

# PIZZA Gourmet

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

### LA PALA

Rettagonolare tagliata in 6 tranci, crosta sottile alta e croccante. Lievitazione mista con lievito madre. Doppia cottura.

### LA SUPERSOFT

Rotonda 22 cm tagliata in 6 tranci, morbida come una focaccia. Lievitazione con lievito naturale. Cottura a vapore.

### LA POP

Rotonda 24 cm tagliata in 6 tranci, lievitazione mista con lievito madre. Con Farina di mais e semi di girasole: una consistenza favolosa. Questo impasto non viene proposto con il pomodoro. Cottura forno a legna.

Speckina	€ 15,00
<i>Fior di latte di Agerola DOP, speck croccante IGP, porcini trifolati, pesto di pomodorini, stracciatella</i>	
Mortadella	€ 15,00
<i>Fior di latte di Agerola DOP, mortadella DOP, granella di pistacchio, stracciatella</i>	
Rossa	€ 18,00
<i>Fior di latte di Agerola DOP, cipolla caramellata, tartare di tonno, stracciatella</i>	
Polpo	€ 18,00
<i>Fior di latte di Agerola DOP, crema di patata, polpo croccante, zeste di lime</i>	
Calamaro	€ 18,00
<i>Bufala DOP, crema di porro, calamaro scottato e gambero spadellato</i>	
Alla Sicilia	€ 22,00
<i>Bufala affumicata DOP, gambero rosso, stracciatella, arancia candita, granella di pistacchio, polvere di capperi</i>	
Friarielli	€ 14,50
<i>Fior di latte di Agerola DOP, friarielli, stracciatella, alici del Cantabrico</i>	
Dentice	€ 18,00
<i>Bufala affumicata DOP, spaghetti di zuccina, tartare di dentice, stracciatella e maionese di rapa rossa</i>	
Wasabi	€ 18,00
<i>Fior di latte di Agerola DOP, misticanza, tartare di tonno, maionese leggera al wasabi</i>	
Gambero	€ 16,00
<i>Bufala DOP, cavolo nero, burrata, gambero scottato, granella di nocciole, zeste di arancia</i>	
Fumée	€ 18,00
<i>Bufala affumicata DOP, salmone affumicato a freddo, salicornia, polvere di capperi, maionese al limone</i>	
Zucca	€ 14,00
<i>Fior di latte di Agerola DOP, zucca, salsiccia, amaretti e polvere di caffè</i>	

# PIZZA Tradizionale

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

### LA NAPOLETANA

Al piatto 31 cm, cornicione alto e soffice. Lievitazione mista con lievito madre. Cottura nel forno a legna.

### IL PADELLINO

Morbida, cornicione molto alto. Lievitazione mista con lievito madre. Cottura nel forno a legna direttamente nel padellino 22 cm.

Bufalina	€ 11,50
<i>San Marzano DOP, Bufala DOP, pomodorini, basilico</i>	
Cotto e Funghi	€ 12,00
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, prosciutto cotto, champignons, basilico</i>	
Diavola	€ 10,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, salamino piccante, N'duja, basilico</i>	
Wurstel	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, wurstel, basilico</i>	
Parma	€ 12,50
<i>Bufala DOP, pomodorini, crudo di Parma 24 mesi, basilico</i>	
Alici	€ 12,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, stracciatella, alici del Cantabrico</i>	
Radicchio & Speck	€ 11,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, radicchio, speck, basilico</i>	
4 Stagioni	€ 11,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, prosciutto cotto, crema di ceci, champignons, wurstel</i>	
Capricciosa	€ 12,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, spinaci, capperi, alici del Cantabrico, salamino piccante, grana, basilico</i>	
Tonno e Cipolla	€ 12,00
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, cipolla, tonno fresco CBT</i>	
Salsiccia	€ 12,00
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, friarielli, salsiccia mantovana</i>	
Regina DOP	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, basilico</i>	
Vegetariana	€ 12,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, verdure di stagione, basilico</i>	
Pancetta	€ 12,50
<i>San Marzano DOP, fior di latte di Agerola DOP, fantasia di funghi, pancetta arrotolata croccante, basilico</i>	