

GLI ANTIPASTI



€

Assaggio di acciughe del Mar Cantabrico 10,00

(5 filetti selezione "premium" serviti con burro Occelli)

Un po' un po' (tomino al prezzemolo, uova in salsa rosa e vitello tonnato) 7,50

Duetto Pugliese burrata di Gioia del Colle da 200gr. circa 12,00

*con Capocollo di Martina Franca **PRESIDIO SLOW FOOD** e il suo pane*

La burrata di Gioia del Colle 8,00

da 200 gr. circa con crostini e pomodori secchi saporiti

Prosciutto crudo di Cuneo d.o.p. con bufala da 125 gr. Circa 12,00

Bresaola Valtellina I.g.p. e burrata 13,00

Bresaola Valtellina I.g.p. con valeriana, pomodorini secchi saporiti e burrata di Gioia del Colle da 200gr. Circa

*La cruda di razza Piemontese **PRESIDIO SLOW FOOD** La Granda* 10,00

circa gr. 150 condita con olive tipo Liguri, pomodorini secchi saporiti e senape in grani servita a parte

Il vitello e la sua salsa tonnata 8,00

Assaggio di Capocollo di Martina Franca **PRESIDIO SLOW FOOD** e 6,00

*olive infornate di Ferrandina **PRESIDIO SLOW FOOD***

Coperto € 1,50

LE NOSTRE PIZZE

A richiesta con impasto 100% di farro **Bio** senza lievito + € 0.50

Cacioricotta e Salame piccante

€

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana,
basilico, olio extra vergine cultivar Coratina, salame piccante artigianale di Calabria e
cacioricotta di capra Cilentana* **SLOW FOOD**

Bufala

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., **MOZZARELLA DI BUFALA**
(mozzarella con 100% di latte di bufala del Caseificio Rosario di Torino) e
olio extra vergine cultivar Coratina

Isolana

9,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., **MOZZARELLA DI BUFALA**
(mozzarella con 100% di latte di bufala del Caseificio Rosario di Torino),
acciughe di Sicilia selezione Gallo di Vincenzo Marino, capperi di Pantelleria e olive tipo liguri

Cenerentola

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana,
pecorino Romano D.o.p. (in cottura), zucchine spadellate e pancetta stufata

Cantabrico

11,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana,
basilico, olio extra vergine cultivar Coratina e
4 filetti di acciughe del Mar Cantabrico selezione "Premium" a fine cottura

Martina Franca

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana,
Capocollo di Martina Franca **PRESIDIO SLOW FOOD**,
basilico e olio extra vergine cultivar Coratina

* A causa della produzione limitata del Cacioricotta di capra Cilentana,
in alcuni periodi dell'anno, tale prodotto, potrebbe essere sostituito
dal Cacioricotta Pugliese del caseificio Vito Benedetto di Taranto

LE NOSTRE PIZZE

*A richiesta con impasto 100% di farro **Bio** senza lievito + € 0.50*

€

Fumè

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, scamorza di bufala affumicata, listarelle di speck del Trentino (in cottura) e melanzane alla parmigiana

Infornata

8,50

*polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, con radicchio tipo Chioggia, gorgonzola D.o.p., olive infornate di Ferrandina **SLOW FOOD** (non denocciolate)*

Parmiveg

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., Violife (alternativa vegetale al formaggio), melanzane alla parmigiana con No-Muh Dezent (alternativa vegetale al formaggio) e olio extra vergine cultivar Coratina

Saluveg

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., Violife (alternativa vegetale al formaggio), funghi freschi champignon, olive tipo liguri, No-Muh Dezent (alternativa vegetale al formaggio), Vantastic food Lyoner (alternativa vegetale ai salumi tipo salsiccia e wurstel) e origano Pugliese e olio extravergine Cultivar Coratina

Friaveg

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., Violife (alternativa vegetale al formaggio), friarielli, cipolle rosse, olive tipo Taggiasche, olio extra vergine cultivar Coratina e Vantastic food Lyoner (alternativa vegetale ai salumi tipo salsiccia e wurstel)

Coperto € 1,50

Per rinforzi o aggiunte sulle pizze consultare l'ultima pagina del menù