



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

<b>Würstel</b> .....	<b>10,00€</b>
Pomodoro pelato 100%italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e würstel di pollo e tacchino italiani 100%	
<b>Calzone classico</b> .....	<b>10,00€</b>
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto nazionale e spennellata di pomodoro pelato 100% italiano "Solania"	
<b>Diavola</b> .....	<b>10,50€</b>
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato 100% italiano "Solania", salamino tipo Napoli piccante	
<b>La Bufalina</b> .....	<b>10,50€</b>
Pomodoro pelato 100% italiano "Solania", mozzarella di bufala di Paestum dop e basilico fresco.	
<b>La "Norma"</b> .....	<b>11,00€</b>
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%	
<b>Prosciutto e Funghi</b> .....	<b>11,00€</b>
Pomodoro pelato 100%italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati.	
<b>Calzone Napoli</b> .....	<b>11,00€</b>
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"	
<b>Patate e salsiccia</b> .....	<b>11,00€</b>
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 "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo "Solania", salamino tipo Napoli piccante e olive Taggiasche in olio Evo.
- 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 champignon freschi saltati, carciofi freschi saltati e olive Taggiasche in olio Evo.
- Grigio Casentino.....16,50€**  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo "Solania" e dopo la cottura : stracciatella pugliese da latte 100% italiano, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi (Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)

## Le pizze speciali d'autunno :

- Friarielli e salsiccia .....11,50€**  
Fior di latte affumicato di Napoli "la Sorrentina", salsiccia di scarpaccia, friarielli freschi saltati con acciughe da Cetara , peperoncino , aglio e olio
- Sanguigna .....11,50€**  
Pomodori pelato italiano 100% "Solania" cotto a bassa temperatura per 6 ore , n' duja di Spilinga azienda agricola Porcelli e dopo la cottura : gel di basilico e stracciatella di burrata da latte italiano 100%
- Amatriciana .....11,50€**  
pomodoro pelato 100% italiano Solania cotto a bassa temperatura per 6 ore e dopo la cottura , guanciale di scarpaccia croccante e spolverata di pecorino romano
- Carbopizza.....12,00€**  
Fior di latte di Napoli "la Sorrentina" e dopo cottura: carbocrema fatta in casa, guanciale di scarpaccia croccante e spolverata di pecorino romano dop
- Carciofotto.....12,50€**  
Fior di latte di Napoli "la Sorrentina", carciofi freschi saltati e dopo cottura: sbriciolona di scarpaccia e fuscella da latte italiano 100% Solania
- Assaggio d'autunno .....14,00€**  
Crema di zucca fresca del contadino fatta in casa, fior di latte italiano "Solania e dopo la cottura : lardo di "Patanegra" stagionato in conca di marmo , gorgonzola malghese dop e noci
- La "Patacotto" .....14,00€**  
fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e dopo la cottura: "Pata Negra" cotto da razza pura allevato allo stato brado e affumicato con faggio , stracciatella da latte italiano 100 %