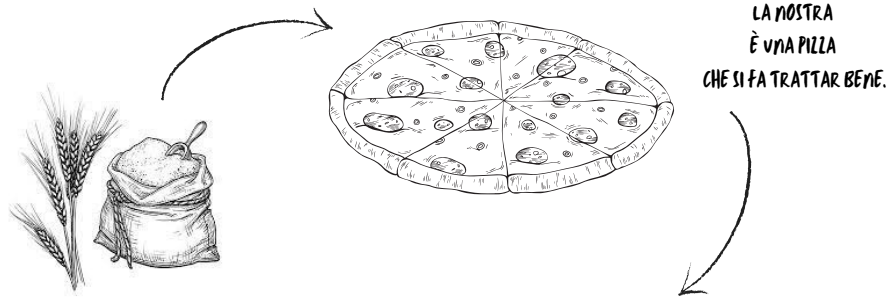


LA PIZZERIA

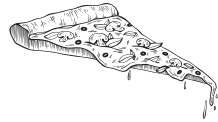


L'impasto prodotto con un'attenta miscelazione di farine di frumento semi integrale, soia e riso subisce una lenta lievitazione-maturazione di 48H a temperatura controllata.

Ciò rende la pizza digeribile, croccante all'esterno e morbida all'interno.

La pizza viene stesa rigorosamente a mano e farcita con ingredienti di primissima qualità ed eccellenze regionali e a km 0.

LE CLASSICHE



LE ROSSE

MARHERITA 1-6-19

Pomodoro, Fior di latte, basilico

AFFUMICATA 1-6-19

Pomodoro, Provola fresca affumicata, Pomodoro arrostito, Basilico

'PARMIGIANA 1-6-19

Pomodoro, Fior di latte, melanzane, Grana Padano 24 mesi, basilico

NAPOLI 1-5-6

Pomodoro, Fior di latte, alici del Mediterraneo

CAPRICCIOSA 1-2-6-24

Pomodoro, Fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 Mesi, uovo all'occhio, funghi champignon, carciofi alla villanella, olive leccino

LE BIANCHE

PORCINI E SALSICCIA 1-6-24

Fior di latte, Porcini della sila, Salsiccia di prosciutto calabrese, Prezzemolo

4 FORMAGGI 1-6-19

Fior di latte, Gorgonzola, Provola, Pecorino

ORTOLANA 1-6-19

Fior di latte, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Origano

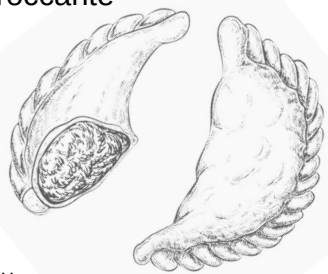
GUANCIALE RADICCHIO E NOCI 1-6-9-19

Fior di latte, Guanciale, Radicchio, Noci, Miele

SPECK CROCCANTE 1-6

Fior di latte, Patate, Provola, Speck croccante

I CALZONI



BOSCAIOLO 1-6-13-24

Fior di latte, Champignon, Prosciutto cotto

DIABOLO 1-6-13-18

Fior di latte, n`duja, ventricina, gorgonzola dolce

BVRINO 1-6-13-18-24

Fior di latte, cicoria ripassata, porcini, speck

LE FOCACCE

FOCACCIA SOFFICE LUNGA LIEVITAZIONE CON ROSMARINO 6-19

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA 1-6

PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, POMODORI PACHINO, GRANA 24 MESI, ORIGANO 1-6

BRESAOLA PUNTA D'ANCA, RUCOLA E GRANA 24 MESI, CITRONETTE 1-6-13

LE SPECIALI

LE BUFALE

LA REGINA 1-6-19

Pomodoro, Mozzarella di bufala, basilico

ROMA 1-6-19

Pomodoro pachino confit, pomodoro datterino giallo confit, scaglie di grana Padano 24 Mesi, Mozzarella di bufala, Basilico

PESTO 1-6-9-19

Pomodoro, Pesto, Rucola, Pomodoro pachino, Mozzarella di bufala

LE BURRATINE

BURRATINA 1-6-19

Fior di latte, Burrata pugliese, Pomodoro datterino giallo, origano selvatico

CAPOCOLLO E MELANZANE 1-6-13-18

Fior di latte, Melanzane al forno, Capocollo umbro, Pomodorino pachino confit, Basilico, Burrata Pugliese

MORTADELLA 1-6-13

Mortadella di Bologna al pistacchio IGP, Fior di latte, Pesto di pistacchio, Burrata Pugliese

MEDITERRANEA 1-6-13-24

Fior di latte, Prosciutto arrosto al fico cotto, Burrata Pugliese, Funghi Porcini, Basilico

LE IMPERDIBILI

LA NERANO 1-5-6-13-18

Crema di zucchine, Fior di latte, Zucchine fritte, Provola, Mandorle tostate, Basilico, Menta

LA BACCALÀ 1-5-6

Fior di latte, Baccalà islandese, Pomodoro arrostito, Polvere di capperi, Cipolla rossa croccante, Olive taggiasche.

FIOR E ALICI 1-3-5-6-16

Fior di latte, Fiori di zucca, Stracciatella, Alici, Sesamo tostato

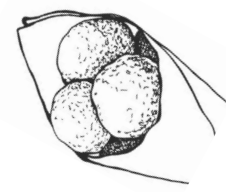
LA HAWAIANA 1-6-13-9

Fior di latte, Prosciutto arrosto al fico cotto, Ananas, Semi di Zucca

CARBOPIZZA 1-2-6

Fior di latte, Guanciale, Pecorino romano, uovo, pepe

I FRITTI



SUPPLI 1-2-4-6

SUPPLI ALL'AMATRICIANA 1-2-4-6

SUPPLI ALLA 'NDUJA 1-2-4-6

SUPPLI CACIO E PEPE 1-2-4-6

CROCCHETTA DI PATATE 1-2-4-6

FIOR DI ZUCCA MOZZARELLA E ALICI* 1-2-4-5-6

MOZZARELLA IN CARROZZA 1-2-4-6

FILETTO DI BACCALÀ 1-2-4-5-6

PATATINA FRITTA* 4

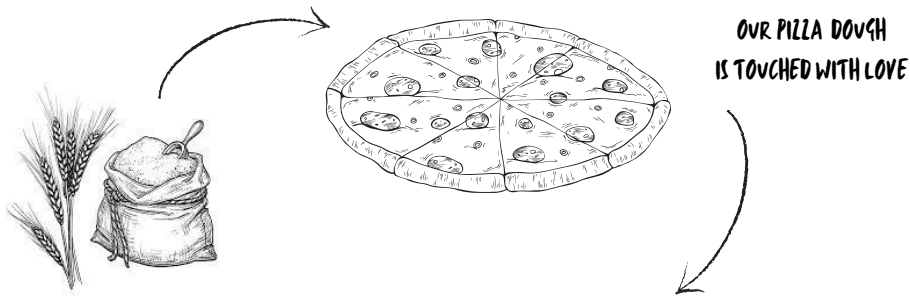
LATTOSIO 1	UOVA 2	SEDANO 3	ARACHIDE 4	PESCE 5	GLUTINE 6	SOIA 7	LUPINO 8	NOCCIOLA 9	MANDORLA 10
MOSTARDA 11	CROSTACEI 12	SOLFITI 13	MIELE 14	MAIS 15	SESAMO 16	ZUCCHERI 17	PICCANTE 18	VEGETARIANO 19	ORGANICO 20
GMO 21	MOLLUSCHI 22	SO2 23	MUSHROOM 24	ALCOHOL 25					

* Prodotto surgelato

** Prodotto Abbattuto a -18° C

I PREZZI SONO ESPRESSI IN € SERVIZIO AL TAVOLO EURO 3,00 A PERSONA

LA PIZZERIA



Our dough is produced with a careful mixing of wheat, soy and rice flour, with a long rising times of 48H in a controlled temperature. This is what makes the pizza crunchy outside and soft inside. Finally, the pizza is stuffed with the highest italian gourmet ingredients.

TRADITIONAL

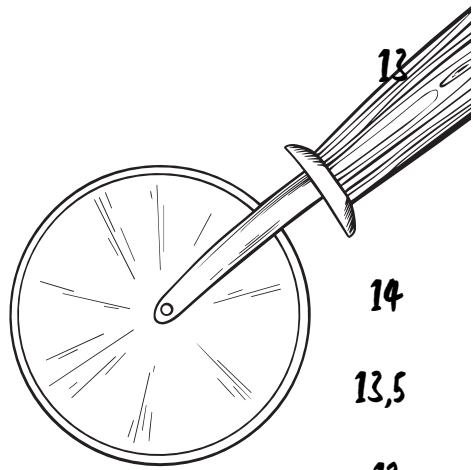


RED

- MARSHERITA 1-6-19** 10
Tomato and Mozzarella
- AFFUMICATA 1-6-19** 12
Tomato, Smoked Mozzarella, baked cherry tomato, basil
- 'PARMIQIANA 1-6-19** 12
Tomato, Mozzarella, Eggplant, Grana cheese
- NAPOLI 1-5-6** 11
Tomato, mozzarella, anchovies
- CAPRICCIOSA 1-2-6-24** 13
Tomato, mozzarella, prosciutto, egg, mushroom, artichokes, olives

WHITE

- PORCINI E SALSICCIA 1-6-24** 14
Mozzarella, porcini mushroom and sausage
- 4 FORMAGGI 1-6-19** 13,5
Mozzarella, gorgonzola, Provola and pecorino
- ORTOLANA 1-6-19** 12
Mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, oregano
- QUANCIALE RADICCHIO E NOCI 1-6-9-19** 14
Mozzarella, Cheek pork, Red radish, Walnut
- SPECK CROCCANTE 1-6** 15
Mozzarella, potatoes, speck, provola cheese



CALZONI



- BOSCAIOLO 1-6-13-24** 17
Mozzarella, champignon mushroom, ham
- DIABOLO 1-6-13-18** 17
Mozzarella, n'duja, ventricina, sweet gorgonzola cheese
- BVRINO 1-6-13-18-24** 17
Mozzarella, chicory, porcini mushroom, smoked ham

FOCACCE

- SOFT FOCACCIA WITH FRESH ROSEMARY 6-19** 6
- PROSCIUTTO AND BUFFALO MOZZARELLA 1-6** 13
- PROSCIUTTO, ROCKET SALAD, PARMESAN, CHERRY TOMATOES, OREGANO 1-6** 14
- BRESAOLA, ROCKET SALAD, ROCKET SALADE, GRANA CHEESE, CITRONETTE 1-6-13** 13

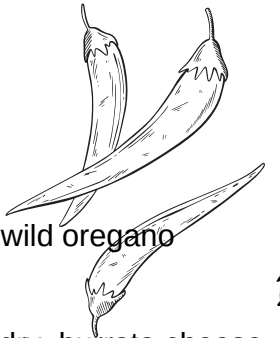
SPECIAL

BUFALE

- LA REGINA 1-6-19** 13
Tomato, buffalo mozzarella, basil
- ROMA 1-6-19** 16
cherry dried tomato, datterino yellow dried tomato, grana cheese flakes, buffalo mozzarella, basil
- PESTO 1-6-9-19** 15
Tomato, Basil pesto, rocket salad, cherry tomato, buffalo mozzarella

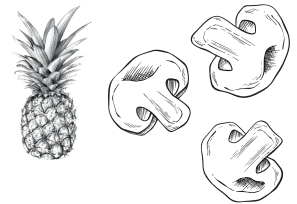
BURRATINE

- BURRATINA 1-6-19** 16
Mozzarella, burrata cheese, yellow cherry tomato, wild oregano
- CAPOCOLLO E MELANZANE 1-6-13-18** 17
Capocollo, eggplant, mozzarella, tomato datterino dry, burrata cheese
- MORTADELLA 1-6-13** 17
Mortadella, mozzarella, pistachio pesto, burrata cheese
- MEDITERRANEA 1-6-13-24** 17
Roasted prosciutto, mozzarella, burrata cheese, porcini mushrooms, basil

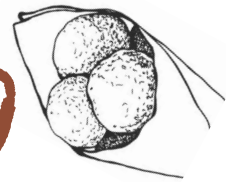


NOT BE MISSED

- LA NERANO 1-5-6-13-18** 16
Pesto of zucchini, Mozzarella, Fried Zucchini, Provola cheese, Almond, Basil, Mint
- LA BACCALÀ 1-5-6** 17
Mozzarella, Stokfish, baked tomatoes, Crispy Onion, olives
- FIORIE ALICI 1-3-5-6-16** 14
Mozzarella, Flower of zucchini, Stracciatella cheese, Anchovies, roasted sesame
- HAWAIANA 1-6-9-13** 17
Mozzarella, Roasted Ham, Pineapple, Pumpkin seeds
- CARBOPIZZA 1-2-6** 16
Mozzarella, cheek pork, Pecorino cheese, black pepper



FRIED FOOD



- SUPPLI - RICEBALL TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE 1-2-4-6** 2,5
- SUPPLI ALL'AMATRICIANA - RICEBALL WITH PORK CHEEK 1-2-4-6** 3
- SUPPLI ALLA 'NDUJA - RICEBALL WITH SPICY PORK SALAMI 1-2-4-6** 3
- SUPPLI CACIO E PEPE - RICEBALL WITH CHEESE AND PEPPER 1-2-4-6** 3
- POTATO CROQUETTE WITH MOZZARELLA 1-2-4-6** 2,5
- FRIED MOZZARELLA CHEESE SANDWICH 1-2-4-6** 3
- FLOWER OF ZUCCHINI WITH MOZZARELLA CHEESE AND ANCHOVES 1-2-4-5-6** 3
- COD FILLET 1-2-4-5-6** 4
- FRIED POTATOES* 4** 4

DAIRY 1	EGG 2	CELERY 3	PEANUTS 4	FISH 5	GLUTEN 6	SOYBEAN 7	LUPINS 8	NUTS 9	ALMOND 10
MUSTARD 11	SHELLFISH 12	SULFATES 13	HONEY 14	CORN 15	SESAME 16	SUGAR 17	SPICY 18	VEGETARIAN 19	ORGANIC 20
GMO 21	MOLLUSCS 22	SO2 23	MUSHROOM 24	ALCOHOL 25					

* Frozen
** Blast Frozen a -18° C

THE PRICES SHOWN ARE IN €
SERVICE TABLE EURO 3,00 EACH PERSON