



LA PIZZERIA

Le nostre pizze sono fatte con farine selezionate a **KM0 MACINATE A PIETRA** non raffinate ottenute **DA SOLI GRANI PIEMONTESI** selezionati coltivati da 44 aziende agricole i cui terreni di coltivazione distano al massimo 50km dal mulino



INGREDIENTI DA SOLI PRODUTTORI ITALIANI:

Mozzarella fiordilatte del caseificio Aristeo di Rancio Valcuvia (Va)

Mozzarella di bufala del caseificio Facchi di Oleggio (No)

Pomodoro San Marzano D.O.P. **BIOLOGICO** Manfuso dell'Agro Sarnese
Nocerino (tra Napoli e Salerno)

INGREDIENTI DA SOLI PRODUTTORI ITALIANI:

Utilizziamo solo **LIEVITO NATURALE** con una **LIEVITAZIONE LUNGA 48 ORE**

L'attenzione che riponiamo all'impasto e alla cottura delle nostre pizze richiedono il giusto tempo.

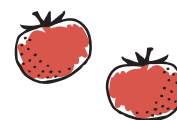
La vostra pazienza sarà ripagata da una pizza sana, leggera ed inconfondibile.



È disponibile anche una base per celiaci preconfezionata.

LE NOSTRE PIZZE

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%



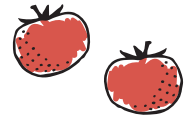
LE ROSSE

REGINA MARGHERITA ⁴⁻⁵ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte</i>	9 €
SALERNITANA ⁴⁻⁵ <i>doppio pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, bocconcini di bufala, basilico in foglia, olio E.V.O. De Carlo a crudo</i>	13 €
BURRATA ⁴⁻⁵ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorini in confit, caponata di olive siciliane e burratina fresca al centro</i>	13 €
MARINARA CLASSICA ⁴ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, origano e olio E.V.O</i>	8 €
CANTABRICA ⁴⁻⁸ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, acciughe del mar Cantabrico, pomodoro cuore di bue</i>	13 €
NAPOLETANA D'ESTATE ⁴⁻⁵⁻⁸ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, pomodoro cuore di bue e acciughe del mar Cantabrico</i>	14 €
TONNO BIANCO ⁴⁻⁵⁻⁸ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, tonno bianco</i>	12 €
COTTO DI RAZZA MANGALICA ⁴⁻⁵ <i>pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, gorgonzola e prosciutto cotto di razza Mangalica</i>	12 €

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE NOSTRE PIZZE

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%



LE ROSSE

PEPERONI ARROSTITI ⁴⁻⁵⁻⁸

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, peperoni arrostiti, capperi di Pantelleria e acciughe del mar Cantabrico

13 €



MARE ⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, un nullo di mozzarella fiordilatte, polipo, calamari*, gamberi*, cozze e prezzemolo*

14 €

SPIRITO CONTADINO ⁴⁻⁵

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, mugnoli, friarielli* di campo, asparagi e friggitelli*

13 €

VEGANINA ⁴

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mugnoli di campo, porri, asparagi, zucchine grigliate, friggitelli*, spinacino fresco e pomodorini in confit*

13 €

PARMIGIANA ⁴⁻⁵

Pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella di bufala, melanzane, basilico, Parmigiano Reggiano in cottura e olio E.V.O.

11 €



PICCANTE ⁴⁻⁵

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, spianata calabra piccante, pomodorini confit e formaggio primo sale

11 €

PUGUESE PER TRADIZIONE ⁴⁻⁵

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea sottile, Parmigiano Reggiano in cottura, pepe e pomodorino ciliegino

11 €

GUSTO SICILIANO ⁴⁻⁵⁻⁸

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, capperi di Pantelleria, acciughe, origano, cipolla, pecorino e olio E.V.O.

14 €

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE NOSTRE PIZZE

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%

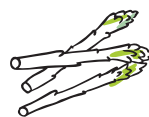
LE BIANCHE

SAN DANIELE E SQUACQUERONE ⁴⁻⁵ **13 €**
prosciutto crudo San Daniele riserva 24 mesi e formaggio squacquerone

BUFALA... BUFALA ⁴⁻⁵ **11 €**
mozzarella di bufala, salsiccia di bufala e friarielli di campo*

STRACCHINO DEL NONNO E PORRI ⁴⁻⁵ **11 €**
stracchino e porri

PIZZA RIPIENA ³⁻⁴⁻⁵ **14 €**
ricotta, Parmigiano Reggiano, stracchino, spinacino, uovo e toma a latte crudo



ASPARAGI E UOVA ³⁻⁴⁻⁵ **12 €**
mozzarella fiordilatte, mugnoli di campo, asparagi, uova, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano e pepe

BRESAOLA ⁴⁻⁵ **13 €**
vera bresaola di punta d'anca della Valtellina, mozzarella fiordilatte, pomodorini in confit, rucola e caprino vaccino fresco

GRECA ⁴⁻⁵ **12 €**
formaggio feta greca, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, dadolata di pomodoro cuore di bue, capperi e basilico

GAMBERI ⁴⁻⁵⁻¹⁴ **13 €**
gamberi marinati con misticanza di verdure fresche, stracchino, pomodorino rosso ciliegino e formaggio allo zafferano*

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE NOSTRE PIZZE

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%

LE BIANCHE

CAPOLAVORI DEL LATTE ⁴⁻⁵

mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, toma a latte crudo, formaggella 3 latti e formaggio allo zafferano, provola affumicata

12 €

RADICCHIO TARDIVO E PANCETTA ⁴⁻⁵

mozzarella fiordilatte, provola di bufala affumicata, toma latte crudo, pancetta cotta, radicchio rosso tardivo stufato

14 €

TARTUFO E UOVA ³⁻⁴⁻⁵

mozzarella fiordilatte, formaggio Crutin al tartufo, uovo all'occhio di bue e lamelle di tartufo nero



13 €

'NDUJA ⁴⁻⁵

mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, formaggella 3 latti, crema di 'Nduja, patate, spianata piccante sottile e prezzemolo

12 €

MARGHERITA AL ROVESCIO ⁴⁻⁵

mozzarella fiordilatte, pomodorino ciliegino rosso e giallo, scaglie di Parmigiano Reggiano e pesto

12 €

TRECCIA DI BUFALA AFFUMICATA ⁴⁻⁵

stracchino, zucchine croccanti, cotto di razza Mangalica e treccia di provola affumicata

13 €

LE NOSTRE PIZZE

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%



I CALZONI

“MINI CALZONCINO” CLASSICO ⁴⁻⁵

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica

10 €

CALZONE CLASSICO ⁴⁻⁵

pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica

12 €

CALZONE AFFUMICATO APERTO ⁴⁻⁵

scamorza affumicata, radicchio di chioggia, cotto di razza Mangalica, mozzarella fiordilatte, ricotta e bacon

14 €

UN PO' CALZONE E UN PO' PIZZA ⁴⁻⁵⁻⁸

14 €

CALZONE: *pomodoro San marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica*

PIZZA: *pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane, provola affumicata, acciughe del mar Cantabrico e Parmigiano Reggiano*

LE NOSTRE PIZZE

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%

PIZZE ESCLUSIVE



PIZZA PAPRIKA ⁴⁻⁵

pomodoro, mozzarella fiordilatte, ricotta fresca, salsiccia barbacoa, friarielli e paprika piccante

14 €

CAPRESE ⁴⁻⁵

pomodoro San marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte a crudo, pomodorini sardi, origano, basilico, capperi croccanti, sale di Maldon e olio E.V.O.

15 €

LE FOCACCE



FOCACCIA BIANCA ⁴

focaccia bianca con sale di Maldon, rosmarino e olio E.V.O.

5 €

FOCACCIA ROSSA ⁴

focaccia con passata di pomodoro San Marzano d.o.p. biologico e origano

6 €

FOCACCIA BIANCA E ROSSA ⁴⁻⁵

poco pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, poca mozzarella fiordilatte, origano e olio E.V.O.

8 €

FOCACCIA SAN DANIELE E STRACCIATELLA ⁴⁻⁵

stracciatella e prosciutto San Daniele a fine cottura

12 €

Per garantirvi la massima freschezza e salubrità dei prodotti, vi informiamo che alcuni dei nostri ingredienti possono essere abbattuti a -18°C.

* Prodotto abbattuto a -18°C

INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI:

- 1) arachidi e prodotti derivati
- 2) frutta in guscio (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, noci di anacardi, noci di pacan, noci del Brasile, noci del Queensland)
- 3) uova e prodotti derivati
- 4) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut) e prodotti derivati TRANNE: sciroppi di glucosio a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, maltodestrine a base di grano, cereali utilizzati per la produzione di distillati
- 5) latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
TRANNE: siero di latte per la produzione di distillati ed altre bevande alcoliche
- 6) sesamo
- 7) soia e prodotti derivati
TRANNE: olio e grasso di soia, tocoferoli misti naturali (E306)
- 8) pesce e prodotti derivati
TRANNE: gelatina di pesce, gelatina di pesce come additivi per vino e birra
- 9) molluschi e prodotti derivati
- 10) senape
- 11) sedano
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg per chilogrammo
- 13) lupini
- 14) crostacei e prodotti derivati

Il personale di sala rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.