

## 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.

- Calabrese.....13,50€**  
pomodoro pelato 100% italiano cotto 8 ore, Fiordilatte di Napoli, nduja di spilinga e caciocavallo silano.
- 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.

- 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, ricotta, gorgonzola malghese dop e cacio silano

*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*

**Sinfonia Toscana .....14,00€**

Fiordilatte di Napoli , crema di zucca , salsiccia "Bardiccio" di Pontassieve e porcini spadellati

**Gateau di patate .....13,00€**

Crocante di patate del casentino con pane grattugiato e parmigiano reggiano, pepe di Sichuan, julienne di prosciutto cotto a bassa temperatura, julienne di salame tipo "Napoli" e filante di scamorza.

**Tartufella .....20,00€**

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

**Marinara ai 4 pomodori .....13,50€**

Pomodorini del Vesuvio in 4 tonalità: giallo, rosso, arancione e tigrato, alici di Cetara Armatore e polvere di aglio nero dop di Voghiera.

**Ogni martedì e mercoledì potrete**

**gustare la nostra "PALA" 1,5€ 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€**

**Aggiungi su TUTTE le nostre pizze una burrata  
pugliese intera 😊😊 € 3,50**

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