

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.

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.

Friarielli e salsiccia.....13,50€

Fiordilatte campano, salsiccia di cinta senese presidio slow food e friarielli freschi saltati.

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.

La 4 formaggi dop.....13,00€

Fiordilatte di Napoli, fuscella di Napoli, gorgonzola malghese dop e cacio silano

Special Pizzeria

È 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*

Sinfonia d'autunno15,00€

Fiordilatte di Napoli , zucca fresca Toscana, salsiccia di cinta senese dop e funghi porcini spadellati.

Tartufella20,00€

Fiordilatte di Napoli e in uscita: prosciutto cotto affumicato toscano, burrata stracciata pugliese e tartufo nero

Speck e gorgonzola13,50€

fior di latte affumicato di Napoli, gorgonzola mascarponato, speck del Friuli

Calzone di scarola alla napoletana13,50€

fior di latte di Napoli affumicato, scarola saltata con pinoli, uvetta, acciughe e olive

La domenica a Napoli14,00€

bordo ripieno di fucella di Napoli , polpettine col suo sugo, parmigiano reggiano e basilico

**Ogni martedì e mercoledì potrete
gustare la nostra "PALA" 1,5€ supplemento e il
martedì , mercoledì giovedì il nostro
"PADELLINO"**

Porchetta di mare: Padellino con crema di fior di latte di Napoli affumicata, porchetta di mare di nostra produzione e patate del casentino sfogliate 18,00€

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€

Il venerdì , sabato e domenica prova i nostri impasti speciali con 1€ di supplemento