



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 da grano **100% italiano** da filiera corta e grazie ad un lungo riposo di almeno **36 ore**, portiamo il prodotto ad essere digeribile e gustoso. Ed infine è la farcitura a completare l'opera, grazie ad ingredienti di alta qualità e certificati, che trasformano con accostamenti innovativi una pizza in un'esperienza sensoriale.

Pizza senza glutine fatta da noi (tutti i giorni) senza costi aggiuntivi

Marinara.....7,00€

Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", aglio fresco, basilico fresco, origano di Sicilia

La margherita "Italiana"8,50€

Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", fiordilatte di Napoli "La Sorrentina" e basilico fresco

La provola e pepe.....9,00€

Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", fiordilatte affumicato di Napoli "La Sorrentina" e pepe di: pepe di Giamaica, pepe di Sichuan, pepe di Sarawak

Würstel	10,00€
Pomodoro pelato 100%italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e würstel di pollo e tacchino italiani 100%	
Calzone classico	10,00€
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto nazionale e spennellata di pomodoro pelato 100% italiano "Solania"	
Diavola	11,00€
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato 100% italiano "Solania", salamino tipo Napoli piccante e n' duja di Spilinga azienda agricola Porcelli	
La Bufalina	11,00€
Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", mozzarella di bufala di Paestum dop e basilico fresco.	
La "Norma"	11,00€
Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", melanzane cotte a funghetto, ricotta salata da latte di pecora italiano 100%	
Prosciutto e Funghi	11,00€
Pomodoro pelato 100%italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati.	
Calzone Napoli	11,00€
Crema di ricotta fresca, salamino piccante tipo Napoli, fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", Pepe Arlecchino e spennellata di pomodoro pelato 100% italiano "Solania"	
Patate e salsiccia	11,00€
Fiordilatte di Napoli affumicato "La Sorrentina", salsiccia di scarpaccia e patate arrosto	

- Napoli.....11,50€**
Pomodoro pelato 100%italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", alici "Armatore" da Cetara, capperi di Salina e origano di Sicilia
- Regina.....11,50€**
Fior di latte di Napoli, pomodoro pelato giallo "Solania", salamino tipo Napoli piccante e olive Taggiasche in olio Evo.
- Fresca voglia12,50€**
Fior di latte affumicato di Napoli "la Sorrentina", salsiccia di scarpaccia, pomodori secchi e pesto di rucola fresca.
- La Tropeana 2.0.....12,00€**
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", cipolla rossa caramellata, filetti di tonno "Callipo" e basilico fresco.
- La Mia Vegetariana.....12,00€**
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", melanzane cotte a funghetto, datterino rosso confit, pomodoro pelato giallo 100% italiano "Solami, olive taggiasche in olio evo e pesto di rucola fresca
- Il Mio Panuozzo.....12,00€**
Panino pizza con fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi essiccati al sole e pesto di rucola fresca.
- Esplosione vulcanica.....12,50€**
Mozzarella di bufala dop di Paestum , pomodorino rosso del piennolo, pomodorino giallo del Vesuvio, basilico fresco e origano di montagna.
- La Nostra Capricciosa.....12,50€**
Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale, funghi freschi saltati, melanzane cotte a funghetto e olive Taggiasche in olio Evo.

Prova le nostre pizze speciali :

- Sanguigna12,50€**
Pomodori pelato italiano 100% "Solania" cotto a bassa temperatura ,
n' duja di Spilinga azienda agricola Porcelli , gel di basilico e stracciatella
di burrata da latte italiano 100%
- Se mi lasci non vale13,50€**
Fior di latte affumicato di Napoli "La Sorrentina" , fiori di zucca , fuscella di
Napoli la "Sorrentina" , alici "Armatore" da Cetara, gel di basilico e polvere di
limone
- La "Fichi"13,50€**
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina" , fichi freschi , prosciutto crudo di Parma
stagionato 20 mesi e stracciatella da latte italiano 100%
- 3 Ella.....13,50€**
Fior di latte di Napoli "la Sorrentina" , mortadella al pistacchio di Bronte,
stracciatella pugliese da latte 100% italiano e granella di pistacchio di
Sicilia .
- Assaggio d' autunno15,00€**
Crema di zucca fresca del contadino fatta in casa, fior di latte italiano "Solania" , lardo di
"Patanegra" stagionato in conca di marmo , gorgonzola malghese dop e noci
- La "Patacotto"16,00€**
Crema di carciofi freschi fatta in casa, fior di latte italiano "Solania" , carciofi freschi saltati
e "Pata Negra" cotto di razza pura allevato allo stato brado e affumicato con faggi e crema
di taleggio dop
- Grigio Casentino.....16,50€**
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina" , pomodoro pelato giallo
"Solania" , stracciatella pugliese da latte 100% italiano, crudo di grigio
Casentino stagionato oltre 24 mesi (Azienda Agricola Orlandi vincitore
delle 3 fette del Gambero rosso)