

AUTENTICO GUSTO ITALIANO

# The PIZZA

ORIGINAL ITALIAN TASTE

**MARGHERITA** 7,00 €



**BUFALINA** 8,00 €



**NAPOLI** 8,00 €



Acciughe del Cantabrico

**BUFALA & CRUDO** 9,00 €



Prosciutto Crudo di Parma

**VALTELLINA** 9,00 €



Bresaola, Scaglette di Parmigiano, Rucolina selvatica, Pepe nero

**VEGETARIANA** 8,50 €



Zucchine grigliate, Melanzane grigliate, Peperoni cotti al forno

**TIROLESE** 9,00 €



Speck Tirolese, Funghi champignon freschi, Rucolina selvatica

## PIZZE ROSSE

**TONNO & CIPOLLE** 8,50 €



Filetti di tonno del Mediterraneo, Cipolle rosse di Tropea, pomodori Pachino

**FRESCA** 8,00 €



Pomodorini pachino, Ricotta fresca, Rucolina selvatica

**BURRATA D.O.P.** 9,00 €



Burrata fresca, Prosciutto crudo di Parma

**O'SOLE MIO** 10,00 €



Cime di friarielli in olio EVO, Olive taggiasche, Pomodori secchi

**SICILIANA** 8,00 €



Acciughe del Cantabrico a freddo, Fior di capperi a freddo, Olive taggiasche, Origano

## PIZZE BIANCHE

**BIANCANEVE** 9,00 €



Taleggio, Funghi freschi Champignon, Pepe nero

**VERACE** 9,00 €



Salsiccia di cinghiale, Cime di friarielli in olio EVO

**CALABRESE** 9,00 €



Spianata calabra piccante, scaglette di ricotta salata

**QUATTRO FORMAGGI** 9,00 €



Formaggio Tenerella, Taleggio, Scimudin, Zola di capra

**TROPEA** 9,50 €



Cipolle rosse di Tropea caramellate, Filetti di tonno del Mediterraneo a freddo

## CALZONI

**CALZONE TRADIZIONALE** 8,00 €



Prosciutto cotto

**CALZONE DELICATO** 8,50 €



Spinacino spadellato, Ricotta fresca

**CALZONE SAPORITO** 9,00 €



Pomodorini pachino, Acciughe del Cantabrico, Scaglette di Parmigiano

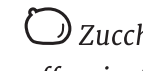
## TRONCHETTO

**TRONCHETTO DELLA FELICITÀ** 10,00 €



Prosciutto crudo di Parma, Pomodorini pachino, Rucolina selvatica, Scaglette di Parmigiano

**TRONCHETTO AL SALMONE** 11,00 €



Zucchine grigliate all'interno, fettine di salmone affumicato, Rucolina selvatica, Riduzione di aceto balsamico

”  
Alcuni ingredienti vengono serviti  
a freddo per esaltarne il sapore  
e creare sfiziosi contrasti.  
”



Le nostre Pizze vengono prodotte con **farine Caputo di Napoli** di altissima qualità impastate con lievito madre prodotto da noi con una lenta **lievitazione naturale a 72 ore** per una pizza più leggera e digeribile.

Our Pizzas are produced with high quality **Caputo Napoli flour** mixed with mother's yeast produced by us with a **slow natural yeast at 72 hours** for a lighter and digestible pizza.

## Quality Ingredients

**Acciughe del Cantabrico** • Cantabrian sea anchovies  
**Prosciutto Crudo di Parma** • Parma Ham  
**Fior di capperi** • Italian Caperberries  
**Burrata fresca** • Fresh cheese made from mozzarella and cream  
**Cime di friarelli** • Broccoli rabe  
**Olive taggiasche** • Olives from Liguria  
**Taleggio, Tenerella, Scimudin, Zola** • Selection of Italian regional cheeses  
**Spianata Calabria** • Spicy Salami from Calabria  
**Rucolina selvatica** • Wild rocket salad  
**Cipolle Rosse di Tropea** • Red onions of Tropea  
**Pomodori Pachino** • Pachino tomatoes  
**Bresaola** • Air-dried beef from Valtellina



Pomodoro S.Marzano  
S.Marzano tomatoes



Mozzarella Fior di latte  
Typical Mozzarella cheese



Basilico fresco  
Fresh Basil leaf



Riduzione di basilico  
Basil reduction



Olio extra-vergine  
Extra virgin Olive



Mozzarella di bufala  
Buffalo Mozzarella



Farine Caputo • Napoli  
Caputo flours • Naples