

LA PIZZERIA

A LIEVITAZIONE NATURALE 1007.



INGREDIENTI DA SOLI PRODUTTORI ITALIANI

Mozzarella fiordilatte del caseificio Aristeo di Rancio Valcuvia (Va)

Mozzarella di bufala del caseificio Facchi di Oleggio (No)

Pomodoro San Marzano D.O.P. **BIO** Manfuso dell'Agro Sarnese Nocerino (tra Napoli e Salerno)

Utilizziamo solo **LIEVITO NATURALE** con una **LIEVITAZIONE LUNGA 48 ORE**

L'attenzione che riponiamo all'impasto e alla cottura delle nostre pizze richiedono il giusto tempo. La vostra pazienza sarà ripagata da una pizza sana, leggera ed inconfondibile.

LE ROSSE

- MARGHERITA** ⁴⁻⁵ 10 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte
- REGINA MARGHERITA** 12 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, basilico in cottura e parmigiano reggiano ⁴⁻⁵
- SALERNITANA** ⁴⁻⁵ 15 €
 doppio pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, bocconcini di bufala, basilico in foglia a fine cottura, olio E.V.O. De Carlo a crudo
- BURRATA** ⁴⁻⁵ 16 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, rucola, datterino confit, olive taggiasche e burrata fresca in uscita
- MARINARA CLASSICA** ⁴ 9 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, origano e olio E.V.O.
- CANTABRICA** ⁴⁻⁸ 16 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, acciughe del mar Cantabrico e prezzemolo
- NAPOLETANA D'ESTATE** ⁴⁻⁵⁻⁸ 16 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e acciughe del mar Cantabrico
- TONNO BIANCO** ⁴⁻⁵⁻⁸ 16 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, tonno bianco e basilico in foglie a fine cottura
- "PROIBITA" COTTA AFFUMICATA** ⁴⁻⁵ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, gorgonzola e spalla cotta affumicata salumificio Capitelli
- PEPERONI ARROSTITI** ⁴⁻⁵⁻⁸ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, peperoni arrostiti, capperi di Pantelleria e acciughe del mar Cantabrico
- MARE** ⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 18 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, un nullo di mozzarella fiordilatte, polipo*, calamari*, gamberi*, cozze* e prezzemolo
- SPIRITO CONTADINO** ⁴⁻⁵ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, mugnoli*, friarielli* di campo e friggitelli
- VEGANINA** ⁴ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mugnoli* di campo, porri, zucchine grigliate, friggitelli*, spinacino fresco e datterino confit
- PARMIGIANA** ⁴⁻⁵ 14 €
 Pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella di bufala, melanzane, salsa al basilico, Parmigiano Reggiano in cottura e olio E.V.O.
- PICCANTE** ⁴⁻⁵ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, spianata calabra piccante, datterino confit e basilico in cottura
- PUGUESE PER TRADIZIONE** ⁴⁻⁵ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea sottile, Parmigiano Reggiano in cottura, pepe e pomodoro ciliegino
- GUSTO SICUANO** ⁴⁻⁵⁻⁸ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, capperi di Pantelleria, acciughe, origano, cipolla, pecorino e olio E.V.O.

PIZZE ESCLUSIVE

- PIZZA RIPIENA** ³⁻⁴⁻⁵ 18 €
 ricotta, Parmigiano Reggiano, ricotta, spinacino, uovo, toma a latte crudo e pancetta toscana
- PIZZA PAPRIKA** ⁴⁻⁵ 16 €
 pomodoro, mozzarella fiordilatte, ricotta fresca, salsiccia barbaoca, friarielli e paprika piccante
- CAPRESE** ⁴⁻⁵ 16 €
 pomodoro San marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte a crudo, pomodorini sardi, origano, basilico in foglie, capperi di Pantelleria e olio E.V.O.

LE BIANCHE

- SAN DANIELE E SQUACQUERONE** ⁴⁻⁵ 16 €
 formaggio squacquerone e prosciutto crudo San Daniele riserva 24 mesi a fine cottura
- BUFALA... BUFALA** ⁴⁻⁵ 15 €
 mozzarella di bufala, salsiccia di bufala e friarielli* di campo
- STRACCHINO DEL NONNO E PORRI** ⁴⁻⁵ 14 €
 stracchino, porri, olio E.V.O. e pepe
- BRESAOLA** ⁴⁻⁵ 15 €
 vera bresaola di punta d'anca della Val Chiavenna, mozzarella fiordilatte, datterino confit, rucola e caprino vaccino fresco
- GRECA** ⁴⁻⁵ 14 €
 formaggio feta greca, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, dadolata di pomodoro cuore di bue, capperi, basilico e origano
- CAPOLAVORI DEL LATTE** ⁴⁻⁵ 14 €
 gorgonzola dolce, cenerino, salva cremasco, provola affumicata e squacquerone
- PANCETTA E RADICCHIO** ⁴⁻⁵ 15 €
 mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pancetta cotta, radicchio rosso stufato e provola affumicata
- TARTUFO E UOVA** ³⁻⁴⁻⁵ 15 €
 mozzarella fiordilatte, formaggio Crutin al tartufo, uovo e lamelle di tartufo nero
- 'NDUJA** ⁴⁻⁵ 14 €
 provola affumicata, mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, 'Nduja, di Spilinga, patate e prezzemolo
- MARGHERITA AL ROVESCIO** ⁴⁻⁵ 14 €
 mozzarella fiordilatte, pomodoro ciliegino rosso e giallo, scaglie di Parmigiano Reggiano e pesto

I CALZONI

- "MINI CALZONCINO" CLASSICO** ⁴⁻⁵ 13 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e spalla cotta Capitelli
- CALZONE CLASSICO** ⁴⁻⁵ 15 €
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e spalla cotta Capitelli
- CALZONE AFFUMICATO APERTO** ⁴⁻⁵ 15 €
 scamorza affumicata, radicchio di chioggia, spalla cotta Capitelli, mozzarella fiordilatte, ricotta, zola e pancetta croccante
- UN PO' CALZONE E UN PO' PIZZA** ⁴⁻⁵⁻⁸ 16 €
CALZONE: pomodoro San marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e spalla cotta Capitelli
- PIZZA:** pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane, provola affumicata, acciughe del mar Cantabrico e Parmigiano Reggiano

LE FOCACCE

- FOCACCIA BIANCA** ⁴ 6 €
 focaccia bianca con sale di Maldon e olio E.V.O.
- FOCACCIA ROSSA** ⁴ 8 €
 focaccia con passata di pomodoro San Marzano d.o.p. biologico e origano
- FOCACCIA BIANCA E ROSSA** ⁴⁻⁵ 10 €
 poco pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, poca mozzarella fiordilatte, origano e olio E.V.O.
- FOCACCIA SAN DANIELE E STRACCIATELLA** ⁴⁻⁵ 16 €
 stracciatella, datterino pizzutello in cottura e prosciutto San Daniele a fine cottura

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

Gli ingredienti tolti su richiesta non verranno scontati dal prezzo iniziale.

Ogni aggiunta di ingredienti ha un costo che varia da 1€ a 5€.

E' disponibile una base preconfezionata per le intolleranze al glutine 2,50 €

-Non è garantita l'assenza di contaminazione -

INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI

Il personale di sala rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.



arachidi (1)



frutta a guscio (2)



uova (3)



glutine (4)



latte (5)



sesamo (6)



sola (7)



pesce (8)



molluschi (9)



senape (10)



sedano (11)



solfiti (12)



lupini (13)



crostacei (14)