

# Sfizi



**Polpette di carne** 8  
Misto bovino-suino, Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano DOP stagionato 26 mesi, olio extra-vergine d'oliva biologico.

**Uccelletti** 7  
Provola affumicata, pancetta.

**Salsiccia e Friarelli** 8  
Salsiccia fresca di maialino nero, friarelli ripassati

**Crudo e chicche di Mozzarella** 8  
Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 18 mesi, fior di latte d'Agerola, insalata

**Stracciatella e pomodorini** 9  
Stracciatella Pugliese, pomodorini freschi, olio extra-vergine d'oliva biologico

# Pizze



Une pizza gourmet alliant tradition et innovation, saveurs anciennes et goûts contemporains.

Une pizza authentique, savoureuse, préparée avec attention et passion dans notre four artisanal.

Une farine différente de celle habituellement utilisée pour la pâte à pizza. La farine Pietra 1 du "Molino Quaglia" est aussi saine que bonne. Elle est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux, et favorise la diminution du cholestérol et du glucose dans le sang.

Un pétrissage réalisé dans les règles de l'art, une maturation naturelle de minimum 48h à température ambiante dans le respect des traditions pour une pâte plus digeste.

Des produits bruts d'origine protégée (DOP), issus de l'excellence italienne et méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

# Lavagna

Pizza del giorno a pranzo

Pasta del giorno a pranzo

Pizza vegetariana

Pizza Gourmet

Insalatona

Caffè Gourmand

# Pizze



**1** Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi, olio extravergine d'oliva biologico, basilico 10

**2** Pomodorino giallo Salernitano, fior di latte d'Agerola, crema al basilico, parmigiano reggiano DOP stagionato 26 mesi 13

**3** Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, melanzane al forno, parmigiano reggiano DOP stagionato 26 mesi, olio extra-vergine d'oliva biologico, basilico e pepe nero 14

**4** Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, salsiccia fresca di maialino nero, cipolla agrodolce, alloro infuso in olio d'oliva extra-vergine biologico, basilico e pepe nero 16

**5** Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, N'duja di Spilinga, olive caiazzane, parmigiano reggiano DOP stagionato 26 mesi, olio extra-vergine d'oliva biologico, basilico 16

**6** Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di parma DOP stagionato 18 mesi, olio extravergine d'oliva biologico, basilico e pepe nero 18

**7** Provola d'Agerola, pomodoro fresco, pesto al basilico, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi 13

**8** Stracciatella Pugliese, fior di latte d'Agerola, pomodorino giallo fresco, granella di pistacchio, olio d'oliva extra-vergine biologico basilico e pepe nero 15

**9** Crema di ricotta, pancetta di maialino nero, pinoli, fior di latte d'Agerola, parmigiano reggiano DOP stagionato 26 mesi, olio d'oliva extra-vergine biologico, basilico e pepe nero 17

**10** Provola d'Agerola, salsiccia fresca di maialino nero, friarelli al naturale, parmigiano reggiano DOP 26 mesi, peperoncino 15