

Pizza

PIZZA

Solo da grani biologici italiani ad alto contenuto di fibre. I nostri impasti hanno una maturazione minima di 48 ore.

We use a blend of organic Italian wheat with a high fiber content. 48 hours of leavening

TRADIZIONE

TRADITION

Margherita - 13

Pomodoro biologico, fior di latte, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil* —11/VGT

Bufala - 16

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* —17/VGT

Diavola - 16

Pomodoro biologico, fior di latte, salame piccante "Pedrazzoli", fili di peperoncino, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, spicy salami, mozzarella, chili pepper, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* —17

Napoli 3.0 - 15

Pomodoro biologico, fior di latte, polvere di olive, alici del Cantabrico, crema di aglio nero, origano, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic "datterini" tomatoes, mozzarella, black garlic cream, Cantabrian anchovies, olive powder, oregano, extra virgin olive oil, basil* —147

Crostino - 16

Provola affumicata, prosciutto cotto arrosto "Galloni", Parmigiano Reggiano Dop, olio alle erbe / *Smoked provola, Prague ham, Parmigiano Reggiano, herb extra virgin olive oil* —17

Cicoria e salsiccia - 17

Provola affumicata, cicoria ripassata, salsiccia di maiale nero, Parmigiano Reggiano Dop, fiocchi di peperoncino essiccato / *Smoked provola, sautéed chicory, sausage, Parmigiano Reggiano, dried chilli pepper flakes* —17

Fiori di zucca e alici - 16

Fior di latte, fiori di zucca, alici del Cantabrico, stracciatella, zest di lime, pepe rosa / *Mozzarella, zucchini flowers, Cantabrian anchovies, stracciatella cheese, lime zest, pink pepper* —147

Calzone - 16

Pomodoro biologico, fior di latte, salsiccia di maiale nero, ricotta di bufala, cipolla rossa di Tropea, Parmigiano Reggiano Dop / *Mozzarella, organic tomato, sausage, buffalo ricotta, red onion, Parmigiano Reggiano* —17

VEGANE

VEGAN

Focaccia ai semi bio - 8

Focaccia con semi misti biologici, olio extravergine d'oliva / *Focaccia with organic mixed seeds, extra virgin olive oil* —111/DF VGN

A colori - 14

Crema di asparagi, cicoria ripassata, pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop, polvere di olive nere, pinoli tostati bio, olio extravergine d'oliva / *Asparagus cream, sautéed chicory, piennolo tomatoes, olives powder, toasted organic pine nuts, extra virgin olive oil* —1/DF VGN

Marinara - 12

Pomodoro biologico, crema di aglio nero, olio extravergine d'oliva, origano / *Organic tomato, black fermented garlic cream, extra virgin olive oil, oregano* —1/DF VGN

GINGER

GINGER

Piennolo - 16

Pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Piennolo tomatoes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* —17/VGT

Ortolana - 16

Crema di zucchine, ricotta di bufala, zucchine cotte al forno, polvere di olive nere, peperone crusco, olio alle erbe / *Zucchini cream, buffalo ricotta, baked zucchini, olives powder, crusco pepper, herb extra virgin olive oil* —17/VGT

Carbonara - 16

Fior di latte, guanciale "Pedrazzoli", tuorlo marinato grattugiato, pepe, cialda croccante di pecorino romano Dop / *Mozzarella, jowl bacon, yolk crumble, pepper, crispy pecorino* —173

5 stagioni - 17

Fior di latte, olive, zucchine cotte al forno, pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, prosciutto cotto arrosto "Galloni", carciofi c.b.t. / *Mozzarella, olives, baked zucchini, piennolo tomatoes, Prague ham, artichokes* —17

Gricia e carciofi - 18

Fior di latte, carciofi c.b.t., guanciale "Pedrazzoli", pecorino romano Dop, pepe, menta / *Mozzarella, artichokes, jowl bacon, pecorino, pepper, mint* —17

4 formaggi a Tropea - 18

Fior di latte, caprino, gorgonzola, ricotta di bufala, cipolla rossa di Tropea, noci biologiche / *Mozzarella, goat cheese, gorgonzola, buffalo ricotta, red onion, organic walnuts* —178/VGT

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.



Fritti

FRIED APPETIZERS

Calamari - 15

Cartoccio di calamari fritti, lime, maionese al basilico
Fried calamari, lime, basil mayo — 1314 B / DF

Carciofo - 9

Carciofo fritto, crema di ricotta e aglio nero
Fried artichoke, ricotta cream and fermented black garlic
— 7 / GF VGT

Supplì al pomodoro - 4

Due mini supplì di riso Carnaroli biologico, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano Dop, pecorino romano Dop
Two mini organic rice supplì, organic tomato, Parmigiano Reggiano, pecorino — 1379 / VGT

Supplì gorgonzola e pecorino - 5

Due mini supplì di riso Carnaroli biologico, gorgonzola, pecorino romano Dop, pepe Java, gel di dragon fruit, anacardi / *Two mini organic rice supplì, gorgonzola cheese, pecorino, Java pepper, dragon fruit gel, cashews* — 1378 / VGT

Crocchette di Patanegra - 6

Due mini crocchette di patate con Patanegra e crema di Parmigiano Reggiano Dop / *Two mini potato croquettes with Patanegra, Parmigiano Reggiano cream* — 137

Le pizze

ORGANIC FOCACCIA

Focacce semintegrali da farine biologiche
Organic semi-whole grain focaccia



Patanegra e mango - 19

Prosciutto iberico tagliato a mano, chutney di mango, olio extravergine d'oliva / *Hand-cut iberian ham, mango chutney, extra virgin olive oil* — 1 / DF

Cotto e bufala - 15

Prosciutto cotto "Galloni", mozzarella di bufala, pomodori biologici semi-dry "Paglione" / *Prague ham, buffalo mozzarella, organic semi-dried tomato* — 17

Crudo, ricotta e miele - 15

Fiocco di prosciutto "Gianferrari", ricotta al miele, noci biologiche / *Ham, ricotta cheese with honey, organic walnuts* — 178

Mortadella e stracciatella - 13

Mortadella "Pedrazzoli", stracciatella, pistacchio, zest di limone / *Mortadella, stracciatella cheese, pistachios, lemon zest* — 178

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.

