

nous Prenons soin de votre Pilla

Il faut de la farine travaillée avec des moulins à pierre, pas n'importe quel traitement.

Sa pâte est obtenue à partir de l'association de farines traditionnelles et de farines de kamut

Il repose pendant soixante-douze heures, bien sûr, sans l'utilisation de levure mère.

Il ne veut que les meilleurs... ingrédients biologiques.

Le résultat est une pizza sans compromis sur le goût, la légèreté et la digestibilité.

WETRUST OF THE PROPERTY OF THE

ANTIPASTI & DESSERT

TERRINE DE SCAMORZA CVITE AV FOVR + FOCACCIA CHAVDE	16,00 €
PLATEAV DE CHARCUTERIE MIXTE, FROMAGES, LÉGUMES 1-PERS	20,00 €
LATEAV DE CHARCVTERIE MIXTE, FROMAGES, LÉGVMES 2-PERS	25,00 €
TIRAMISV CLASSIAVE FAIT MAISON	8,00 €
TIRAMISV À LA PISTACHE AVEC DES GRANVLÉS DE PISTACHE SALÉS	8.00 €
faits maison	,

APÉRITIFS

7,00 €
30,00 €
9,00 €
9,00 €
9,00 €
9,00 €

CAFÉ & DIGESTIFS

CAFÉ	3,00 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
café décaféiné	3,00 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFÉ AVEC ALCOOL	5,00 €
GRAPPA BARRICATA	5,00 €
SAMBUCA	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €
AMARETTO	5,00 €

BEERS

BIÈRE BELGE DV MOIS

PERONI

	3,000
Boissons	
EAV MINÉRALE - PANNA / S.PELLEGRINO	4,50 €
COCA-COLA / COCA-COLA 1ERO	3,50€
CRODINO	4,00€

4,50€

5 00 €

3,50€

4,50 €

COCKTAILS

TONIC MEDITERRANEA

THÉ GLACÉ CITRON OV PÊCHE

negroni	10,00 €
negroni sbagliato	10,00€
9in mare \$ tonic	11,00€
gin mare ‡ crodino	10,00 €

PILLE ROSSE		CAPRICCIOSA TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA*, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES ET ARTICHAUTS AU FOUR. (CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA COMMUNE D'ARICCIA)	17,00 €
MAR (HERITA TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA.	11,00 €	## AVATTRO STA(10/1) ## TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA*, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES ET ARTICHAUTS AU FOUR.	17,00 €
R F(INA TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE.	15,00 €	(CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA COMMUNE D'ARICCIA)	
PRINCIPESSA TOMATE, BASILIC ET SCAMORZA FUMÉE*. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN)	13,00€	SICILIANA TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS DE CETARA, OLIVES NOIRES ET AIL.	16,00 €
BVRRATA TOMATE, BASILIC, TOMATES DATTERINI, BURRATINA D'ANDRIA*. (SŒUR DE LA MOZZARELLA, UN TENDRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE AVEC. EN SON CŒUR. UNE	18,00€	MAPOLI TOMATE, MOZZARELLA, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS DE CETARA ET ORIGAN.	15,00€
ÉPAISSE CRÈME DE FROMAGE FRAIS) MARINARA TOMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC	10,00€	BOSCAIOLA TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN)	16,00€
RVCOLA REGGIANO TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET PARMIGIANO REGGIANO.	14,00 €	BRESAOLA E TARTVEO TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BRESAOLA DE PUNTA D'ANCA, COPEAUX DE GRANA PADANO* ET TRUFFE NOIRE. (20,00€
PORCHETTA FUNCHI TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA* ET CHAMPIGNONS. (CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA COMMUNE D'ARICCIA)	16,00€	VARIÉTÉ DE PARMESAN) (RVDAIOLA TOMATE, ROQUETTE, CULATELLO*, COPEAUX DE GRANA PADANO, CRÈME BURRATA, TOMATES DATTERINI, BASILIC ET ORIGAN. (IL S'AGIT D'UN JAMBON CRU SALÉ ET SÉCHÉ OBTENU À PARTIR DE LA CUISSE	20,00€
VECAMA TOMATE, MÉLANGE DE LÉGUMES, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES.	15,00 €	DE PORC) VECETARIANA TOMATE, MOZZARELLA ET MÉLANGE DE LÉGUMES.	17,00€
DIAYOLA TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA ET \'NDUJA*. (SAUCISSE DE PORC ÉPICÉE AVEC DU PIMENT FABRIQUÉE EN ITALIE, À L\'ORIGINE EN CALABRE)	15,50 €	CALABRESE TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE	18,00 €
CALLONE SURPRISE DU PIZZAIOLO!	19,00 €	TYPIQUE ITALIEN)	
i	PILLE BIA	Inche	
SALSICCIA FRIARFLLI MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND FRIARIELLI*. (BROCOLI-RAVE OU RAPINI)	17,00 €	(FNOYESE MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL VESUVIO, COPEAUX DE RICOTTA* ET	20,00 €
4 FORMAÇI MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉE, GORGONZOLA*, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC.	16,00€	PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE) MORTADELLA	20,00 €
FRESCA MOZZARELLA, TOMATES DATTERINI JAUNES ET ROUGES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN.	16,00€	MOZZARELLA, ROQUETTE, MORTADELLE, COPEAUX DE PECORINO ROMANO*, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES ET PISTACHES GRILLÉES. (FROMAGE TRADITIONNEL À BASE DE LAIT ENTIER DE BREBIS, À PÂTE PRESSÉE CUITE)	
PATATE \$\frac{2}{1} TARTV\f0 MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE BOUILLIES ET TRUFFE NOIRE.	20,00€		
	A STATE OF THE STA		





8,00€

33,00€

8,00€

33,00€

8,00€

36,00€

8,00€

35,00€

8,00€

39,00€

8,00€

39,00€

8,00€

37,00€

	PROSECCO DOC SETTOLO BIO
	CÉPAGES: GLERA PRODUCTEUR: FRATELLI COLLAVO ORIGINE: VENETO SUGGESTION: PIZZA FRESCA
	TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO CÉPAGES: TREBBIANO PRODUCTEUR: LUNARIA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA RUCOLA REGGIANO
	MALYASIA LABELLE BIODINAMICO CÉPAGES: MALVASIA PRODUCTEUR: LUNARIA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA SICILIANA
(DI)	PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO CÉPAGES: PINOT GRIGIO

NERO D'AVOLA BIO CÉPAGES: NERO D'AVOLA PRODUCTEUR: DUE TERRE WINE ORIGINE: SICILIA SUGGESTION: PIZZA NAPOLI	S
NEGROAMARO DEL SALENTO IGP CÉPAGES: NEGROAMARO PRODUCTEUR: VECCHIA TORRE ORIGINE: PUGLIA SUGGESTION: PIZZA CALABRESE	
PRIMITIVO ELEMENTA CÉPAGES: PRMITIVO PRODUCTEUR: ORSOGNA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA BOSCAIOLA	
MONTEPULCIANO COSTE DI MORO B CÉPAGES: MONTEPULCIANO PRODUCTEUR: LUNARIA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA 4 STAGIONI	10
DOLCETTO D'ALBA BIO CÉPAGES: DOLCETTO PRODUCTEUR: BREZZA ORIGINE: PIEMONTE SUGGESTION: PIZZA PORCHETTA	A FUNGHI
NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO CÉPAGES: NEBBIOLO PRODUCTEUR: BREZZA ORIGINE: PIEMONTE SUGGESTION: PIZZA PATATE E TA	ARTUFO
VALPOLICELLA CLASSICO SVPERIORE CÉPAGES: CORVINE, CORVINONE RONDINELLA PRODUCTEUR: ANTOLINI ORIGINE: VENETO SUGGESTION: SALSICCIA FRIARIE	Ξ,

7,50€

34,00€

8,00€

32,00€

8,00€

33,00€

8,00€

33,00€





PRODUCTEUR: LUNARIA ORIGINE: ABRUZZO

SUGGESTION: PIZZA PRINCIPESSA

