

PIZZA

Disponibile dalle ore 19.00

SAN MARZANO



Il pomodoro San Marzano, coltivato esclusivamente nell'area dell'Agro-Sarnese Nocerino, è una varietà di pomodoro dal gusto fresco, intenso e non acido, dal caratteristico colore rosso vivo. E' grazie a queste qualità che ha ottenuto il marchio D.O.P.

IMPASTI



Integrale con farina di grano **Timilia**. È un'antica varietà di grano duro coltivata in Sicilia. Una farina profumata, nutriente e a basso contenuto di glutine. + € 2

Impasto con farina **senza glutine** + € 3



La nostra Fior di Latte è una **mozzarella fatta con latte fresco 100% italiano**. La salsa di pomodoro San Marzano è di qualità **D.O.P.**

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte
Emulsione di basilico

€ 8

Prosciutto

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Prosciutto cotto
€ 9

Porcini

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Funghi porcini
€ 10

Speck e Zola

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, zola
Speck artigianale
€ 10

Valtellina

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, Bresaola punta
d'anca, rucola e grana
€ 11

Prosciutto e funghi

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Prosciutto cotto, funghi
€ 10

Salame piccante

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, olive
Salame piccante
€ 9

Quattro formaggi

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, zola, brie
Scaglie di grana
€ 10.5

Trentina

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, speck artigianale
Brie, radicchio
€ 11

BIMBI & BIMBE

Manteniamo le tradizioni

Pizza della nonna
formato baby

Pomodoro San Marzano
Mozzarella Fior di Latte
Polpette fatte in casa
Grana Padano
€ 9.5



Le nonne italiane
sanno come farsi
amare. Quando la
loro dolcezza si
esprime in cucina
ci preparano dei
piatti deliziosi, che
ricorderemo per
sempre.

PIZZE GOURMET ROSSE

Margherita D.O.P. € 11

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala,
emulsione di basilico

Siciliana D.O.P. € 14

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, acciughe di
Sciacca, olive condite, capperi di Pantelleria, pomodorini Pachino

Calabrese D.O.P. € 14

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, caciotta silana,
salame piccante, cipolla di Tropea caramellata, peperoncini ripieni

Pugliese D.O.P. € 14

Pomodoro San Marzano, burrata, salsiccia, cime di rapa, olive

Tonno 2.0 novità € 10.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, tonno,
cipolle caramellate, cipolle croccanti, olio al peperoncino

Bella Napoli € 11.5

Pomodoro San marzano, mozzarella di Bufala, acciughe
di Sciacca, emulsione di basilico

Piè di Grotta € 15

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala intera, acciughe
di Sciacca, olive di Gaeta, salsa di frutti del capperò,
pomodorini, spinacino, emulsione di basilico

CON LE VERDURE

Regina dei campi


Pomodoro San marzano, mozzarella Fior di latte,
verdure di stagione grigliate,
emulsione di basilico
€ 12

EMULSIONE



È la miscela di due liquidi normalmente insolubili l'uno nell'altro, dei quali uno è, in genere, grasso per esempio l'olio, e l'altro è un liquido, ad esempio l'acqua. A questi ingredienti abbiamo aggiunto il ghiaccio e il basilico fresco, per dare alle nostre pizze un tocco speciale.

PIZZE GOURMET BIANCHE

Borgonuovo  Slow Food* € 14

Burrata, mortadella di suino nero dei Nebrodi, pistacchio di Bronte croccante, emulsione di basilico

Boschi di Valtellina *novità* € 14

Mozzarella di Bufala, bresaola punta d'anca, scaglie di Grana Padano, spinacino novello, gocce di aceto balsamico Stravecchio

Trentina fuori sede *novità* € 14

Mozzarella di Bufala, speck artigianale, ricotta isolana, radicchio rosso di Treviso, cipolla caramellata, noci tostate

Delicata € 11

Burrata, pomodorini, emulsione di basilico

Bella Emilia € 14

Burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, emulsione di basilico