

# .....le nostre PIZZE.....

## speciali ROSSE

<i>Bufalina</i> .....	€ 9,00
Passata di pomodoro graziella, rucola, pachino, bufala dop campana, olio aromatico e scaglie di parmigiano reggiano	
<i>La norma</i> .....	€ 8,00
Passata di pomodoro graziella, melanzane, olive, ricotta salata e basilico	
<i>La valtellina</i> .....	€ 9,00
Passata di pomodoro graziella, rucola, bresaola della valtellina igp, citronette e cacio cavallo	
<i>Italica</i> .....	€ 9,00
Margherita di bufala dop campana, basilico e scaglie di parmigiano reggiano	
<i>Prosciutto e grana</i> .....	€ 8,50
Margherita rucola a crudo, prosciutto del consorzio toscano e scaglie di parmigiano reggiano	
<i>La puttanesca</i> .....	€ 8,00
Pomodoro graziella, capperi, olive, aglio, olio e peperoncino	



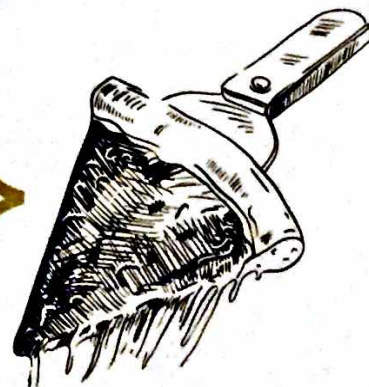
## GOURMET



<i>La tavoliere delle puglie</i> .....	€ 10,00
Focaccia con stracciatella di bufala, alici marinate, olive taggiasche, basilico, scorza di limone e pomodorini	
<i>La nordica</i> .....	€ 11,00
Fior di latte, salmone norvegese affumicato, zucchine e honey e mounstard	
<i>La pastorella</i> .....	€ 10,00
Fior di latte, ciuffi di ricotta di pecora, olive taggiasche e pomodoro calabrese	

## speciali BIANCHE

<i>La Tigullio</i> .....	€ 8,50
Fior di latte, pesto di basilico, patate, mandorle tostate e gamberi	
<i>La Toscana</i> .....	€ 8,50
Fior di latte, patate, lardo di colonnata e noci	
<i>La Trevigiana</i> .....	€ 8,50
Fior di latte, gorgonzola dop, radicchio e speck	
<i>La Porcina</i> .....	€ 11,00
Fior di latte, porcini saltati, topping al tartufo e rucola	
<i>Ghiotta</i> .....	€ 9,00
Provola, speck, crema di carciofi e patate schiacciate	
<i>La Bomba</i> .....	€ 8,00
Provola, cicorietta ripassata, peperoncino e salsiccia	
<i>La Deliziosa</i> .....	€ 9,00
Fior di latte, patate schiacciate, stracchino e salsa tartufata	
<i>La Mediterranea</i> .....	€ 8,50
Bufala dop, capperi di pantelleria igp, tonno sott' olio pinne gialle, pomodoro verdone, basilico e origano	
<i>La Trapanese</i> .....	€ 8,50
Fior di latte, broccoletti siciliani e salsiccia	



# .....le nostre PIZZE.....

## le STAGIONALI

- Raggio di sole* ..... € 11,00  
Fior di latte, mozzarella di bufala, fiori di zucca, alici e pachino
- La marchigiana* ..... € 11,00  
Fior di latte, porcini, ciauscolo e crema di crescenza
- La caprese* ..... € 11,00  
Pomodoro graziella, bufala a crudo, pomodoro verdone a fette e pesto di basilico



## CLASSICHE

- Marinara* ..... € 5,50
- Margherita* ..... € 6,50
- Margherita con bufala* ..... € 7,50
- Napoli* ..... € 7,00
- Funghi* ..... € 7,00
- Funghi e prosciutto* ..... € 8,00
- Funghi e salsiccia* ..... € 7,50
- La Capricciosa secondo noi* .... € 9,00
- 4 Formaggi* ..... € 7,50
- Vegetariana* ..... € 7,50
- Piccante* ..... € 7,00
- Fiori di zucca e alici* ..... € 7,50

## dalla CUCINA ROMANA

- La carbonara* ..... € 8,00
- La cacio e pepe* ..... € 8,00
- L'amatriciana* ..... € 8,00

## FOCACCE

- Al prosciutto del consorzio Toscano* ..... € 7,00
- Lardo di colonnata, noci e miele* ..... € 7,50
- Olio e rosmarino* ..... € 4,00
- Mortadella di cinghiale e polvere di pistacchi* ..... € 8,00



### ...un minuto di Attenzione...

per capire il lavoro di una pizza fatta con amore!

*Usiamo miscele di farine di prima scelta da agricoltura biologica,  
pomodoro di prima qualità specifico per pizze e mozzarella fior di latte.*

*Facciamo fare al nostro impasto una lunga maturazione (48h) così avrete un prodotto più digeribile.*

*Tutti i nostri ingredienti sono di qualità e non prodotti a basso costo.*

*Usiamo prodotti freschi e stagionali e non scatolame.*

*Avremo cura di proporvi ricette alternative per farvi avere sempre voglia di noi :-)*

*Buona degustazione!*