

# LA PIZZERIA

## A LIEVITAZIONE NATURALE 1007.



### 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>  10 €  
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> 14 €  
doppio pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, bocconcini di bufala, basilico in foglia a fine cottura, olio E.V.O. De Carlo a crudo
- BURRATA <sup>4-5</sup> 15 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, rucola, datterino pizzuttello, olive taggiasche e burrata fresca in uscita
- MARINARA CLASSICA <sup>4</sup> 9 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, aglio a fette, origano e olio E.V.O
- CANTABRICA <sup>4-8</sup> 15 €  
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> 15 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, tonno bianco e basilico in foglia a fine cottura
- "PROIBITA" COTTA AFFUMICATA <sup>4-5</sup> 14 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, gorgonzola e spalla cotta affumicata salumificio Capitelli
- PEPERONI ARROSTITI <sup>4-5-8</sup> 15 €  
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> 14 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, mugnoli\*, friarielli\* di campo, asparagi e friggittelli
- VEGANINA <sup>4</sup> 14 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mugnoli\* di campo, porri, asparagi, zucchine grigliate, friggittelli\*, spinacino fresco e datterino pizzuttello
- PARMIGIANA <sup>4-5</sup> 14 €  
Pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella di bufala, melanzane, salsa al basilico, Parmigiano Reggiano in cottura e olio E.V.O.
- PICCANTE <sup>4-5</sup> 14 €   
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte, spianata calabra piccante, datterino pizzuttello e basilico in cottura
- PUGLIESE PER TRADIZIONE <sup>4-5</sup> 14 €  
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> 15 €   
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> 15 €  
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> 13 €  
stracchino, porri, olio E.V.O. e pepe
- PIZZA RIPIENA <sup>3-4-5</sup> 16 €  
ricotta, Parmigiano Reggiano, ricotta, spinacino, uovo, toma a latte crudo e pancetta toscana
- ASPARAGI E UOVA <sup>3-4-5</sup> 14 €   
mozzarella fiordilatte, mugnoli di campo, asparagi, uova, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano e pepe
- BRESAOLA <sup>4-5</sup> 15 €  
vera bresaola di punta d'anca della Val Chiavenna, mozzarella fiordilatte, datterino pizzuttello, rucola e caprino vaccino fresco
- GRECA <sup>4-5</sup> 13 €  
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> 14 €  
gorgonzola dolce, cenerino, salva cremasco, provola affumicata e squacquerone
- PANCETTA E RADICCHIO <sup>4-5</sup> 15 €  
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pancetta cotta, radicchio rosso stufato e provola affumicata
- TARTUFO E UOVA <sup>3-4-5</sup> 14 €   
mozzarella fiordilatte, formaggio Crutin al tartufo, uovo e lamelle di tartufo nero
- 'NDUJA <sup>4-5</sup> 14 €   
provola affumicata, mozzarella fiordilatte, zola San Carlo, 'Nduja, di Spilinga, patate 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 spalla cotta Capitelli
- CALZONE CLASSICO <sup>4-5</sup> 13 €  
pomodoro San Marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e spalla cotta Capitelli
- CALZONE AFFUMICATO APERTO <sup>4-5</sup> 14 €  
scamorza affumicata, radicchio di chioggia, spalla cotta Capitelli, mozzarella fiordilatte, ricotta, zola e pancetta croccante
- UN PO' CALZONE E UN PO' PIZZA <sup>4-5-8</sup> 15 €   
CALZONE: pomodoro San marzano d.o.p. biologico, mozzarella fiordilatte e spalla cotta Capitelli  
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 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, poca mozzarella fiordilatte, origano e olio E.V.O.
- FOCACCIA SAN DANIELE E STRACCIATELLA <sup>4-5</sup> 14 €  
stracciatella, datterino pizzuttello in cottura 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.



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)