

Pizze



Nous travaillons avec une farine différente de celle habituellement utilisée pour la pâte à pizza. L'assemblage de farines de type 0 et de type 1 est aussi sain que bon. Il est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux

1 _____ ◉▽

Margherita 12,5

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

1' _____ ◉▽

Margherita fumée 13,5

Tomate bio, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic, poivre noir.

5 _____ ◉

Nduja 17

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP

6 _____ ◉

Bufala e Crudo 18

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

8 _____ ◉▽

Stracciatella e Pistacchio 17

Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes, pistaches concassées de Bronte et basilic.

9 _____ ◉

Salame e Ricotta 17

Ricotta di bufala, salami napolitain, tarallo (biscuit salé napolitain), mozzarella fleur de lait d'Agerola, basilic.

10 _____ ◉

Salsiccia e funghi 17

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, saucisse taillée au couteau de chez Varvara des Pouilles, champignons des bois.

11 _____ ◉

Cheesy ! 18

Provola fumée, gorgonzola, fontina valdostana DOP, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, réduction de sirop de figue.

18 _____ ◉

Prosciutto cotto di Culatello 17

Tomate bio, jambon cuit de Culatello, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

40 _____ ◉▽

La Tartufata 20

Sauce tartufata, mozzarella d'Agerola, tomates piennolo DOP, roquette, parmesan Reggiano DOP, poivre noir, basilic