

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 fresco, basilico fresco, origano siciliano .

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 100% italiano, fiordilatte affumicato di Napoli e pepe Arlecchino da fresca macina.

Napoli.....12,50€

pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli, alici di Cetera "Armatore", capperi di salina e origano siciliano.

- Prosciutto e Funghi.....11,00€**
pomodoro pelato San Marzano 100%italiano, fiordilatte di Napoli,
prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati.
- Calzone Napoli.....11,00€**
crema di ricotta fresca, salamino piccante Napoli, fior di latte di Napoli
affumicato, 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 cotte a funghetto, parmigiano reggiano
stagionato 24 mesi, pepe Arlecchino.
- La Nostra Capricciosa.....14,00€**
pomodoro San Marzano 100% italiano, fiordilatte di Napoli, prosciutto
cotto Nazionale, funghi freschi saltati, melanzane cotte a funghetto, e
olive Taggiasche in olio Evo.
- Fresca voglia13,50€**
Fiordilatte affumicato di Napoli, salsiccia di grigio del casentino selezione
macelleria "Fracassi", pomodori secchi siculi e pesto di rucola fresca.
- La Tropeana 2.0.....13,00€**
fiordilatte di Napoli, cipolla rossa caramellata, filetti di tonno Callipo e
basilico fresco.
- Regina.....12,50€**
fiordilatte di Napoli, datterino d'oro vesuviano, salamino Napoli
piccante, olive Taggiasche in olio Evo.

- Calabrese.....13,50€**
pomodoro pelato 100% italiano 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 di Sicilia .
- 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 affumicato, prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi siculi essiccati al sole e pesto di rucola fresca.
- La Mia Vegetariana.....12,50€**
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.

Special Pizzeria

É dalla sapiente unione dei talenti del Maestro Pizzaiolo Mario Cipriano e dello Chef Mario Perone 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 dop e cacio silano

Sinfonia d'estate.....13,00€
Base focaccia con stracciatella pugliese, melanzane cotte al forno, alici fresche marinate, pomodoro San Marzano semi candito e mandorle tostate

Se mi lasci non vale15,00€
Fiordilatte affumicato di Napoli, fiori di zucca, alici di Cetara Armatore, fuscella, gel di basilico e polvere di limone.

Tartufella18,00€
Fiordilatte di Napoli e in uscita: prosciutto cotto affumicato toscano, burrata stracciata pugliese e tartufo nero del Mugello

Aggiungi alla tua pizza il tartufo del Mugello 5,00€

**Ogni martedì e mercoledì potrete
gustare la nostra "PALA" 2,5€ supplemento e il
martedì ,mercoledì giovedì il nostro
"PADELLINO"**

**Ripiena affumicata: con prosciutto cotto toscano affumicato e
burrata stracciata pugliese 12,00€**

**Ripiena emiliana: con mortadella al pistacchio di bronte, burrata
stracciata pugliese e granella di pistacchio siculo 13,50€**