

Pizze

1 Margherita 10

Trio de tomates DOP, San Marzano, piennolo et datterino, mozzarella fior di latte, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

3 Parmigiana 14

Tomate San Marzano DOP, provola fumé d'Agerola, aubergines grillées, parmesan Reggiano affiné 24 mois, huile d'olive extra vierge bio, poivre noir

5 Nduja 16

Tomate San Marzano DOP, provola fumé d'Agerola, saucisse piquante (N'Duja), olives caiazzane, parmesan Reggiano affiné 24 mois, huile d'olive extra vierge bio.

6 Bufala e crudo 18

Tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufflonne DOP, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, poivre noir, basilic

9 Pancetta e ricotta 16

Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, fior di latte d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic, poivre noir

8 Straciatella e pistacchio 16

Straciatella, pesto de pistaches de Bronte, tomates jaunes datterino, pignons, fior di latte d'Agerole, huile d'olive extra vierge bio, basilic, poivre noir

10 Salsiccia e friarelli 16

Provola fumé d'Agerola, saucisse fraiche de cochon noir, friarelli, parmesan Reggiano affiné 24 mois, petit piment

18 Prosciutto e provola 15

Tomate San Marzano DOP, jambon cuit première sélection Villani, provola fumé d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

20 Blu di Bufala 17

Mozzarella di bufflonne DOP, bleu di bufala « world cheese award », zeste de citron et basilic