



## La Nostra Pizza é "Verace"

270/290 gr. Di impasto Alla Napoletana con il Cornicione  
(CONSIGLIATA, RICETTA ORIGINALE, LUNGA MATURAZIONE)

Su richiesta bassa, Fine alla Toscana

220/230 gr. Di impasto stesa a mano con piccolo bordo e di diametro piú grande  
(n.b. non è fine come l'Ostia!!!!)

**Il Nostro Impasto é a Lunga Maturazione, Con BIGA 36 ORE**

48 ore di maturazione e 12 ore di lievitazione.

Per L'impasto utilizziamo :

FARINA "OO" MOLINO GRASSI

ACQUA, SALE & LIEVITO DI BIRRA, OLIO EVO

IMPASTI CON FARINE SPECIALI SETTIMANALI CHIEDERE AL CAMERIERE

**Impasto Gluten Free .**

Usiamo una miscela di farine di altissima qualità :

15% Nutrisi . 50% farina Molino grazssi senza lattosio, 15% Farina di Grano Saraceno.

Mozzarella Fior di Latte 100% italiana .

Mozzarella di Latte di Bufala Campana

Burrata di Andria

**N.B: PIZZE EXTRA  
NON PRESENTI IN MENU'. € 10**

# LA NOSTRA SELEZIONE DI PIZZA

N.B: NON SI EFFETTUANO PIZZE FUORI MENU'











IMPASTO VERACE "ALTE" ( CONSIGLIATA ), SU RICHIESTA FINI ALLA TOSCANA

## LE AGGIUNTE EXTRA

GLUTEN FREE		+ 2
IMPASTI SPECIALI		+ 0,50
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO		+ 1,5
MOZZARELLA DI latte di Bufala	OVE NON COMPRESA	+ 1,5
BURRATA DI ANDRIA	OVE NON COMPRESA	+ 2
PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO	OVE NON COMPRESA	+ 2
SCAGLIE DI GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO	secondo disponibilità	+ 1
RUCOLA	OVE NON COMPRESA	+ 1
NDUJA CALABRESE	OVE NON COMPRESA	+ 1
ALTRI CONDIMENTI		+ 1









## LE CLASSICHE

PIZZE NON PRESENTI IN MENU': MONO GUSTO, BASE MARGHERITA AD UN SOLO GUSTO 6,5. PIZZE FARCITE 7.5

<b>MARINARA</b> °1.7	AGLIO, OLIO EVO, BASILICO, ORIGANO	4	
<b>MARGHERITA</b> °1.7	BASE POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO	6	
<b>DOC</b> °1.7	BASE POMODORO, MOZZARELLA DI ILATTE DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO	7	
<b>NAPOLETANA</b> °1.7.4	BASE MARGHERITA, CAPPERI DI SICILIA, ORIGANO, BASILICO, FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO TOP QUALITY ( A CRUDO )	7	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> °1.7	BASE MARGHERITA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON	7	
<b>MAIALONA</b> °1.7	BASE MARGHERITA, PROS.COTTO, SALAMINO PICCANTE, WURSTELL, SALSICCIA	7.5	
<b>4 STAGIONI</b> °1.7	BASE MARGHERITA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE, E FIORE DI CARCIOFO RUSTICHELLO TOP QUALITY	7.5	
<b>O' CALZONE</b> °1.7	CALZONE RIPIENO MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, POMODORO.	7,5	
<b>O' FARCITO</b> °1.7	CALZONE RIPIENO PROSCIUTTO COTTO, MOZZ. FIOR DI LATTE OO F.CHAMPIGNON, WURSTELL	9	
<b>LENO</b> °1.7	BASE MARGHERITA, SCAGLIE DI GRANA IN COTTURA, PEPE, CIPOLLA DI TROPEA	8	 








Legenda: ° numero dell'allergene presente nel piatto, riportato nel elenco ingredienti e allergeni in prima pagina. \* alimenti congelati

# PIZZE DELLA CASA

<b>SORRENTINA</b> °1.7	7.5	
BASE POMODORO, POMODORINI CILIEGINI, BASILICO , BOCCONCINI DI MOZZARELLA D ILATTE BUFALA ( A CRUDO )		
<b>CALABRESE</b> °1.7	8	 
BASE MARGHERITA, SALAMINO PICCANTE, PEPERONCINI RIPIENI PICCANTI, NDUJA , CIPOLLA DI TROPEA		
<b>VEGETARIANA</b> °1.7	8	 
BASE MARGHERITA, FUNGHI CHAMPIGNON, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI CILIEGINI		
<b>NANDO</b> °1.7	9	
BASE POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA , PROSCIUTTO COTTO, MISTO FUNGHI BOSCO & PORCINI ,BASILICO		
<b>REGINA</b> °1.7	8.5	
BASE MAEGHERITA CON MOZZ. DI LATTE DI NBUFALA , GRANA PADANO , BASILICO		
<b>O' TARTUFATO</b> °1.7	10	
CALZONE RIPIENO ,MOZZARELLA FDI LATTE , PROSCIUTTO COTTO, PESTO MISTO TARTUFO & CHAMPIGNON		
<b>TROPEA</b>	9	
TOMNO & CIPOLLE DI TROPEA CON OLIVE TAGGIASCHE ( BASE MARHERITA )		
<b>A' SCAMORZA &amp; CRUDO</b> °1.7	8	
BASE MARGHERITA ,SCAMORZA & PROSCIUTTO CRUDO		
<b>COVACCINO ANTICHI SAPORI</b> °1.7	8	
BASE COVACCINO, ( A CRUDO ) PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI CILIEGINI, BOCCONCINI DI MOZZ. DI LATTE DI BUFALA, BASILICO		

## LE NOSTRE GOURMET

### IMPASTO VERACE

<b>IDEA DELLA CASA</b> °1.7.8	10	
BASE BIANCA , MOZZ.FDI LATTE , FUNGHI CHAMPIGNON ,CREMA AI FORMAGGI E TARTUFO & CHAMPIGNON, RUCOLA , SCAGLIE DI PARMIGIANO, NOCI		
<b>BIANCA BELLA NAPOLI</b> °1.7	10	
BASE BIANCA , MOZZARELLA FIOR DI LATTE . FRIARELLI PICCANTI NAPOLETANI, SALSICCIA , BASILICO		
<b>JULIA</b> °1.7	10	 
MACCHIATA CON POMODORO ,POMODORI SEMI DRY TOP QUALITY ,BURRATA DI ANDRIA , PESTO GENOVESE , BASILICO, FIORI DI PROSCIUTTO CRUDO		
<b>A'SFIZIOSA</b> °1.7	10	 
BASE BIANCA , FIORI DI CRUDO, CARCIOFI RUSTICI IN OLIO E ERBETTE, SCAGLIE DI GRANA , GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA		
<b>DELIZIA</b> °1.7.	10	
BASE BIANCA CON MOZZ. FIOR DI LATTE , MORTADELLA BOLOGNA IGP, BURRATA , PESTO DI PISTACCHIO , GRANELLA DI PISTACCHIO		

Legenda: ° numero dell'allergene presente nel piatto, riportato nel elenco ingredienti e allergeni in prima pagina . \* alimenti congelati