# LE CLASSICHE, MA NON LE SOLITE

“ Pizze tradizionali farcite
con ingredienti di alta qualità
e arricchite dal nostro tocco speciale. ”

**LA NOSTRA MARGHERITA**
Pomodoro San Marzano D.o.p, fiordilatte di Agerola
affetato a mano, basilico € 10,00

**REGINA MARGHERITA**
Passata di pomodoro giallo, bufala D.o.p, fiordilatte,
Parmigiano Reggiano, pomodorino ciliegino passito al forno, basilico € 12,00

**LA NOSTRA MARINARA**
Passata di pomodoro giallo, pomodorino ciliegino
passito al forno, origano, basilico, aglio € 9,00

**CAPRICCIOSA**
Crema di funghi, fiordilatte, petali di carciofi croccanti, prosciutto cotto
Alta Qualità, polvere di olive, crema di pomodorini arrosto € 14,00

**PROSCIUTTO**
Pomodoro San Marzono D.o.p, fiordilatte, prosciutto cotto Alta Qualità, basilico € 11,00

**DIAVOLA IN CALABRIA**
Pomodoro San Marzano D.o.p, fiordilatte, spianata calabra, basilico € 11,00

**FOUR SEASONS**
Crema di pomodorini arrosto, fiordilatte, cuore di carciofo intero,
prosciutto cotto Alta Qualità, crema di funghi e porcini, alici, basilico € 14,00

**PORCINI E SPECK**
Crema ai porcini fatta in casa, fiordilatte, speck di Sauris,
Parmigiano Reggiano croccante alla salvia, bufala D.o.p € 16,00

**QUATTRO FORMAGGI**
Fiordilatte, fonduta di formaggi, gorgonzola D.o.p, provola di Agerola
affumicata, croccante di Parmigiano Reggiano, noci caramellate al miele € 16,00

# PIZZE

## VEGETARIANA
Fiordilatte, petali di fiori, mandorle, crema di zucchine,
melanzane fritte, crema di peperoni arrostiti, semi di papavero e sesamo,
panura al finocchietto, burrata e menta € 16,00

## NAPOLI
Fiordilatte, crema di pomodoro arrostito, capperi,
alici del Mar Cantabrico, olive, origano, bufala D.o.p € 16,00

## VIENNESE
Fiordilatte, pomodoro San Marzano D.o.p, würstel di puro suino
Alta Qualità, basilico € 10,00

## SALSICCIA E PATATE
Fiordilatte, salsiccia friulana, patate al forno, rosmarino, basilico € 13,00

## DIPPERS
Pomodoro San Marzano D.o.p, fiordilatte, basilico, patatine fritte
e salsa cheddar € 12,00

## CALABRESE
Fiordilatte, spianata calabra, 'nduja, crema di peperoni, melanzane fritte,
provola affumicata di Agerola, croccante di Parmigiano Reggiano € 16,00

## FUORI NORMA
Fiordilatte, passata di pomodoro giallo, pomodori passiti al forno,
melanzane fritte, ricotta salata, burrata € 18,00

## MAIALONA
Pomodoro San Marzano D.o.p, fiordilatte, spianata calabra, salsiccia,
prosciutto cotto Alta Qualità, würstel di puro suino Alta Qualità, patate fritte € 16,00

## LA MALAFEMMINA
Provola di Agerola affumicata, salsiccia friulana, friarielli* saltati
in padella con aglio olio e poco peperoncino, crema di friarielli*,
noci e fonduta di Parmigiano Reggiano € 16,00

## PARMIGIANA
Fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano, bufala D.o.p,
basilico, origano, sugo di pomodoro San Marzano D.o.p € 16,00

## MARCO
Pomodoro San Marzano D.o.p, pomodorini passiti al forno,
olive, bufala D.o.p, prosciutto crudo di San Daniele 18 mesi, basilico € 16,00

LE CLASSICHE, MA NON LE SOLITE

# un' attesa che dura 48 ore

Una delle cose che più ci appassiona quando gustiamo una buona pizza, oltre agli ingredienti, è la qualità del pane. Per il nostro impasto utilizziamo farine accuratamente selezionate. La componente del tempo di attesa contribuisce a creare un prodotto diverso dalle classiche pizze, offrendo un'esperienza unica e irresistibile.



**Cornicione gustoso:**

Puoi arricchire ogni Pizza Contemporenea con il cornicione ripieno con crema alla ricotta di Agerola con un supplemento di
€ **2,00**

Straordinario ingrediente è la tartara di Fassona Piemontese battuta a coltello: una carne di alta qualità, incredibilmente tenera e saporita, che rappresenta un'eccellenza della cucina italiana.



Doppia cottura

**FASSONA PIEMONTESE**

# DOPPIA COTTURA

“Per donare una fragranza inconfondibile alle nostre pizze a Doppia cottura, le passiamo prima in olio e poi le rifiniamo in forno. Questo processo asciuga l’olio e conferisce una croccantezza irresistibile.”

**MONTANARA**
Pomodoro San Marzano D.o.p, stracciatella, bufala D.o.p, Parmigiano Reggiano, basilico € 13,00

**L’ORLANDO FURIOSO**
Tartara di Fassona* piemontese battuta a coltello, burrata, crema di pomodori arrostiti, nocciole caramellate, miele alla senape e tuorlo d’uovo alla Worcestershire souce, cipolle rosse croccanti € 18,00

**FASSONA PIEMONTESE**
Pomodoro San Marzano D.o.p, tartara di Fassona* piemontese battuta a coltello, crema di peperoni arrostiti, polvere di olive, cipolle caramellate, capperi e senape al miele burrata € 18,00

**LA VENETA**
Burrata, crema di zucchine, baccalà mantecato alla veneziana, menta e perle di yuzu € 18,00

**LA SERAFINA**
Crema di friarielli*, pinoli, uva sultanina, burrata, alici del mar Cantabrico, panura al finocchietto, maionese con colatura di alici di Cetara € 18,00

**FRITTACCHIOSA**
Fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio, stracciatella di burrata, pesto di basilico e pistacchio fatto in casa € 16,00

**CALZONE FRITTO**
Fiordilatte, pomodoro San Marzano D.o.p, salame dolce, ricotta, pepe nero, basilico € 15,00

**L’IMBOTTITO DI PARMIGIANA**
Fiordilatte, sugo di pomodoro San Marzano D.o.p, provola affumicata di Agerola, origano, Parmigiano Reggiano, melanzane fritte, aglio, basilico € 16,00

# NON SONO TONDA

> “Queste pizze mettono il sorriso con le loro forme creative e spiritose come un sole, una nave o un ventaglio, custodendo come piccoli scrigni la magia del sapore”

**TRONCHETTO**
Fiordilatte, prosciutto cotto Alta Qualità, bufala D.o.p, basilico € 13,00

**AMERIGO VESPUCCI**
Fiordilatte, pomodoro San Marzano D.o.p, bresaola D.o.p, bufala D.o.p, Parmigiano Reggiano, basilico, aceto balsamico caramellato, rucola € 16,00

**BOUNTY**
Fiordilatte, misticanza, stracciatella di burrata, mortadella, pesto di basilico ai pistacchi fatto in casa, granella di pistacchio, basilico, crema di peperoni € 16,00

**SANTA MARIA**
Fiordilatte, pomodoro San Marzano D.o.p, misticanza, fonduta di formaggi, speck di Sauris, porcini, basilico, Parmigiano Reggiano, salsa allo yogurt e mele € 16,00

**VENTAGLIO SAN DANIELE**
Misticanza, Parmigiano Reggiano, pomodorini passiti al forno, bufala D.o.p, prosciutto di S. Daniele 18 mesi, basilico € 16,00

**UBRIACO D’AMORE**
Misticanza, formaggio stagionato Ubriaco all’Amarone della Valpolicella, speck di Sauris, bufala D.o.p, salsa allo yogurt, basilico, Parmigiano Reggiano € 16,00

**BACIATA ALLA MORTADELLA**
Rucola, Parmigiano Reggiano, mortadella, limone, stracciatella di burrata, basilico € 16,00

**SOLE DI NAPOLI**
8 spicchi, prosciutto cotto Alta Qualità, spianata calabra, ‘nduja calabra, pesto di basilico ai pistacchi fatto in casa, pomodoro San Marzano D.o.p, fiordilatte, bufala D.o.p, basilico € 15,00



Non sono tonda

**AMERIGO VESPUCCI**

Non sono tonda

**SOLE DI NAPOLI**



Con i suoi protagonisti indiscussi
- l'esplosiva 'nduja, il cremoso pesto di basilico ai pistacchi e la freschezza della bufala D.o.p -
ogni fetta è un'ode alla tradizione culinaria mediterranea.



Non sono tonda

**UBRIACO D'AMORE**

Contemporanea

## TONNO SCOTTATO



Tonno*🐟 scottato su letto di passata di pomodoro giallo,
accompagnato da una deliziosa cipolla rossa carmellata.
Un'armonia di sapori mediterranei che esaltano il palato, con la freschezza cremosa
del fiordilatte che completa ogni morso.

# CONTEMPORANEE

*“Le nostre Pizze Contemporanee da degustazione presentano tutte un delizioso cornicione e sono servite tagliate in 6 spicchi.”*



**Un consiglio goloso:**
accompagnala con la prelibata salsa di pomodorini arrosto, per gustare il cornicione fino all’ultimo boccone.
€ **1,00**

## CANTABRICO
Burrata, polvere di olive, capperi, origano, passata di pomodoro giallo, pomodorini passiti al forno, alici del mar Cantabrico, basilico — € 18,00

## TONNO SCOTTATO
Passata di pomodoro giallo, fiordilatte, tonno* scottato, cipolla rossa carmellata, misticanza, semi di sesamo, basilico — € 18,00

## MORTAZZA
Fiordilatte, mortadella, pesto di basilico ai pistacchi fatto in casa, granella di pistacchi, stracciatella di burrata — € 16,00

## MAZARA DEL VALLO
Tartara di gambero rosso* di Mazara del Vallo, fiordilatte, pesto di basilico e pistacchio fatto in casa, granella di pistacchio, burratina di bufala D.o.p, zest di limone — € 25,00

## PERLE AI PORCI
Fiordilatte, mortadella, stracciatella di burrata, perle di aceto balsamico, crema di peperoni arrostiti, pesto di basilico ai pistacchi fatto in casa — € 16,00



Il gambero rosso di Mazara del Vallo rappresenta un'eccellenza della cucina italiana, grazie al suo caratteristico colore rosso intenso e alla consistenza soda, apprezzato per la sua qualità e il sapore unico che porta il mare direttamente in tavola.

## UN CAFFÈ AL MARE
Fiordilatte, tartara gambero rosso* di Mazara del Vallo, polvere di caffè, zest di limone, burratina, pepe rosa, emulsione colatura di alici, pomodorini passiti al forno — € 25,00

## PERLA
Pomodorino passito al forno, fiordilatte, cipolla rossa carmellata, perle di aceto balsamico, scaglie di Parmigiano Reggiano, bufala D.o.p, riduzione di aceto balsamico di Modena I.G.P. — € 16,00

## ASPERUM
Fiordilatte, bufala D.o.p, salame dolce friulano, Parmigiano Reggiano, cipolla rossa caramellata, aceto balsamico Asperum 10 anni di invecchiamento — € 18,00

## SEPPIE E FRAGOLE
Fiordilatte, rucola, seppie* in insalata, salsa di fragole* agrodolce perle di aceto di lamponi — € 18,00

## LA BRUSCHETTA
Passata di pomodoro giallo, olive, burrata, pomodorini marinati, bufala D.o.p, basilico, origano — € 16,00

Contemporanea

## MORTAZZA



Pesto di basilico ai pistacchi fatto in casa, e morbida mortadella a fiore,
accompagnata da una fresca fiordilatte, stracciatella di burrata e granella di pistacchio.
Ogni morso è una delizia gourmet che non puoi perdere.



Contemporanea

**FIOR DI SAN DANIELE**



Abbiamo selezionato per voi il prosciutto di San Daniele D.o.p,
affinato per 20 mesi, noto per la sua consistenza vellutata e
il sapore dolce e intenso che si scioglie delicatamente in bocca.

## FIOR DI SAN DANIELE
Pomodoro San Marzano D.o.p, fiordilatte, prosciutto di San Daniele 20 mesi,
basilico, Parmigiano Reggiano, stracciatella, pomodorini secchi € 16,00

## CARBONARA
Burrata, fiordilatte, guanciale croccante di Sauris,
pecorino romano D.o.p, tuorlo d'uovo, pepe € 18,00

## AMATRICIANA
Burrata, pomodoro San Marzano D.o.p, guanciale croccante di Sauris,
scaglie di pecorino, cipolla rossa carmellata, pepe € 18,00

## SOMBRERO
Cornicione ripieno di ricotta e salsiccia, pomodoro San Marzano D.o.p,
fiordilatte, bufala D.o.p, basilico € 16,00

## CAPRESE DI TONNO
Tartara di tonno*, pomodori dolci alla vaniglia del Madagascar,
stracciatella, bufala D.o.p, basilico, salsa di pomodoro San Marzano D.o.p € 18,00



## Uramaki
## CARBONARA

Con un cuore di fonduta di formaggi avvolto nel nostro pane di pizza, è una delizia gourmet che non ti aspetti. Guarnita con polvere di pecorino romano, guanciale croccante, pepe e tuorlo d'uovo pastorizzato, un'esplosione di sapori che ti conquisterà.

# URAMAKI PIZZA

“In giapponese, significa letteralmente “**rotolo dentro e fuori**”.
Lo abbiamo personalizzato utilizzando la base della pizza per l’esterno e una ricca farcitura all’interno, guarnendolo con le specialità più gustose.
Un’idea fusion che unisce la tradizione italiana con quella asiatica.”

## CARBONARA
Ripieno: fonduta formaggi
Guarnizione: polvere pecorino romano, guanciale croccante di Sauris, pepe, tuorlo uovo pastorizzato — € 20,00

## TARTARE DI MANZO
Ripieno: senape e miele, stracciatella
Guarnizione: tartara di Fassona* piemontese battuta a coltello, capperi, tuorlo d’uovo pastorizzato al Worcestershire souce — € 20,00

## ROSSO DI MAZARA
Ripieno: crema di avocado e stracciatella
Guarnizione: gambero rosso crudo* di Mazara del Vallo, zest di limone, crambuls di guanciale di Sauris e semi di papavero — € 20,00

## TONNO
Ripieno: stracciata di burrata e rucola
Guarnizione: tartara di tonno*, crema di cipolla rossa caramellata, mandorle, uva sultanina e maionese con colatura di alici — € 20,00

## BOTANICA
Ripieno: crema di zucchina e fonduta di formaggi
Guarnizione: tartara di verdure passite al forno con petali di fiori e crema di zucchine — € 20,00

**TUTTE LE PREPARAZIONI A RICHIESTA**

possono essere preparate senza **GLUTINE** con maggiorazione
di € **2,00** solo per la Pizza

°

Maggiorazione di € **2,00** per ogni **INGREDIENTE** aggiunto

°

**COPERTO € 3,00**

°

*Prodotto **SURGELATO** _ **TIPOLOGIA**: Katsuwonus Pelamis

°

In caso di **INTOLLERANZE** o **ALLERGIE ALIMENTARI**
informare il personale di sala, in quanto
**tutte le preparazioni potrebbero contenere le principali fonti di allergeni:**

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e derivati
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e derivati
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come $SO_2$
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

**SEGUICI SU**