

Starter

Fiori di zucchine fritti con burrata e acciughe	5,50
Due montanarine con pomodoro e ricotta stagionata, stracciatella e acciughe Cantabiche	6,00
Crocchette basche	5,00
Patatine fritte	4,00

Cult

Margherita Pomodoro, mozzarella, olio evo, basilico	6,00
Margherita con bufala Pomodoro, bufala, olio evo, basilico	8,90
Margherita a Pois Pomodoro, burrata, parmigiano, olio evo, basilico	8,90
Femmina Mortadella, pesto e granella di pistacchio, provola affumicata, mozzarella	9,90
Cantabrica Acciughe cantabriche, burrata, ciliegini gialli, origano, basilico	8,90
Forza Italia Datterino rosso, pesto di Prà, burrata, mozzarella, basilico	8,90
Primavera Fiori di zucchine, acciughe cantabriche, burrata, mozzarella	8,90
Diavoletta Salame piccante, pomodorini confit, basilico, mozzarella	7,90
La Trentina Mascarpone, speck Bettella, granella di noci, pomodoro	8,90
Salsiccia e patate Salsiccia, sfoglia di patate, mozzarella e polvere di erbe Mediterranee	8,90
La Vittorio La famosissima salsa di pomodoro crudo, bufala, parmigiano reggiano 30 mesi, basilico	8,90
La Buonissima Prosciutto cotto, funghi porcini, mozzarella, parmigiano	8,90
La Parma Andria Prosciutto crudo di Parma, burrata, rucola, mozzarella, basilico	11,00
Crudo e mascarpone Prosciutto Crudo, pomodoro e mascarpone	8,90
Tartufella Tartufo nero, mortadella, burrata, mozzarella, basilico	11,00
Vegetariana Zucchine, melanzane, mozzarella	7,90
Campana Salsiccia, cime di rapa e fiordiklatte	9,00

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala le necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro degli ingredienti (a vostra disposizione). I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con* potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

L'impasto che gusterete ha una lievitazione di almeno 48 ore utilizzando esclusivamente il 100% poolish, la pizza risulterà molto più leggera e digeribile rispetto a qualsiasi altro impasto.

La Super Pizza in 2 Cotture Fritta e al Forno

Crema di pomodoro crudo, parmigiano, stracciatella, coulis di basilico	Per 2 persone	7,00
	Per 4/6 persone	12,00

Degustazione
a Spicchi

6 spicchi con condimenti diversi 11,00

Focaccia con i Semi Ripiena

Prosciutto di parma, rucolletta, pomodorini confit, grana, burrata e mozzarella	11,00
Salame Piccante, crema di cipolla, pomodoro, mozzarella	11,00
Patanegra, burrata, bufala, rucola, pomodorini	18,00

Menu Baby

Piccola margherita	4,00
Piccola margherita con würstel	5,00

Per Accompagnare

Cappero di Fanino "Lynosa", Olive Taggiasche, Peperoncino Habanero, würstel	1,00
Mozzarella di Bufala, prosciutto cotto artigianale, acciughe Cantabriche, stracciatella di burrata, mascarpone, patate fritte, funghi	2,00
Prosciutto crudo di Parma	3,00
Lamelle di tartufo nero	5,00
Patanegra di Belota 50gr.	10,00

COPERTO € 2,00