



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

A grande richiesta e dopo mesi di attento studio e' arrivata una grande novità :

il nostro impasto sottile, sul quale riceverai uno sconto di 1,00€ (fino al 31 dicembre)

- Marinara.....7,00€**
Pomodoro pelato italiano "Solania", aglio fresco, basilico fresco, origano di Sicilia
- La margherita "Italiana"8,50€**
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e basilico fresco
- La provola e pepe.....9,00€**
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte affumicato di Napoli "La Sorrentina" e pepe di: pepe di Giamaica, pepe di Sichuan, pepe di Sarawak

Calzone classico	10,00€
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto nazionale e spennellata di pomodoro pelato italiano "Solania"	
Diavola	10,50€
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato 100% italiano "Solania", spianata calabra piccante	
La Bufalina	10,50€
Pomodoro pelato italiano "Solania", mozzarella di bufala di Paestum dop e basilico fresco.	
Walt disney	11,00€
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina" e würstel di pollo e tacchino italiani 100%	
Prosciutto e Funghi	11,00€
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli "La Sorrentina", prosciutto cotto Nazionale, funghi champignon freschi saltati.	
Calzone Napoli	11,00€
Crema di ricotta fresca, spianata calabra piccante, fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", Pepe Arlecchino e spennellata di pomodoro pelato italiano "Solania"	
Patate e salsiccia	11,00€
Fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", salsiccia di scarpaccia e patate arrosto	

- Napoli**.....11,50€
Pomodoro pelato 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 italiano "Solania", salamino tipo "spianata" calabra piccante e olive Taggiasche in olio Evo.
- La Mia Vegetariana**.....12,00€
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", carciofi freschi saltati, friarielli freschi saltati, patate e basilico fresco
- 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 lattuga
- La Nostra Capricciosa**.....12,50€
Pomodoro pelato 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 italiano "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 :

- La "Norma".....11,00€**
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", melanzane fritte, ricotta salata da latte di pecora italiano 100%
- Friarielli e salsiccia11,50€**
Fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Scarpaccia, del Casentino friarielli freschi saltati con acciughe di Cetara, aglio, olio e peperoncino
- Sanguigna11,50€**
Pomodoro Pelato Italiano "Solania" cotto a bassa temperatura per 6 ore, 'Nduja di Spilinga Az. Agr. Porcelli. Dopo la cottura: gel di basilico e stracciatella di burrata da latte italiano
- Carciofotto.....12,50€**
Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina", carciofi freschi saltati. Dopo la cottura: Sbriciolona di Scarpaccia e Fuscella di Napoli "Latteria Sorrentina"
- Assaggio d'autunno14,00€**
Crema di zucca fresca del contadino fatta in casa, Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina". Dopo la cottura: Lardo di Pata Negra stagionato in conca di marmo, Gorgonzola Malghese D.O.P. e noci
- Botero14,00€**
Fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, funghi porcini freschi saltati, stracchino da latte italiano e salsiccia di Scarpaccia del Casentino
- La "Patacotto"14,00€**
Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina". Dopo la cottura: Patacotto di Jamón Ibérico (Pata Negra) affumicato con legno di faggio, stracciatella di burrata da latte italiano