

LA FARINATA

€ 3.00

con la farina di Pegli

(solo a cena)

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

	€
<u>Focaccia semplice</u> con olio extra vergine cultivar Coratina	3,00
<u>Focaccia con Crudo di Cuneo</u> con prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. e olio extra vergine cultivar Coratina	7,00
<u>Focaccia con Burrata, Rucola e pomodoro fresco</u> con burrata di Gioia del Colle da 200 gr. circa e olio extra vergine cultivar Coratina	10,00
<u>Focaccia con Burrata e prosciutto crudo di Cuneo</u> con burrata di Gioia del Colle da 200 gr. circa, prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. e olio extra vergine cultivar Coratina	11,00
<u>Focaccia con Mortadella, Burrata e Pistacchi</u> con Mortadella Bologna I.g.p., burrata di Gioia del Colle da 200 gr. circa e granella di pistacchi	11,00
<u>Aggiunta di Bocconcino di Bufala da 125 gr. circa</u>	3,50
<u>Aggiunta di Burrata di Gioia del Colle da 200 gr. circa</u>	5,00

Si prega di non richiedere modifiche agli ingredienti delle pizze,
così da non recare possibili confusioni al pizzaiolo al momento
della preparazione con conseguenti attese. Il pizzaiolo ringrazia.

LE NOSTRE PIZZE



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

€

San Marzano

5,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., olio extra vergine cultivar Coratina e basilico

Pizza Tradizione

6,50

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

Conciato Romano

7,00

*polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e Conciato Romano **SLOW FOOD** (formaggio di capra fra i più antichi d' Italia)*

Pallone di Gravina

7,00

*polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, basilico, olio extra vergine cultivar Coratina e Pallone di Gravina di Puglia **SLOW FOOD** (fine cottura)*

Prosciutto

6,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e prosciutto cotto Alta Qualità "Berruto - Quadro"

Capricciosa

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, prosciutto cotto Alta Qualità "Berruto - Quadro", wurstel artigianali funghi freschi champignon, carciofini, salame piccante artigianale di Calabria

Diavola Calabrese

6,80

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e salame piccante artigianale di Calabria

Mortazza

7,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e mortadella Bologna I.g.p.

Coperto € 1,50

LE NOSTRE PIZZE



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

€

La Parmigiana

7,50

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

Cafona e melanzane

8,50

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, listarelle di crudo di Cuneo D.o.p. da noi insaporite alla n'duja (fine cottura) e melanzane alla parmigiana

Acciughe di Sicilia

6,80

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e acciughe di Sicilia selezione Gallo di Vincente Marino

Tuma e Gorgo

7,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, Tuma Macagn d'Alpeggio **SLOW FOOD** e gorgonzola D.o.p.*

Vegetariana

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, melanzane grigliate, zucchine spadellate, friarielli e radicchio

Nonna Rosina

8,00

polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, olive tipo liguri, funghi trifolati, funghi freschi champignon, salsiccia fresca di suino, salame piccante artigianale di Calabria e origano Pugliese

Friarielli e Salsiccia

7,50

fior di latte fior di latte Campana, friarielli, salsiccia di suino fresca e olio extra vergine cultivar Coratina

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

Coperto € 1,50

LE NOSTRE PIZZE



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

	€
<p><u>N'Duja Gorgo e Cipolle</u> <i>polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana, n'duja di Spilinga, gorgonzola D.o.p. e cipolle rosse</i></p>	8,00
<p><u>Crudo di Cuneo</u> <i>polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e prosciutto crudo di Cuneo D.o.p.</i></p>	8,50
<p><u>Bresaola Valtellina I.g.p.</u> <i>polpa di pomodori San Marzano D.o.p., fior di latte Campana e bresaola Valtellina I.g.p.</i></p>	8.50
<p><u>Burrata</u> <i>polpa di pomodori San Marzano D.o.p., basilico, BURRATA artigianale di Gioia del Colle da 200 gr. circa a fine cottura e olio extra vergine cultivar Coratina</i></p>	9,00
<p><u>Mattonella</u> <i>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, salsiccia fresca di suino e olio extra vergine cultivar Coratina</i></p>	11,00
<p><u>Burrata e Crudo</u> <i>polpa di pomodori San Marzano D.o.p., basilico, BURRATA artigianale di Gioia del Colle da 200 gr. circa a fine cottura, prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. a fine cottura e olio extra vergine cultivar Coratina</i></p>	12,00

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