

MENU



FILOSOFIA DI PIZZA

La nostra idea di pizza è quella di un prodotto leggero e altamente digeribile ma allo stesso tempo gustoso, grazie all'uso di farine rigorosamente italiane che esprimono perfettamente il sapore originario del grano. Valorizziamo la materia prima al meglio, proponendo abbinamenti stagionali e fantasiosi. I nostri impasti sono frutto di una fermentazione di non meno di 24 ore e di un'idratazione del 70%. Tutto ciò rende la nostra pizza un'esplosione di gusto, morbida al suo interno ma croccante fuori.

LE ROSSE

MARGHERITA (ALLERGENI: 1,7)	7,00
passata di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico	
NAPOLI (1,4,7,12)	10,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, capperi, olive nere, alici di Cetara, origano, basilico, olio EVO	
WÜRSTEL (1,7,6,12)	9,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, würstel, olio EVO	
FUNGHI E COTTO (1,7,9,12)	11,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi prataioli trifolati, prosciutto cotto al naturale, timo, olio EVO	
TONNO E CIPOLLE (1,4,7)	10,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, tonno sott'olio, cipolle caramellate, olio EVO	
LA BUFALA (1,7)	11,00
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala aggiunta a freddo, basilico, olio EVO	
LA PICCANTE (1,7,12)	12,00
pomodoro San Marzano DOP, provola aff., spianata piccante, pomodorini confit, cacioricotta del Cilento, basilico, olio EVO	
CAPRICCIOSA (1,7,12)	12,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi prataioli, olive, prosciutto cotto al naturale, carciofi, olio EVO	
ORTOLANA (1,7)	11,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni alla griglia, pomodorini confit, basilico	
IL PEPPERONE (1,4,7,12)	12,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, peperoni arrosto, cipollotto bruciato, alici di Cetara, peperoncino fresco e basilico	

MENU



LE BIANCHE

LA PORCICCIA (1,7,12)	12,00
fior di latte, porcini, salsiccia "Luganega", grattugiata di Parmigiano Reggiano	
FORMAGGI E MIELE (1,7,8)	12,00
fior di latte, gorgonzola piccante, ricotta vaccina, cacioricotta, noci, miele d'acacia, pepe nero, olio EVO	
IL COTTO (1,7,8,12)	12,00
fior di latte, prosciutto cotto al naturale, stracciatella, gocce di senape, pinoli tostati, basilico, pepe nero, olio EVO	
IL CRUDO (1,7,12)	12,00
fior di latte, stracciatella, prosciutto crudo 24 mesi, basilico, olio EVO	
RE LAURINO (1,7,12)	12,00
fior di latte, speck dell'Alto Adige, funghi porcini, provola affumicata dei Monti Lattari	
LA BUONANOTTE (1,7,12)	12,00
fior di latte d'Agerola, spianata piccante, olive Caiazzane cipolla di Tropea, gorgonzola DOP, pepe nero, olio EVO	
LA TRENTINA (1,7,12)	12,00
fior di latte, speck dell'Alto Adige, gorgonzola DOP e noci	
LA DELIZIOSA (1,2,4,7)	12,00
crema di zucchini, fior di latte, gamberetti, stracciatella e pomodorini confit, olio EVO	
LA CONTESSA (1,7,9,12)	13,00
fior di latte, mozzarella di bufala a freddo, bresaola e carciofi sott'olio, olio EVO	
L'ALPINA (1,7,12)	11,00
fior di latte, radicchio, taleggio e speck dell'Alto Adige	
FRIARIELLI E LUGANEGA (1,7,12)	12,00
fior di latte, provola affumicata, friarielli spadellati con aglio e peproncino, salsiccia "luganega", olio EVO	

MENU



LE INTEGRALI

- LA ZUCCHINA (1,7)** 12,00
fior di latte d'Agerola, crema di zucchini, zucchine e Pecorino
- LA MORTADELLA (1,7,8)** 12,00
fior di latte d'Agerola, stracciatella, mortadella IGP, crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio EVO
- RUCOLA E BRESAOLA (1,7,12)** 13,00
fior di latte d'Agerola, rucola selvatica, citronette, pomodori confit, bresaola, Parmigiano Reggiano, olio EVO
- VEGAN PIZZA (1,5,6,7,8,9)** 12,00
pomodoro San Marzano DOP, alternativa vegetale alla mozzarella, ratatouille di verdure, pomodorini confit, basilico
- LA PARMIGIANA (1,5,7)** 12,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, melanzane fritte, Parmigiano grattugiato, basilico, olio EVO

LE SPECIALI

- LA MONZESE (1,7,9,12)** 13,00
fior di latte d'Agerola, crema di patate allo zafferano, salsiccia "luganega", scaglie di Parmigiano, olio EVO
- ZUCCA E GUANCIALE (1,7,9,12)** 14,00
fior di latte d'Agerola, crema di zucca, guanciale, gorgonzola D.O.P, pepe nero e olio EVO
- LA ZUCCOSA (1,7,9,12)** 13,00
fior di latte d'Agerola, crema di zucca, funghi porcini, radicchio, pepe nero, olio EVO
- LA CATALANA (1,2,4,7,9)** 13,00
fior di latte, gamberi alla catalana (olio, sale, cipolla di Tropea), pomodorini rossi e gialli, basilico, olio EVO
- 'NDUJA E ZOLA (1,4,7,12,14)** 12,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, gorgonzola D.O.P., 'Nduja di Spilinga, olio EVO
- GUANCIALETTO (1,7,9)** 12,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, cipollotto bruciato, guanciale croccante, pecorino romano
- LA PARMALEGGIO (1,7,12)** 13,00
fior di latte, taleggio bergamasco, prosciutto crudo di Parma, gocce di miele

MENU



I CALZONI

SALSICCIA E RICOTTA (1,7,12)	12,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, salsiccia "luganega", ricotta vaccina, olive nere	
COTTO E CARCIOFI (1,7,12)	12,00
pomodoro San Marzano DOP, fiori di latte, carciofi, cotto al naturale, olive Caiazzane	
CALZONE LISCIO (1,7,12)	11,00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto Cotto al naturale e basilico	

LE FOCACCCE

FOCACCIA (1)	5,00
sale, olio EVO, rosmarino	
FOCACCIA LANGHIRANO (1,7,)	13,00
prosciutto crudo Tanara 24 mesi, mozzarella di bufala pomodorini confit, rucola, olio EVO	
FOCACCIA GUANCIALE E PECORINO (1,7,12)	12,00
Focaccia integrale con Guanciale e Pecorino d.o.p.	
FOCACCIA ZUCCA, SPECK E PROVOLA (1,7,12)	13,00
Focaccia con zucca al forno, timo, rosmarino, speck e provola affumicata	
FOCACCIA INTEGRALE (1)	6,00
sale, olio extravergine d'oliva, rosmarino	
FOCACCIA DOLCE (1,7,8)	8,00
Nutella, granella di nocciole, zucchero a velo	

MODIFICHE

Pasta integrale	1,00
Doppia mozzarella	1,50
Mozzarella di bufala o mozzarella senza lattosio	2,00
Verdure	2,00
Affettati/formaggi/tonno	3,00