PIZZE CLASSICHE

**MARINARA**: Salsa di pomodoro aromatizzata all’aglio, capperi sotto sale, gocce di colatura

di alici di Cetara in uscita 5,50€

**MARGHERITA**: Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco in uscita 6,00€

**MARGHERITA DOP**: Pomodoro, bufala campana Dop, parmigiano reggiano,

basilico fresco in uscita 7,50€

**A VIENNA**: Pomodoro, mozzarella, wurstel Valpolicella saltato in padella 7,00€

**DIAVOLO**: Pomodoro, mozzarella, peperoni scottati, ‘nduja di Spilinga 7,50€

**PROSCIUTTO E FUNGHI**: Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto Ferrarini

in uscita 8,50€

**CAPRICCIO**: Pomodoro, mozzarella, ‘nduja di Spilinga, carciofi, champignon,

prosciutto cotto Ferrarini in uscita 9,00€

**PARMIGIANA**: Pomodoro, mozzarella, dadolata di melanzane fritte, datterino semi dry,

parmigiano reggiano 9,50€

**TONNO E CIPOLLA**: Pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, cipolla caramellata,

datterino semi dry 9,50€

**RATATOUILLE**: Pomodoro, mozzarella, verdure al forno di stagione 9,00€

**4 FORMAGGI**: Pomodoro, mozzarella, Asiago, gorgonzola piccante, provolone

Del Monaco a scaglie 9,50€

PIZZE BIANCHE

**RAFFINATA**: Gorgonzola piccante, speck, crumble di noci e miele di acacia

tutto in uscita 10,00€

**C’ERA UNA VOLTA**: Fiordilatte, patate al forno, provolone Del Monaco, speck de na olta

di Roncolato 11,00€

**SALSICCIA E FRIARIELLI**: Friarielli oro del Vesuvio, salsiccia, datterino semi dry,

stracciatella in uscita 11,00€

**TI STUZZICA**: Fiordilatte, zucchine al forno, bacon, alle erbe della Lessinia, parmigiano

Reggiano 10,00€

**ESTATE**: Bufala campana Dop, pomodoro Piennolo del Vesuvio, emulsione di

olio al basilico 9,50€

**2 VALLI**: Fiordilatte, porcini, Monte Veronese, soppressa in uscita 11,00€

PIZZE SPECIALI

**PROFUMO DI MARE**: Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, acciuga di Cetara,

datterino semi dry, emulsione di olio al basilico 11,50€

**D’INVERNO**: Pomodoro, bufala campana Dop, radicchio al forno, lardo di Colonnata,

salsa ai frutti di bosco in uscita 12,00€

**TARTUFATA**: Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola piccante, cipolla caramellata,

‘nduja di Spilinga, olio al tartufo 11,50€

**STORIA**: Pomodoro, stracciatella di burrata e crudo di Parma 24 mesi in uscita 11,50€

TUTTI I GUSTI DELLE PIZZE CLASSICHE POSSONO ESSERE SCELTI ANCHE SU BASE PIZZA IN PALA ROMANA ROTONDA: +1,50€

CALZONI

**RUSTICO**: Provola affumicata, radicchio al forno, lardo di Colonnata 9,00€

**GIRARROSTO**: Provola affumicata, porchetta Ariccia, cipolla caramellata, porcini 10,00€

**PIZZA IN PALA ROMANA**

RIVISITATE

**MARGHERITA DEL RE**: Pelato biologico Paolo Petrilli, Bufala campana Dop, basilico fresco

in uscita 10,00€

**IDEA DI MARINARA**: Pacchettella gialla, gocce di ‘nduja di Spilinga, acciuga di Cetara,

origano in uscita 10,00€

CREAZIONI

**TOSCANINA**: Provola affumicata, verdure a sorpresa di stagione, pancetta arrotolata

cotta al miele di Toscana 12,00€

**TERRA E MARE**: Fiordilatte, zucchine al forno, gambero rosso, datterino confit,

pancetta toscana cotta al miele in uscita 12,00€?

GOURMET

**BRONTE**: tutto in uscita: mortadella, pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio,

stracciatella, zest di limone bio 14,00€

**DOLCE SALATO**: crema di zucca aromatizzata al rum, fiordilatte, speck d’anatra,

datterino confit, granella di pistacchio, polvere di cioccolato amaro in uscita 15,00€