

## Le Nostre Pizze

Dallo studio scientifico di ogni singola materia prima e fase di preparazione raccogliamo la sfida di portare all'eccellenza il piatto italiano più mangiato nel mondo: la pizza.

Utilizzando farine selezionate di grano tenero **100% italiano** contenenti lievito madre naturale a basso contenuto proteico, e grazie ad una lenta lievi-maturazione di almeno **36 ore**, portiamo il prodotto ad essere digeribile e gustoso.

Ed infine è la farcitura a completare l'opera, grazie ad ingredienti provenienti da piccoli produttori locali e certificati, che trasforma con accostamenti innovativi una pizza in un'esperienza sensoriale.

Il regista di questa magica trasformazione è Mario Cipriano, pizzaiolo Professionista e tecnico dimostratore. L'esperienza, unita a passione e ricerca, l'ha portato al prestigioso riconoscimento dei **3 spicchi** della Guida Gambero Rosso dal 2016 a oggi e al **1o posto** a Firenze nella classifica di **50top pizza**

*Tutte le nostre pizze possono essere servite nella versione per celiaci con certificazione AIC*



**Marinara.....7,00€**

pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, aglio rosso di Nubia,  
basilico fresco, origano del monte Saro.

**La margherita "Italiana" .....8,50€**

pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, fiordilatte di Napoli e  
basilico fresco.

**La provola e pepe.....9,50€**

pomodoro San Marzano, fiordilatte affumicato di Napoli e pepe  
Arlecchino da fresca macina.

**Napoli.....12,00€**

pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli, alici di  
Cetara, capperi di salina e origano del monte Saro raccolto a mano.

- Prosciutto e Funghi.....10,00€**  
pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli,  
prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati.
- Calzone Napoli.....10,00€**  
crema di ricotta fresca, salamino piccante Napoli, fior di latte di Napoli  
affumicato e Pepe Arlecchino e spennellata di pomodoro San Marzano  
100% italiano.
- Parmigiana.....11,00€**  
pomodoro pelato San Marzano 100% italiano, fior di latte di Napoli  
affumicato , melanzana a funghetto, parmigiano reggiano  
stagionato 24 mesi, pepe Arlecchino.
- La Nostra Capricciosa.....13,00€**  
pomodoro San Marzano 100% italiano, fiordilatte di Napoli, prosciutto  
cotto Nazionale, funghi freschi saltati, melanzane a funghetto, e olive  
Taggiasche in olio Evo.
- Salsiccia e friarielli.....12,50€**  
fiordilatte di Napoli, friarielli freschi saltati e salsiccia fresca di brado bianco del  
casentino.
- La Tropeana 2.0.....12,00€**  
fiordilatte di Napoli, cipolla rossa caramellata, filetti di tonno Callipo e  
basilico fresco.
- Regina.....12,00€**  
fiordilatte di Napoli, datterino d'oro vesuviano, salame Napoli piccante,  
olive Taggiasche in olio Evo.

- Calabrese** .....13,00€  
pomodoro pelato cotto 8 ore, Fiordilatte di Napoli, nduja di spilinga e caciocavallo silano.
- 3 Ella**.....14,50€  
fiordilatte di Napoli, mortadella al pistacchio tosto di Sicilia, stracciatella pugliese da latte italiano, granella di pistacchio tostato.
- Grigio Casentino**.....16, 50€  
fiordilatte di Napoli, datterino d'oro vesuviano, stracciatella pugliese da latte italiano, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi  
(Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)
- Il Mio Panuozzo**.....12,50€  
panino pizza con fior di latte di napoli, prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi siculi essiccati al sole e pesto di rucola fresca.
- La Mia Vegetariana**.....12,00€  
Fiordilatte di Napoli, melanzane cotte a funghetto, datterino rosso confit, datterino d'oro vesuviano, olive taggiasche in olio evo e pesto di rucola selvatica
- Esplosione vulcanica**.....13,00€  
bufala di Paestum dop, pomodorino rosso del piennolo, pomodorino giallo del Vesuvio, basilico fresco e origano di montagna.

## Menù Special Pizzeria

É dalla sapiente unione dei talenti del Maestro Pizzaiolo Mario Cipriano e dello Chef Francesca DiCosta che hanno preso forma questi particolari accostamenti d'autore. Il continuo studio sugli impasti e la costante ricerca degli ingredienti, rendono il senso del gusto, una vera e propria esperienza.

Maestro Pizzaiolo *Mario Cipriano*

**La "Formaggina" .....13,00€**

Fiordilatte di Napoli, fuscella di Napoli, gorgonzola malghese dopo e cialda di parmigiano reggiano

**Cremosa .....14,00€**

Fior di latte di Napoli, in uscita: prosciutto cotto al vapore cotto lentamente e a bassa temperatura e burratina da latte italiano 100% intera al tartufo nero.

**Moscardino alla Luciana .....16,00€**

Fiordilatte affumicato di Napoli, moscardini alla Luciana e origano di montagna

**La Sfiziosa .....13,00€**

Fiordilatte di Napoli, spinaci freschi saltati, alici di cetara Armatore e olive taggiasche in olio evo

**Aggiungi il tartufo nero alla tua pizza 5€**

**Ogni martedì e mercoledì potrete  
gustare la nostra "PALA" 2,5€ supplemento  
E giovedì: "scegli Il tuo padellino" vapore  
e forno o vapore e fritto**

**Margherita new stile:.....12,00€**

Pomodoro dell'agro sarnese nocerino cotto 6 ore, mousse di stracciatella pugliese e gel di basilico

**Esagerata .....17,00€**

tartare di limousine bio del mugello, crema di parmigiano reggiano e perle di tartufo nero Savini