



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 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*

## *I grandi classici :*

Marinara.....7,00€

Pomodoro pelato italiano "Solania", aglio fresco, basilico fresco, origano selvatico da Tropea

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 e 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" e spianata calabra piccante
- La Bufalina .....10,50€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", mozzarella di bufala Campana dop "La Marca" 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 e funghi champignon freschi saltati.
- La "Norma".....11,00€**  
Pomodoro pelato italiano "Solania", fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", melanzane fresche e fritte, ricotta salata da latte di pecora italiano 100%

- Calzone Napoli.....11,00€**  
Crema di ricotta fresca, spianata calabra piccante , fior di latte di Napoli affumicato "La Sorrentina", spolverata ai pepi freschi 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 "Delfino" da Cetara, capperi al sale di Sicilia "MaScialai" e origano selvatico da Tropea
- La Mia Vegetariana.....12,00€**  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", carciofi freschi saltati, friarielli freschi saltati , patate, pomodori secchi , 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 e insalata verde
- 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.

## Le pizze stagionali :

- Friarielli e salsiccia .....11,50€**  
Fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Scarpaccia del Casentino, friarielli freschi saltati con acciughe di Cetara, aglio, olio e peperoncino
- Carciofotto.....12,50€**  
Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina", carciofi freschi saltati e in uscita sbriciolona di Scarpaccia e fuscella di Napoli "Latteria Sorrentina"
- Terra e fuoco.....13,50€**  
Friggitelli freschi in doppia consistenza , fiordilatte di Napoli affumicato "Latteria Sorrentina" , patate arrosto e in uscita crema di n' duja di Spilinga "azienda agricola Porcelli" e caciocavallo silano grattugiato
- Se mi lasci non vale .....13,50€**  
Fior di latte di Napoli affumicato latteria "Sorrentina", fiori di zucca freschi , fuscella di Napoli, alici azienda "Delfino" da Cetara, gel di basilico e polvere di limone
- Equinozio .....14,00€**  
Base crema di radicchio fresco , fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina", formaggio bitto fondente e in uscita gola affumicata di Nero di Parma ( carni provenienti da suini Biologici di razza "Maiale Nero di Parma" realizzata esclusivamente con ingredienti naturali) e gherigli di noci
- La "SoloNero" .....14,00€**  
Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", pesto di basilico fatto in casa e in uscita coppa Nero di Parma ( carni provenienti da suini Biologici di razza "Maiale Nero di Parma" realizzata esclusivamente con ingredienti naturali), stracciatella di burrata da latte italiano 100% e pomodori secchi

## Le pizze iconiche :

**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.

**Sanguigna** .....11,50€  
Pomodoro Pelato Italiano "Solania" cotto a bassa temperatura per 6 ore, 'Nduja di Spilinga Az. Agr. Porcelli e dopo la cottura: gel di basilico e stracciatella di burrata da latte italiano 100%

**Alici come prima** .....13,50€  
base covaccino e in uscita : insalata riccia condita, stracciatella da latte italiano 100%, cipolla agrodolce e alici fresche marinate da noi

**Botero** .....14,00€  
Fior di latte di Napoli latteria Sorrentina, funghi porcini saltati \*, stracchino da latte italiano e salsiccia di Scarpaccia del Casentino

**La "Patacotto"** .....14,00€  
Fiordilatte di Napoli "Latteria Sorrentina" e dopo la cottura: "Patacotto RealGroup" da Jamón Ibérico affumicato con legno di faggio ( è una coscia di suino Iberico Pata Negra di razza pura al 100% allevato allo stato brado , la stessa del famoso prosciutto) e stracciatella da latte italiano 100 %

**Grigio Casentino**.....16,50€  
Fior di latte di Napoli "La Sorrentina", pomodoro pelato giallo italiano "Solania" e dopo la cottura : stracciatella di burrata da latte 100% italiano, crudo di grigio Casentino stagionato oltre 24 mesi (Azienda Agricola Orlandi vincitore delle 3 fette del Gambero rosso)

aggiunta di : tartufo +5,00, bufala +3,00, stracciatella +3,00, crudo di Parma +3,50, per gli altri ingredienti chiedi al personale di sala