

# 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

- **MARGHERITA** <sup>4-5</sup> 9 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte
- **REGINA MARGHERITA** 11 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, basilico in cottura e parmigiano reggiano <sup>4-5</sup>
- **SALERNITANA** <sup>4-5</sup> 13 €  
 doppio pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, bocconcini di bufala, basilico in foglia, olio E.V.O. De Carlo a crudo
- **BURRATA** <sup>4-5</sup> 14 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorini in confit, olive taggiasche e burrata fresca in uscita
- **MARINARA CLASSICA** <sup>4</sup> 8 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, origano e olio E.V.O.
- **CANTABRICA** <sup>4-8</sup> 14 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio, acciughe del mar Cantabrico, pomodoro cuore di bue
- **NAPOLETANA D'ESTATE** <sup>4-5-8</sup> 15 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, pomodoro cuore di bue e acciughe del mar Cantabrico
- **TONNO BIANCO** <sup>4-5-8</sup> 14 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, tonno bianco
- **COTTA CULATTA AFFUMICATA** <sup>4-5</sup> 13 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, gorgonzola e culatta cotta affumicata
- **PEPERONI ARROSTITI** <sup>4-5-8</sup> 14 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, peperoni arrostiti, capperi di Pantelleria e acciughe del mar Cantabrico
- **MARE** <sup>4-5-8-9-14</sup> 16 €   
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, un nullo di mozzarella fiordilatte, polipo\*, calamari\*, gamberi\*, cozze e prezzemolo
- **SPIRITO CONTADINO** <sup>4-5</sup> 13 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, mugnoli\*, friarielli\* di campo, asparagi e friggittelli
- **VEGANINA** <sup>4</sup> 13 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mugnoli\* di campo, porri, asparagi, zucchine grigliate, friggittelli\*, spinacino fresco e pomodorini in confit
- **PARMIGIANA** <sup>4-5</sup> 13 €  
 Pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella di bufala, melanzane, basilico, Parmigiano Reggiano in cottura e olio E.V.O.
- **PICCANTE** <sup>4-5</sup> 12 €   
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, spianata calabra piccante, pomodorini confit e formaggio primo sale
- **PUGLIESE PER TRADIZIONE** <sup>4-5</sup> 13 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea sottile, Parmigiano Reggiano in cottura, pepe e pomodorino ciliegino
- **GUSTO SICILIANO** <sup>4-5-8</sup> 15 €  
 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** <sup>4-5</sup> 14 €  
 pomodoro, mozzarella fiordilatte, ricotta fresca, salsiccia barbaoca, friarielli e paprika piccante
- **CAPRESE** <sup>4-5</sup> 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.

## LE BIANCHE

- **SAN DANIELE E SQUACQUERONE** <sup>4-5</sup> 14 €  
 formaggio squacquerone e prosciutto crudo San Daniele riserva 24 mesi a fine cottura
- **BUFALA... BUFALA** <sup>4-5</sup> 13 €  
 mozzarella di bufala, salsiccia di bufala e friarielli\* di campo
- **STRACCHINO DEL NONNO E PORRI** <sup>4-5</sup> 12 €  
 stracchino, porri, olio E.V.O. e pepe
- **PIZZA RIPIENA** <sup>3-4-5</sup> 16 €  
 ricotta, Parmigiano Reggiano, stracchino, spinacino, uovo, toma a latte crudo e pancetta croccante
- **ASPARAGI E UOVA** <sup>3-4-5</sup> 13 €   
 mozzarella fiordilatte, mugnoli di campo, asparagi, uova, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano e pepe
- **BRESAOLA** <sup>4-5</sup> 14 €  
 vera bresaola di punta d'anca della Val Chiavenna, mozzarella fiordilatte, pomodorini in confit, rucola e caprino vaccino fresco
- **GRECA** <sup>4-5</sup> 12 €  
 formaggio feta greca, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, dadolata di pomodoro cuore di bue, capperi, basilico e origano
- **CAPOLAVORI DEL LATTE** <sup>4-5</sup> 13 €  
 mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, toma a latte crudo, formaggella 3 latti e formaggio allo zafferano, provola affumicata
- **PANCETTA E RADICCHIO** <sup>4-5</sup> 14 €  
 mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pancetta cotta, e radicchio rosso stufato
- **TARTUFO E UOVA** <sup>3-4-5</sup> 14 €   
 mozzarella fiordilatte, formaggio Crutin al tartufo, uovo all'occhio di bue e lamelle di tartufo nero
- **'NDUJA** <sup>4-5</sup> 13 €  
 mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, formaggella 3 latti, 'Nduja, di Spilinga, patate, spianata piccante e prezzemolo
- **MARGHERITA AL ROVESCIO** <sup>4-5</sup> 13 €  
 mozzarella fiordilatte, pomodorino ciliegino rosso e giallo, scaglie di Parmigiano Reggiano e pesto

## I CALZONI

- **"MINI CALZONCINO" CLASSICO** <sup>4-5</sup> 10 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica
- **CALZONE CLASSICO** <sup>4-5</sup> 12 €  
 pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e cotto di razza Mangalica
- **CALZONE AFFUMICATO APERTO** <sup>4-5</sup> 14 €  
 scamorza affumicata, radicchio di chioggia, culatta cotta affumicata, mozzarella fiordilatte, ricotta e pancetta croccante
- **UN PO' CALZONE E UN PO' PIZZA** <sup>4-5-8</sup> 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** <sup>4</sup> 6 €  
 focaccia bianca con sale di Maldon, rosmarino e olio E.V.O.
- **FOCACCIA ROSSA** <sup>4</sup> 7 €   
 focaccia con passata di pomodoro San Marzano d.o.p. biologico e origano
- **FOCACCIA BIANCA E ROSSA** <sup>4-5</sup> 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** <sup>4-5</sup> 14 €  
 stracciatella, pomodorini confit e prosciutto San Daniele a fine cottura

\*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€.

### INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI

Il personale di sala rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.

