiani di grande qualità, scelti con cura. Da Provare assolutamente la pizza Provola e Pepe, una vera delizia.

This small pizzeria in the bustling heart of Hong Kong, entrusted to the pizzaiolo from Caserta, Salvatore Fiata, who also bears its name, has conquered the Asian town. Residents, tourists, a continuous stream of customers over the years have decreed its very important success. We are on Staunton Street, which is the heart of the Soho entertainment area. For lunch, you can take advantage of a lunch set where you can also try some simple dishes. The menu consists of some good appetizers, a dessert proposal, but the true protagonist is pizza. Fried pizzas, pizzas with two different baking methods, the classics, and the specials. The dough is like a cloud, we can safely say that it falls into the category of contemporary pizzas with a pronounced and very hydrated crust. For toppings, high-quality Italian products are used, carefully selected. A must-try is the Provolone and Pepper pizza, a true delight.



ANTIPASTI

- BEEF TARTARE DI FASSONA** 120
beef tartare | burrata cream | pistachio pesto
- BURRATA DI ANDRIA IGP AFFUMICATA**   180
caramelized red onions | burrata smoked with apple wood
- CAPRESE**  120
mozzarella di bufala Campana DOP | cherry tomatoes | basil
- INSALATA DI PROSCIUTTO DI PARMA** 120
mixed salad | Parma ham (24 months) | Grana Padano DOP | cherry tomatoes
- TAGLIERE MISTO** 120
selection of true Italian cold cuts
- TAGLIERE VIP** (recommended for 4 guests)  240
selection of true Italian cold cuts | fried dough | tarollo | roasted artichoke
sun dried tomatoes | black olives
- TAGLIERE DI PORCHETTA IGP E FORMAGGIO** 190
porchetta IGP | cheese of the day | 15 YEARS balsamic di Modena IGP
- TOMATO SOUP**  80
San Marzano DOP tomato | burrata cream | basil

MONTANARA

DOUBLE 85 | TRIPLE 115 | QUADRUPLE 145 | QUINTUPLE 175

- CLASSICA** 
San Marzano DOP | Grana Padano DOP | basil
- PISTACCHIO**
mortadella | ricotta di bufala | pistachio pesto
- PORCHETTA IGP**
Ricotta di bufola | porchetta IGP | tarallo napoletano
- TARTUFO** 
ricotta di bufala | black truffle paste
- MARINARA** 
Vesuvio tomatoes DOP | San Marzano DOP | anchovies

PIZZE CLASSICHE

CAPRICCIOSA

175

San Marzano DOP | fior di latte di Napoli | roasted artichoke | smoked pancetta | black olives

CETARA

175

fior di latte Napoli | Vesuvio tomatoes DOP | yellow tomatoes DOP | Cetara anchovies | basil cream | extra virgin olive oil

PROVOLA E PEPE

Pizza of the Year 2024

195

provola affumicata | San Marzano DOP | tomatoes | ground black pepper | basil | extra virgin olive oil

DIAVOLA BY GIOVANNI



225

fior di latte di Napoli | San Marzano DOP | bufala cream | nduja | basil dried spicy sausages of black Casertano pig

LA MIA DIAVOLA



185

San Marzano DOP | provola affumicata | pecorino DOP | basil cream | spianata Calabrese | spicy oil

MARGHERITA



165

San Marzano DOP | fior di latte Napoli | basil

MARINARA

165

San Marzano DOP | Vesuvio tomatoes DOP | anchovies | oregano | garlic oil

PARMIGIANA



185

San Marzano DOP | roasted aubergine | fior di latte Napoli | Grana Padano DOP | basil

QUATTRO FORMAGGI



175

fior di latte Napoli | gorgonzola | Grana Padano DOP | caciocavallo cave aged DOP

PIZZA "SASA"


from 195

daily recommendation by our chef Salvatore


PIZZE SPECIALI

- A' SALSICCIA**   @50toppizza 225
Alife onion cream | fior di latte Napoli | caramelized red onions |
fresh Italian sausage
- BRONTE 5.0**   @50toppizza 225
fior di latte Napoli | mortadella Oro di Bologna IGP | Sorrento lemon zest |
semi dried tomato | ricotta di bufala | pistachio | lemon oil
- BUFALA DOP**  180
San Marzano DOP | mozzarella di bufala Campana DOP | basil |
extra virgin olive oil
- ESTATE**   @50toppizza 225
focaccia with Grana Padano DOP 24 months | Parma ham (24 months)
burrata cream | Alife red onions jam
- LA RUSTICA**  190
fior di latte di Napoli | sun dried tomatoes | smoked pancetta |
roasted potatoes | basil
- PARMIGIANA CONTEMPORANEA**  185
fior di latte di Napoli | aubergine pesto | caciocavallo aged in cave DOP |
sundried tomato | basil | walnut oil
- PORCHETTA** 235
fior di latte di Napoli | roast artichokes | porchetta di Ariccia IGP | smoke
almonds | crumble salty biscuit | 15 YEARS balsamic di Modena IGP
- PORCINO**  235
fior di latte di Napoli | porcino mushrooms | semi sun dried tomatoes | ricotta di
bufala | parsley

PIZZE DUE COTTURE

BRONTE 4.0	225
ricotta di bufala mortadella Oro di Bologna DOP pistachio lemon zest	
LIMONCELLO SORRENTO	225
San Marzano DOP Vesuvio tomatoes DOP yellow tomatoes DOP ricotta di bufala Sorrento lemon zest basil	
MARGHERITA	195
burrata cream San Marzano DOP basil cream	
PAZZA ESTATE	 235
burrata cream IGP Parma ham 24 months Cilento white fig jam salty ricotta black olives powder mint	

DOLCI

CAKE OF THE DAY	80
various “torte” directly imported from the city of Naples	
CANNOLI SICILIANI [2 PIECES]	80
traditional Sicilian biscuit ricotta di bufala dark chocolate pistachio ground	
TIRAMISÚ	 80
sponge biscuits coffee eggs mascarpone cacao alcohol	

BEVANDE

FRESCA (<i>freshly squeezed</i>)	
GRAPEFRUIT SODA LEMONADE ORANGE JUICE	45
ACQUA (ACQUA PANNA/ S. PELLEGRINO)	45
SOFT (COKE/ COKE ZERO / FANTA GRAPE/ SPRITE)	35
CAFFÈ (<i>professionally brewed</i>)	
ANY BLACKS	30
ANY WHITE	40
TEA	30
CHOCOLATE	35

*10% service charge is not included

Please advise us if you have any allergies

GLOSSARY

bufala [bù·fa·la]

buffalo mozzarella.

fior di latte

mozzarella (made from cow's milk, rather than that of water buffalo).

D.O.P.

DOP stands for Denominazione d' Origine Protetta, in English this translates to **Protected Designation of Origin**. It is awarded to products of excellence that express a close tie to its territory of origin. The DOP recognizes agricultural products and foodstuffs which are produced, processed and prepared in Italy recognizing production methods.

focaccia [fə'kæ.tʃə]

A flatbread similar in style, composition, and texture to modern pizza doughs and topped with herbs, cheese and other products. Focaccia typically consists of high-gluten flour, oil, water, sugar, salt and yeast.

Grana Padano [gra:nə pə'da:nəʊ]

a rich semi-fat hard cheese with a granular texture, often used grated, especially on pasta dishes and soups.

guanciale [gwan'tʃa:le]

fatty bacon prepared from the cheeks of a pig.

mortadella [mor.ta'del.la]

A smooth-textured Italian pork sausage with lumps of fat, flavored with spices

mozzarella [mɒtsə'relə]

a firm white Italian cheese made from buffalo or cow's milk, used especially in pizzas and salads.

oregano [ɔr'i'gɑ:nəʊ]

A herb of the mint family, *Origanum vulgare*, having aromatic leaves.

pecorino [peko'rino]

Any of a family of Italian cheeses made from ewe's milk.

porchetta [por'ketta]

A savory, fatty, and moist boneless pork roast of Italian culinary tradition.

ricotta [ri'kɒtə]

a soft white unsalted Italian cheese.

San Marzano

traditional Campania plum tomatoes

tarallo [ta'ral.lo]

a snack food from southern Italy, in the form of a twist of breadstick, often covered in pepper, anise, etc. or sugar.