

## PIZZERIA

Il nostro impasto è composto da farine di tipo 0 tipo 1 e germe di grano, viene lasciato riposare per 24 ore e viene preparato tutti i giorni con il metodo biga ovvero una pre fermentazione in modo da garantire profumi unici e Alveolatura di Impasto ben Sviluppata. Utilizziamo solo Pomodoro Pelato San Marzano, poiché è l'unica qualità che si può consumare a crudo o almeno con una breve cottura ad alte temperature. Il nostro Fiordilatte arriva tutte le mattine nella nostra pizzeria per essere lavorato giornalmente. Usiamo solo olio extra vergine di oliva bio di 3 qualità differenti.

### MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti, Olio Evo, Basilico

8

### MARINARA

Doppio Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano, Olio Evo, Basilico

6.50

### F-R-I-E-N-D-S

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti, Salame Piccante, Olio Evo, Basilico

11

### LA BUFALA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Datterino Rosso, Olio Evo, Basilico

13

### ARMATORE

Passata di Datterino Giallo, Fiordilatte dei Monti, Acciughe di Cetara "Azienda Armatore", Olive Taggiasche, Capperi, Gel di basilico "Home Made", Olio Evo, Basilico

14

### BROCCOLETTI E SALSICCIA

Provola Affumicata, Cime di Rapa, Salsiccia di Maialino Nero Casertano, Peperoncino, Olio Evo, Basilico

14

### TOY STORY

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti, Chips Würstel Artigianale, Olio evo, Basilico

10

### RITORNO AL FUTURO

Crema di Zucca "home Made", Fiordilatte Dei Monti, Gorgonzola Dolce "San Leonardo", Mix di Noci, Olio Evo, Basilico

14

### COTTO CAPITELLI E FUNGHI

Crema al Tartufo nero, Fiordilatte dei Monti, Funghi Freschi Selezione Giornaliera, Prosciutto Cotto Legato a Mano, Parmigiano Reggiano 12 Mesi, Olio Evo, Basilico

14

### CINQUE FORMAGGI

13

Fiordilatte dei Monti, Gorgonzola Dolce, Formaggio Comte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano, Olio Evo, Basilico

### BURRATA PIE

15

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti, Pesto di Basilico "home Made", Pomodori Semi Dry, Burrata Pugliese 120g, Olio Evo, Basilico

### PROVOLA E PEPE

11

Pomodoro San Marzano, Pepe Nero, Provola Affumicata Dei Monti, Olio Evo, Basilico

### RICK e MORTY

15

Fiordilatte dei Monti, Mortadella "La Sposa" Capitelli, Stracciatella di Bufala, Crema di Pistacchio di Bronte, Zest di Limone, Olio Evo, Basilico

### CAPPELLAIO MATTO

17

Crema di Melanzane "Home Made"; Stracciatella di Bufala, Tartare di Fassona Piemontese, Cavolo nero, Nocciole, Olio Evo, Lime, Basilico

### VEG 2.0

14

Crema di Zucca "home Made", Cime di Rapa, Pomodori Semi Dry, Mix di Noci, Olio Evo, Basilico

### THE BIG BANG THEORY

17

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Burrata Pugliese 120g, Prosciutto Crudo Capitelli, Pistacchio in crema e granella, Olio Evo, Basilico

### THE O.C.

17

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti, Mazzancolle Marinata al Passion Fruit, Stracciatella di Bufala, Lime Nero, Olio Evo, Basilico

### EDEN

13

Fiordilatte dei monti, patate arrosto, pesto "home Made", parmigiano reggiano, Olio Evo, Basilico

È disponibile Mozzarella senza Lattosio +1€

## ANTIPASTI

**MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA D.O.P CON  
PROSCIUTTO CRUDO CAPITELLI** 16

Servita con focaccia calda

**PARMIGIANA DI MELANZANE  
"HOME MADE"** 10

**BRUSCHETTE  
POMODORINI E STRACCIATELLA  
ALICI STRACCIATELLA LIMONE** 10  
13

Servite con pane di nostra produzione

## PIZZE DOLCI 10

**NUTELLA CON NOCCIOLE  
LOTUS E CARAMELLO SALATO  
GALAK E COCCO**

## VINI

### Bianchi

**Lugana del lago Zenato** 25

**Passerina offida Bio** 25

**Falanghina Sannio Fremondo** 25

### Rossi

**Prunotto Barbera d'alba** 30

**Rosso Villa Antinori IGT** 35

### Bolle

**Prosecco extra dry** 22

**Santa Margherita Prosecco**

**Valdobbiadene Extra Dry** 25

**Ballabio "Farfalla" dosaggio zero** 45

**Cà del Bosco Prestige** 60

## BAR

**Acqua Valverde 75cl** 3.50

**Coca Cola alla spina media** 5

**Caffè** 2.50

**Amaro** 5

**Coca cola zero** 4

**Fanta, Sprite, Fuze Tea pesca-limone** 3.50

### Birra alla Spina

**Amstel Piccola** 3.50

**Amstel Media** 6

### Birre in Bottiglia

Chiedi la carta al personale

**TEQUILA** 5/10

**WHISKY** 5/10

**GIN TONIC** 15



DELIRIUM



ITALIANAVERA®  
sughi & affini





## ORARIO

MARTEDÌ	12.30 ▶ 14.30   19.30 ▶ 23.00
MERCOLEDÌ	12.30 ▶ 14.30   19.30 ▶ 23.00
GIOVEDÌ	12.30 ▶ 14.30   19.30 ▶ 23.00
VENERDÌ	12.30 ▶ 14.30   19.30 ▶ 23.00
<b>VENERDÌ NOTTURNO</b>	02.00 ▶ 05.00
SABATO	19.30 ▶ 23.00
DOMENICA	12.30 ▶ 14.30   19.30 ▶ 23.00
LUNEDÌ	CHIUSO