



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 Bufalina10,50€
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 salsiccia11,00€**
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 salsiccia11,50€**
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"
- Campagna viva.....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 vale13,50€**
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
- Equinozio14,00€**
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.

Sanguigna11,50€

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%

Carbopizza14,00€

Fior di latte di Napoli "Latteria Sorrentina", spolverata di pecorino romano dop buccia nera, tris di pepi e in uscita crema carbopizza, guanciaie toscane croccante e spolverata di pecorino romano buccia nera dop

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