

LA PIZZERIA

A LIEVITAZIONE NATURALE 100%

Le nostre pizze sono fatte con farine selezionate a **100% MACINATA A PIETRA**, non raffinate, ottenute **DA SOLI GRANI PIEMONTESI** selezionati e coltivati da 44 aziende agricole.



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. **BIO** Manfuso dell'Agro Sarnese Nocerino (tra Napoli e Salerno)




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 una base preconfezionata e certificata per le intolleranze al glutine

LE ROSSE

- REGINA MARGHERITA ⁴⁻⁵  9 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte
- SALERNITANA ⁴⁻⁵ 13 €
doppio pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, bocconcini di bufala, basilico in foglia, olio E.V.O. De Carlo a crudo
- BURRATA ⁴⁻⁵ 14 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorini in confit, olive taggiasche e burrata fresca in uscita
- MARINARA CLASSICA ⁴ 8 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, origano e olio E.V.O.
- CANTABRICA ⁴⁻⁸ 13 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, acciughe del mar Cantabrico, pomodoro cuore di bue
- NAPOLETANA D'ESTATE ⁴⁻⁵⁻⁸ 14 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, pomodoro cuore di bue e acciughe del mar Cantabrico
- TONNO BIANCO ⁴⁻⁵⁻⁸ 14 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, tonno bianco
- COTTA CULATTA AFFUMICATA ⁴⁻⁵ 13 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, gorgonzola e culatta cotta affumicata
- PEPERONI ARROSTITI ⁴⁻⁵⁻⁸ 14 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, peperoni arrostiti, capperi di Pantelleria e acciughe del mar Cantabrico
- MARE ⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴  15 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, un nullo di mozzarella fiordilatte, polipo*, calamari*, gamberi*, cozze e prezzemolo
- SPIRITO CONTADINO ⁴⁻⁵ 13 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, mugnoli*, friarielli* di campo, asparagi e friggittelli
- VEGANINA ⁴ 13 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mugnoli* di campo, porri, asparagi, zucchine grigliate, friggittelli*, spinacino fresco e pomodorini in confit
- PARMIGIANA ⁴⁻⁵ 13 €
Pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella di bufala, melanzane, basilico, Parmigiano Reggiano in cottura e olio E.V.O.
- PICCANTE ⁴⁻⁵  12 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, spianata calabra piccante, pomodorini confit e formaggio primo sale
- PUGLIESE PER TRADIZIONE ⁴⁻⁵ 12 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea sottile, Parmigiano Reggiano in cottura, pepe e pomodorino ciliegino
- GUSTO SICILIANO ⁴⁻⁵⁻⁸ 14 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, capperi di Pantelleria, acciughe, origano, cipolla, pecorino e olio E.V.O.

PIZZE ESCLUSIVE

- PIZZA PAPRIKA ⁴⁻⁵ 14 €
pomodoro, mozzarella fiordilatte, ricotta fresca, salsiccia barbacoa, friarielli e paprika piccante
- CAPRESE ⁴⁻⁵ 15 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte a crudo, pomodorini sardi, origano, basilico, capperi di Pantelleria, sale di Maldon e olio E.V.O.

*Prodotto surgelato all'origine -18°C


Gli ingredienti tolti su richiesta non verranno scontati dal prezzo iniziale.

Ogni aggiunta di ingredienti ha un costo che varia da 1€ a 5€.


LE BIANCHE

- SAN DANIELE E SQUACQUERONE ⁴⁻⁵ 13 €
formaggio squacquerone e prosciutto crudo San Daniele riserva 24 mesi a fine cottura
- BUFALA... BUFALA ⁴⁻⁵ 13 €
mozzarella di bufala, salsiccia di bufala e friarielli* di campo
- STRACCHINO DEL NONNO E PORRI ⁴⁻⁵ 12 €
stracchino, porri e olio E.V.O.
- PIZZA RIPIENA ³⁻⁴⁻⁵ 15 €
ricotta, Parmigiano Reggiano, stracchino, spinacino, uovo, toma a latte crudo e pancetta croccante
- ASPARAGI E UOVA ³⁻⁴⁻⁵  13 €
mozzarella fiordilatte, mugnoli di campo, asparagi, uova, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano e pepe
- BRESAOLA ⁴⁻⁵ 14 €
vera bresaola di punta d'anca della Val Chiavenna, 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
- CAPOLAVORI DEL LATTE ⁴⁻⁵ 13 €
mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, toma a latte crudo, formaggella 3 lattini e formaggio allo zafferano, provola affumicata
- PANCETTA E RADICCHIO ⁴⁻⁵ 14 €
mozzarella fiordilatte, provola di bufala affumicata, pancetta cotta, e radicchio rosso stufato
- TARTUFO E UOVA ³⁻⁴⁻⁵  14 €
mozzarella fiordilatte, formaggio Crutin al tartufo, uovo all'occhio di bue e lamelle di tartufo nero
- 'NDUJA ⁴⁻⁵ 13 €
mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, formaggella 3 lattini, 'Nduja, di Spilinga, patate, spianata piccante e prezzemolo
- MARGHERITA AL ROVESCIO ⁴⁻⁵ 12 €
mozzarella fiordilatte, pomodorino ciliegino rosso e giallo, scaglie di Parmigiano Reggiano e pesto

I CALZONI

- "MINI CALZONCINO" CLASSICO ⁴⁻⁵ 10 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica
- CALZONE CLASSICO ⁴⁻⁵ 12 €
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica
- CALZONE AFFUMICATO APERTO ⁴⁻⁵ 14 €
scamorza affumicata, radicchio di chioggia, culatta cotta affumicata, mozzarella fiordilatte, ricotta e pancetta croccante
- 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 FOCACCE

- FOCACCIA BIANCA ⁴  6 €
focaccia bianca con sale di Maldon, rosmarino e olio E.V.O.
- FOCACCIA ROSSA ⁴ 7 €
focaccia con passata di pomodoro San Marzano d.o.p. biologico e origano
- FOCACCIA BIANCA E ROSSA ⁴⁻⁵ 10 €
poco pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, pomodorini confit, poca mozzarella fiordilatte, origano e olio E.V.O.
- FOCACCIA SAN DANIELE E STRACCIATELLA ⁴⁻⁵ 13 €
stracciatella, pomodorini confit e prosciutto San Daniele a fine cottura

INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI

Il personale di sala rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.



arachidi (1)



frutta a guscio (2)



uova (3)



glutine (4)



latte (5)



sesamo (6)



sola (7)



pesce (8)



molluschi (9)



senape (10)



sedano (11)



solfiti (12)



lupini (13)



crostacei (14)