



## CI PIACE TRATTARLA BENE!

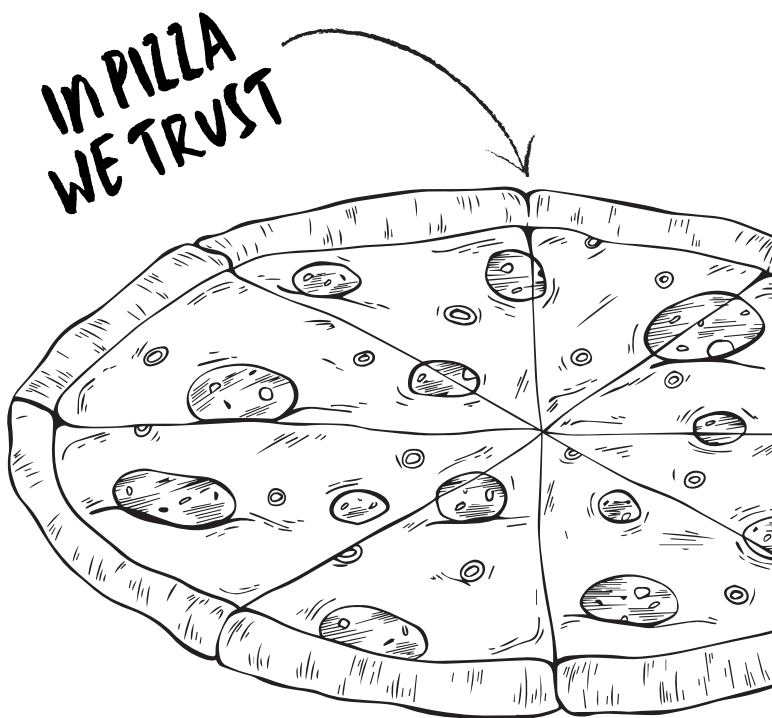
Richiede farine lavorate con mulini a pietra, non un trattamento qualsiasi.

Il suo impasto è ottenuto dalla combinazione di farine tradizionali e farine di kamut.

Riposa per settantadue ore, ovviamente, senza l'uso di lievito madre.

Vuole solo il meglio... ingredienti biologici.

Il risultato è una pizza che non rinuncia a gusto, leggerezza e digeribilità.



## ANTIPASTI & DESSERT

TERRINA DI SCAMORZA AL FORNO + FOCACCIA CALDA	16,00 €
TAGLIERE MISTO AFFETTATI, FORMAGGI, VERDURE 1-PERS	20,00 €
TAGLIERE MISTO AFFETTATI, FORMAGGI, VERDURE 2-PERS	25,00 €
TIRAMISÙ CLASSICO HOME MADE	8,00 €
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO CON GRANELLA DI PISTACCHIO SALATO HOME MADE	8,00 €

## APERITIVI

PROSECCO BIO GLASS	7,00 €
PROSECCO BIO BOTTLE	30,00 €
CAMPARI SODA & PROSECCO	9,00 €
APEROL SPRITZ	9,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	9,00 €
CAMPARI ORANGE BIO	9,00 €

## CAFFÈ & DIGESTIVI

CAFFÈ	3,00 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	3,00 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFFÈ CORRETTO	5,00 €
GRAPPA BARRICATA	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €
SAMBUCA	5,00 €
AMARETTO	5,00 €

## BIRRE

PERONI	4,50 €
BIRRA BELGA DEL MESE	5,00 €

## SOFT DRINKS

ACQUA MINERALE PANNA / S.PELLEGRINO	4,50 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	3,50 €
CRODINO	4,00 €
TONIC MEDITERRANEA	4,50 €
ICE TEA LIMONE O PESCA	3,50 €

## COCKTAILS

NEGRONI	10,00 €
NEGRONI SBAGLIATO	10,00 €
GIN MARE & TONIC	11,00 €
GIN MARE & CRODINO	10,00 €

# PILLE ROSSE

## MARGHERITA

POMODORO, BASILICO E FIOR DI LATTE.

## REGINA

POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA.

## PRINCIPESSA

POMODORO, BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA.

## BURRATA

POMODORO, BASILICO, BURRATINA D'ANDRIA E DATTERINI.

## MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO E BASILICO.

## RUCOLA REGGIANO

POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO.

## PORCHETTA FUNGHI

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE, PORCHETTA D'ARICCIA E FUNGHI.

## VEGANA

POMODORO, MIX DI VERDURE, RUCOLA E POMODORI SECCHI.

## VEGETARIANA

POMODORO, FIOR DI LATTE E MIX DI VERDURE.

## CALZONE

SORPRESA DEL PIZZAIOLO!

11,00 €

15,00 €

13,00 €

18,00 €

10,00 €

14,00 €

16,00 €

15,00 €

16,00 €

19,00 €

## CAPRICCIOSA

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE, PORCHETTA D'ARICCIA, FUNGHI, OLIVE NERE E CARCIOFI AL FORNO.

## QUATTRO STAGIONI

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE, PORCHETTA D'ARICCIA, FUNGHI, OLIVE NERE E CARCIOFI AL FORNO.

## NAPOLI

POMODORO, FIOR DI LATTE, CAPPERI, FILETTI DI ALICI DI CETARA E ORIGANO.

## SICILIANA

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE, CAPPERI, FILETTI DI ALICI DI CETARA, OLIVE NERE E AGLIO.

## BOSCAIOLA

POMODORO, BASILICO, SCAMORZA AFFUMICATA, MASCARPONE, FUNGHI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA.

## BRESAOLA E TARTUFO

POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA, BRESAOLA PUNTA D'ANCA, SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO NERO.

## CRUDAIOLA

POMODORO, RUCOLA, CULATELLO, SCAGLIE DI GRANA, CREMA DI BURRATA, DATTERINI, BASILICO ED ORIGANO.

## CALABRESE

POMODORO, BASILICO, SCAMORZA AFFUMICATA, SALAMINO PICCANTE, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA E OLIVE NERE.

## DIAVOLA

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE E 'NDUJA.

17,00 €

17,00 €

15,00 €

16,00 €

16,00 €

20,00 €

20,00 €

18,00 €

15,50 €

# PILLE BIANCHE

## SALSICCIA FRIARELLI

FIOR DI LATTE, BASILICO, SALSICCIA E FRIARELLI NAPOLETANI.

## 4 FORMAGGI

FIOR DI LATTE, SCAMORZA AFFUMICATA, GORGONZOLA, SCAGLIE DI GRANA E BASILICO.

## FRESCA

FIOR DI LATTE, DATTERINI GIALLI E ROSSI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA.

## PATATE E TARTUFO

FIOR DI LATTE, BASILICO, PATATE LESSE E TARTUFO NERO.

## MORTADELLA

FIOR DI LATTE, RUCOLA, MORTADELLA, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO, PESTO DI POMODORI SECCHI E PISTACCHI TOSTATI.

17,00 €

16,00 €

16,00 €

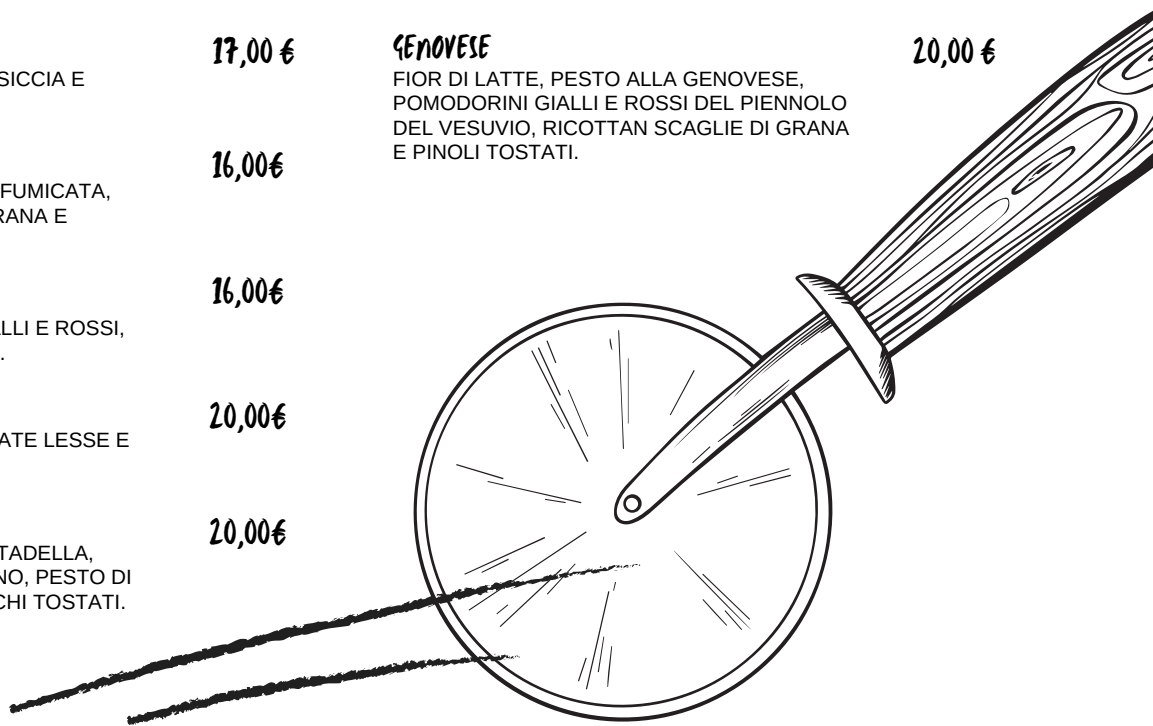
20,00 €

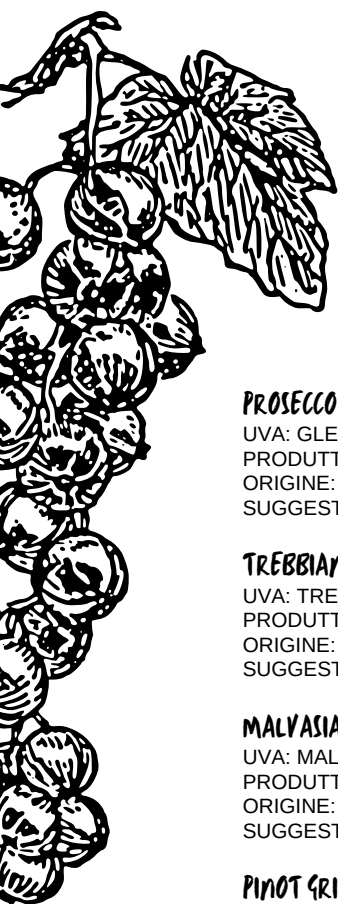
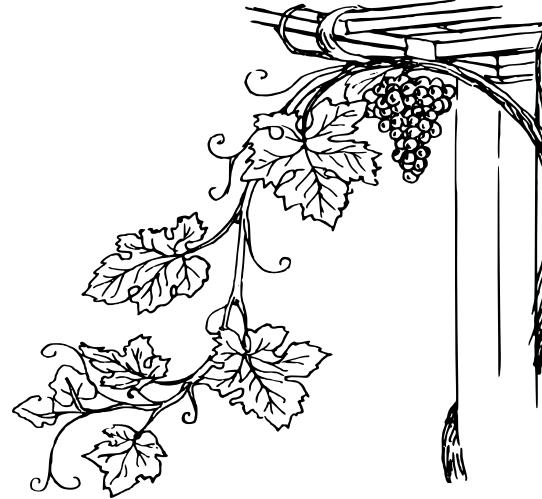
20,00 €

## GENOVESE

FIOR DI LATTE, PESTO ALLA GENOVESE, POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL PIENNULO DEL VESUVIO, RICOTTAN SCAGLIE DI GRANA E PINOLI TOSTATI.


20,00 €






### PROSECCO DOC SETTOLO BIO


UVA: GLERA  
PRODUTTORE: FRATELLI COLLAVO  
ORIGINE: VENETO  
SUGGERIZIONE: PIZZA FRESCA

 7,50 €

 34,00€

### TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO


UVA: TREBBIANO  
PRODUTTORE: LUNARIA  
ORIGINE: ABRUZZO  
SUGGERIZIONE: PIZZA RUCOLA REGGIANO


 8,00€

 32,00€

### MALVASIA LABELLE BIODINAMICO


UVA: MALVASIA  
PRODUTTORE: LUNARIA  
ORIGINE: ABRUZZO  
SUGGERIZIONE: PIZZA SICILIANA


 8,00€

 33,00€

### PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO


UVA: PINOT GRIGIO  
PRODUTTORE: LUNARIA  
ORIGINE: ABRUZZO  
SUGGERIZIONE: PIZZA PRINCIPESSA


 8,00€

 33,00€

### LAMBRUSCO EMILIA SECCO BIO


UVA: LAMBRUSCO  
PRODUTTORE: MEDICI ERMETE  
ORIGINE: EMILIA ROMAGNA  
SUGGERIZIONE: PIZZA REGINA


 6,00€

 25,00€

### NERO D'AVOLA BIO


UVA: NERO D'AVOLA  
PRODUTTORE: DUE TERRE WINES  
ORIGINE: SICILIA  
SUGGERIZIONE: PIZZA NAPOLI


 7,50 €

 32,00€

### NEGROAMARO DEL SALENTO IGP


UVA: NEGROAMARO  
PRODUTTORE: VECCHIA TORRE  
ORIGINE: PUGLIA  
SUGGERIZIONE: PIZZA CALABRESE


 7,50€

 30,00€

### PRIMITIVO ELEMENTA

UVA: PRIMITIVO  
PRODUTTORE: LUNARIA  
ORIGINE: ABRUZZO  
SUGGERIZIONE: PIZZA BOSCAIOLA


 8,00€

 35,00€

### MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO

UVA: MONTEPULCIANO  
PRODUTTORE: LUNARIA  
ORIGINE: ABRUZZO  
SUGGERIZIONE: PIZZA 4 STAGIONI


 8,00€

 34,00€

### DOLCETTO D'ALBA BIO

UVA: DOLCETTO  
PRODUTTORE: BREZZA  
ORIGINE: PIEMONTE  
SUGGERIZIONE: PIZZA PORCHETTA FUNGHI


 8,00€

 38,00€

### NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO

UVA: NEBBIOLO  
PRODUTTORE: BREZZA  
ORIGINE: PIEMONTE  
SUGGERIZIONE: PIZZA PATATE E TARTUFO


 8,00€

 38,00€

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

UVA: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA  
PRODUTTORE: ANTOLINI  
ORIGINE: VENETO  
SUGGERIZIONE: PIZZA SALSICCIA FRIARIELLI

 8,00€

 36,00€

