

FLATEY

PIZZA NAPOLETANA

FLATEY

Stuttur eldunartími, einföld gæðahráefni og vandað handbragð einkenna pítsurnar á Flatey.

Útkoman eru náttúrulega bragðgóðar og heilnæmar pítsur. Flatey sækir í hefðir Napólí, en þar ræður einfaldleikinn ríkjum í hráefnum og eldunaraðferðum. Í héruðunum í grennd við Napólí hefur pítsuhefðin varðveist nánast óbreytt frá því að fyrsta pítsan leit dagsins ljós á 18. öld. Margherita er hin klassíska napólíska pítsa og í algjöru uppáhaldi hjá okkur á Flatey.

Sagan segir að margheritan hafi fyrst skotið upp kollinum árið 1889 þegar bakarinn Raffaele Esposito skreytti pítsu í fánalitum Ítalíu til heiðurs drottningunni Margherita af Savoja. Tómatarnir gáfu henni rauðan lit, mozzarella osturinn hvítan og basilíkan grænan.

PIZZA PIZZA PIZZA

@FLATEYPIZZA FLATEY.PIZZA

GRANDAGARÐUR 11

101 REYKJAVÍK +354 5882666

PIZZA NAPOLETANA

MARINARA (V).....1.750 kr.

San Marzano tómatar, hvítlaukur, ólífuoía, oregano

MARGHERITA1.950 kr.

San Marzano tómatar, ferskur mozzarella, fersk basilíka, ólífuoía

DIAVOLA2.150 kr.

San Marzano tómatar, ferskur mozzarella, pepperoni, fersk basilíka, ólífuoía

PARMA2.650 kr.

San Marzano tómatar, ferskur mozzarella, hráskinka, klettasalat, parmesan, fersk basilíka, ólífuoía

PADRINO.....2.450 kr.

San Marzano tómatar, ferskur mozzarella, pepperoni, pikklaður chili pipar, hunang, fersk basilíka, ólífuoía

TARTUFO..... 2.450 kr.

Ferskur mozzarella, ricotta, sjávarsalt, truffluoía, ólífuoía

VEGANA (V)..... 1.950 kr.

San Marzano tómatar, íslenskar kartöflur, grænar ólífur, hvítlaukur, ferskt rósmarín, ólífuoía

NUTELLA 1.750 kr.

Nutella súkkulaðismjör, möndluflögur og flórsykur

PIZZA VIKUNNAR 2.050 – 3.050 kr.

Með tilraunakenndum og/eða árstíðabundnum hráefnum

DRYKKIR

VÍN

Rautt (á krana) – Sangiovese Merlot 15 cl950 kr.

Rautt (á krana) – Sangiovese Merlot 75 cl4.000 kr.

Hvít - Giacondi Chardonnay 75 cl4.200 kr.

BJÓR

Gull (á krana) 40 cl950 kr.

Úlfrún Session IPA (á krana) 40 cl1.200 kr.

Breytilegt á krana – spurðu þjóninn

Peroni (í gleri) – 33 cl1.100 kr.

SVALADRYKKIR

Pepsi 33 cl350 kr.

Pepsi Max 33 cl350 kr.

Egils Appelsín 33 cl350 kr.

Egils Kristall 33 cl350 kr.

KAFFI

Espresso400 kr.

TÓMATARNIR


Flatey kaupir tómata beint frá bónda, nánar tiltekið Rega fjölskyldunni sem hefur frá árinu 1987 helgað sig ræktun svokallaðra San Marzano tómata. Á hverju hausti eru tomatarnir tíndir á hárrétu þroskastigi og settir beint í dós á búgarði fjölskyldunnar við rætur eldfjallsins Vésúvíusar, sunnan við Napólí. Tómatarnir eru í laginu eins og plómur, sérstaklega safaríkir og bragðmiklir. Því þarf engu við að bæta, ef frá er talið dálítið salt. Engin eldun, ekkert krydd og engin aukaefni.

DEIGIÐ

Deigin á Flatey innihalda einungis lífrænt hveiti, vatn, salt, súrdeig og örlítið ger. Þau eru látin þroskast í að minnsta kosti sólarhring sem gerir það að verkum að botnarnir verða bragðmiklir og léttir í maga. Pítsurnar bakast á u.þ.b. 60 sekúndum við um 500 gráðu hita, sem skilar loftmiklum kanti sem er stökkur að utan en silkimjúkur að innan.

+354 588 2666

PIZZA NAPOLETANA



PRINCESS MARGHERITA

GRANDAGARÐUR 11 – 101 REYKJAVÍK

Flatey

OPIÐ 11:30 – 22:00 ALLA DAGA

FLATEY

PIZZA NAPOLETANA

FLATEY

At Flatey pizza we pride ourselves on craftsmanship, simple quality ingredients and rapid cooking time at high heat. The result is a naturally flavorful and wholesome pizza. Flatey draws inspiration from the Neapolitan tradition which is guided by time–honored craft and straightforward ingredients. This is why, in the regions surrounding Naples, traditional pizza artistry has remained practically unchanged since the 18th century. Margherita is the classic Neapolitan pizza, and a favorite of ours here at Flatey. According to legend, the first margherita was made in 1889 when baker Raffaele Esposito created a pizza that drew inspiration from the Italian flag in honor of queen Margherita di Savoia. He used tomatoes for red, mozzarella cheese for white and basil leaves for green.

PIZZA PIZZA PIZZA

@FLATEYPIZZA FLATEY.PIZZA
GRANDAGARÐUR 11
101 REYKJAVÍK +354 5882666

PIZZA NAPOLETANA

MARINARA (V).....1.750 ISK

San Marzano tomatoes, garlic, olive oil, oregano

MARGHERITA1.950 ISK

San Marzano tomatoes, fresh mozzarella, fresh basil, olive oil

DIAVOLA2.150 ISK

San Marzano tomatoes, fresh mozzarella, pepperoni, fresh basil, olive oil

PARMA2.650 ISK

San Marzano tomatoes, fresh mozzarella, prosciutto, rucola, parmesan, fresh basil, olive oil

PADRINO.....2.450 ISK

San Marzano tomatoes, fresh mozzarella, pepperoni, pickled chili pepper, honey, fresh basil, olive oil

TARTUFO.....2.450 ISK

Fresh mozzarella, ricotta, truffle oil, sea salt, olive oil

VEGANA (V).....1.950 ISK

San Marzano tomatoes, Icelandic potatoes, green olives, garlic, fresh rosemary, olive oil

NUTELLA1.750 ISK

Nutella chocolate spread, almond flakes, powdered sugar

PIZZA OF THE WEEK2.050 – 3.050 ISK

With experimental and/or seasonal toppings

DRINKS

WINE

Red (on tap) - Giacondi Trebbiano 15 cl 950 kr.
Red (on tap) - Giacondi Trebbiano 75 cl 4.000 kr.
White - Giacondi Chardonnay 75 cl 4.200 kr.

BEER

Gull (on tap) 40 cl 950 kr.
Úlfrún Session IPA (on tap) 40 cl 1.200 kr.
Variable beers on tap – ask the waiter
Peroni (bottled) – 33 cl 1.100 kr.

SOFT DRINKS

Pepsi 33 cl 350 kr.
Pepsi Max 33 cl 350 kr.
Egils Appelsín 33 cl 350 kr.
Egils Kristall 33 cl 350 kr.

COFFEE

Espresso 400 kr.

TOMATOES

The tomatoes at Flatey are all farm to table and derive directly from the source – the Rega family. This family has dedicated their lives to growing San Marzano tomatoes since 1987. These sweet, plum tomatoes are picked every year at the exact moment of ripeness, when they are at their juiciest. The tomatoes are then canned right at the family’s tomato farm, in the shadow of Mount Vesuvius, just south of Naples. These oblong tomatoes are renowned the world over for their juicy texture, deep flavor, and low acidity. Nothing needs to be added when making the tomato sauce, except maybe a pinch of salt. No cooking, no spices, and no additives.

OUR DOUGH

Flatey pizza dough is made up of organic flour, water, salt, sourdough and a pinch of yeast. We let the dough ferment for at least 24 hours, which results in a pizza crust that is packed with flavor but easy to digest. The pizza is then baked for approx. 60 seconds at 500 degrees, which gives us the pizza we love – a light crisp on the outside, but soft and fluffy on the inside.

+354 588 2666

PIZZA NAPOLETANA



PRINCESS MARGHERITA

GRANDAGARÐUR 11 – 101 REYKJAVÍK



OPEN 11:30 – 22:00 EVERY DAY