

LA FARINATA con la farina di Pegli € 3,00
(solo a cena)

LE NOSTRE FOCACCCE

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

Focaccia semplice 

€
3,50

Focaccia del Piennolo 

5,50

*pomodorini del Piennolo, origano siciliano e
sale integrale di Trapani **PRESIDIO SLOW FOOD***

Focaccia con Crudo di Cuneo

7,00

con prosciutto crudo di Cuneo D.o.p.

Focaccia con Bresaola, Rucola e

9,00

pomodorino fresco

con bresaola Valtellina I.g.p., rucola e pomodorino fresco

Focaccia con Mortadella, Burrata e Pistacchi

11,00

*con Mortadella Bologna I.g.p., granella di pistacchi e
burrata di Gioia del Colle da 200 gr. Circa*

*Tutte le nostre focacce sono condite
con olio extravergine d'oliva pugliese monocultivar coratina.*

Coperto € 1,50



LE NOSTRE PIZZE

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

Si prega di non richiedere modifiche alla composizione delle pizze

San Marzano



polpa di pomodori San Marzano D.o.p. e basilico

€
5,00

La Marinara (a modo nostro)

pomodorino del Piennolo D.o.p., polpa di pomodori San Marzano D.o.p., basilico, acciughe di Sicilia, olive infornate di Ferrandina **PRESIDIO SLOW FOOD**, capperi di Pantelleria, origano siciliano e aglio Storico di Caraglio **PRESIDIO SLOW FOOD** (l'aglio piemontese dal gusto delicato che non rinviene...)

8,50

Pizza Tradizione (la nostra margherita)



polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, basilico e una spolverata di Parmigiano 24 mesi a fine cottura

6,50

Piennolo (l'altra versione della margherita)



pomodorino del Piennolo D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, basilico e una spolverata di Parmigiano 24 mesi a fine cottura

8,00

Prosciutto

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano e prosciutto cotto Alta Qualità "Berruto - Quadro" di Ferrere d'Asti

6,50

Diavola Calabrese



polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, salame piccante artigianale di Calabria e basilico

7,00

La Parmigiana



polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano e melanzane fritte alla parmigiana

7,50

Tutte le nostre pizze sono condite
con olio extravergine d'oliva pugliese monocultivar coratina.

Coperto € 1,50



LE NOSTRE PIZZE

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

Si prega di non richiedere modifiche alla composizione delle pizze

€

Tuma e Gorgo

7,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, tuma Macagn d'Alpeggio* **PRESIDIO SLOW FOOD** e gorgonzola D.o.p.

* A causa della produzione limitata del Macagn d'Alpeggio, in alcuni periodi dell'anno, tale prodotto, verrà sostituito dal Macagn in versione "Cascina" della medesima azienda.

Friarielli e Salsiccia

8,00

provola affumicata, friarielli conditi e salsiccia piemontese del Salumificio Quadro

Siciliana

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, olive taggiasche, acciughe di Sicilia, capperi di Pantelleria e basilico

Vegetariana

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, melanzane grigliate, zucchine spadellate, friarielli conditi e radicchio

Nonna Rosina

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, olive taggiasche, funghi trifolati, funghi freschi champignon, origano siciliano, prezzemolo, salame piccante artigianale di Calabria e salsiccia piemontese del Salumificio Quadro

Spilinga

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, basilico, n'duja di Spilinga e cacioricotta di capra Cilentana **PRESIDIO SLOW FOOD**

Tutte le nostre pizze sono condite
con olio extravergine d'oliva pugliese monocultivar coratina.

Coperto € 1,50



LE NOSTRE PIZZE

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

Si prega di non richiedere modifiche alla composizione delle pizze

€

N'Duja Gorgo e Cipolle

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano, n'duja di Spilinga, gorgonzola D.o.p. e cipolle rosse

Giallina

8,50

polpa di datterino giallo, fior di latte del caseificio Aversano, basilico, salsiccia piemontese del Salumificio Quadro e

Pallone * di Gravina **PRESIDIO SLOW FOOD** a fine cottura

* Formaggio stagionato pugliese a latte crudo vaccino, tipo caciocavallo ma a forma sferica

Bufala

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p.,

mozzarella 100% di bufala del Caseificio Rosario di Torino e basilico

Capricciosa

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano,

funghi freschi champignon, carciofini pugliesi, salame piccante artigianale di Calabria,

olive taggiasche, prosciutto cotto Alta Qualità "Berruto - Quadro" di Ferrere d'Asti

Crudo di Cuneo

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano e

prosciutto crudo di Cuneo D.o.p.

La Cafonata

12,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., basilico, melanzane alla parmigiana,

BURRATA artigianale di Gioia del Colle da 200 gr. circa a fine cottura e

listarelle di crudo da noi insaporite alla n'duja a fine cottura

Tutte le nostre pizze sono condite
con olio extravergine d'oliva pugliese monocultivar coratina.

Coperto € 1,50



LE NOSTRE PIZZE

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

Si prega di non richiedere modifiche alla composizione delle pizze

€

Burrata

9,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., basilico,

BURRATA artigianale di Gioia del Colle da 200 gr. circa a fine cottura

Burrata e Capocollo

12,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., basilico,

BURRATA artigianale di Gioia del Colle da 200 gr. circa a fine cottura e

Capocollo di Martina Franca **PRESIDIO SLOW FOOD**

Pizzaccia (un po' pizza un po' focaccia)

11,00

pomodorino del Piennolo, salsiccia piemontese del Salumificio Quadro, basilico,

BURRATA artigianale di Gioia del Colle da 200 gr. circa a fine cottura

Cantabrico

11,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte del caseificio Aversano,

basilico, olio extra vergine cultivar Coratina e

4 filetti di acciughe del Mar Cantabrico selezione "Premium" a fine cottura

Parmiveg

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., Violife (alternativa vegetale al formaggio),

melanzane alla parmigiana con Gondino stagionato (alternativa vegetale al formaggio)

Friaveg

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., Violife (alternativa vegetale al formaggio),

wurstel vegetale di lupino (alternativa vegetale al wurstel) e

friarielli, cipolle rosse, olive taggiasche

Tutte le nostre pizze sono condite
con olio extravergine d'oliva pugliese monocultivar coratina.

I nostri prodotti

*I pelati San Marzano sono 100% pomodori Italiani,
coltivati solo nelle zone dell' Agro Sarnese-Nocerino (SA)
per MUTTI - PARMA*

*Da Pantelleria i capperi al sale
La nicchia di Pantelleria di Bonomo & Giglio - Pantelleria*

*Hamburger di pollo selezione La Granda
La Granda - Genola (CN)*

*Burrata di Gioia del Colle
Gioiella - Gioia del Colle (BA)*

*Mozzarella di latte di bufala 100% (da bufale Cuneesi)
Caseificio Rosario - Torino*

*La vera N'duja di Spilinga
Salame piccante artigianale Calabrese
Salumificio F.Ili Pugliese - Calimera Calabria (VV)*

*Acciughe del mar Cantabrico
Conservas y Salazones Linda Playa - Colindres (Cantabria) Spagna*

*Violife (alternativa vegetale al formaggio)
Vio Life*

*Gondino stagionato prodotto artigianale 100% vegetale
(alternativa vegetale al formaggio)
Pangea Food*

*Wurstel vegetale di lupino **Bio**
Bio Appetí*