



IN PIZZA  
WE TRUST

## CI PIACE TRATTARLA BENE!

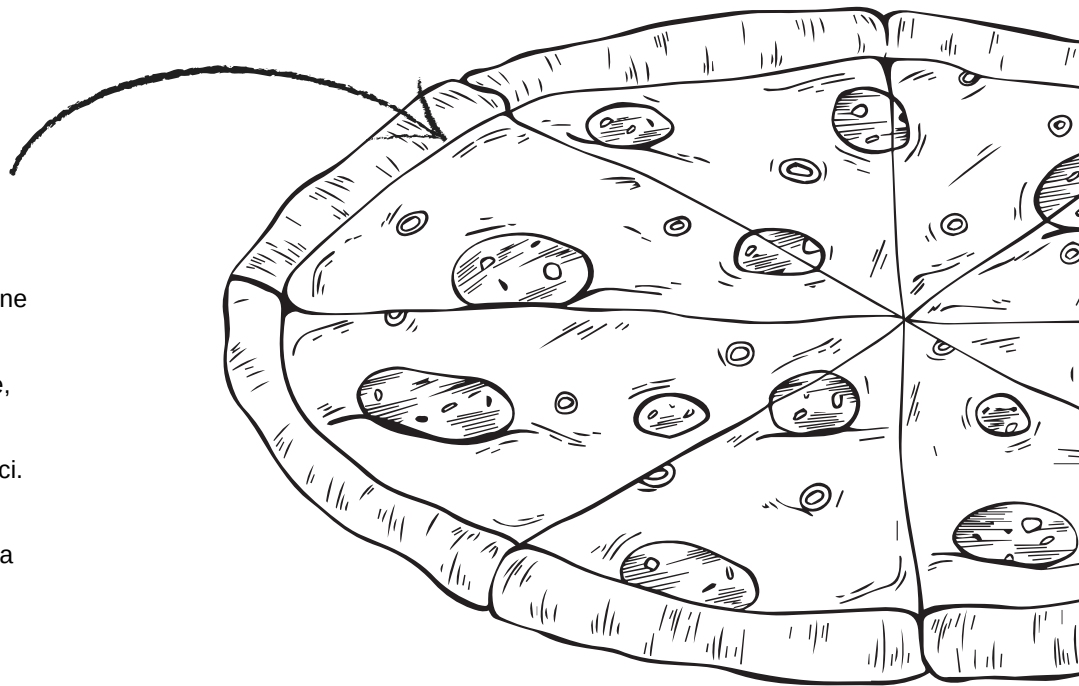
Richiede farine lavorate con mulini a pietra, non un trattamento qualsiasi.

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.



## APERITIVI

PROSECCO BIO GLASS	5,00 €
PROSECCO BIO BOTTLE	25,00 €
CAMPARI SODA & PROSECCO	7,00 €
APEROL SPRITZ	7,00 €

## CAFFE & DIGESTIVI

PERI DIGESTIVI CHIEDERE AL CAMERIERE	4,00 €
CAFFE	2,00 €
LATTE MACCHIATO	3,00 €
CAFFE DECAFFEINATO	2,00 €
CAPPUCCINO	3,00 €
CAFFE CORRETTO	4,00 €

## BIRRE

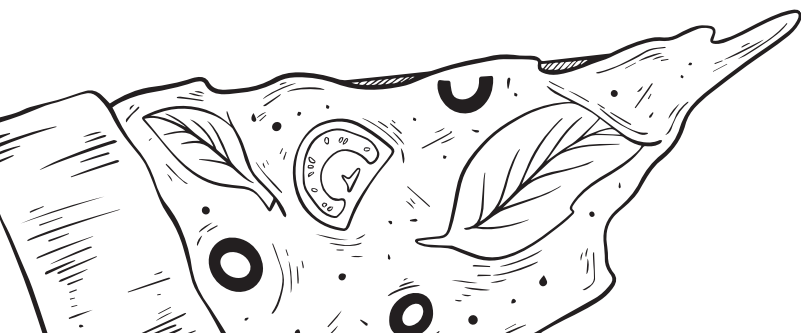
PERONI	4,00 €
BIRRA BELGA DEL MESE	5,00 €

## SOFT DRINKS

ACQUA MINERALE PANNA / S.PELLEGRINO	3,50 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	3,00 €
ARanciata ABBONDIO	3,50 €
ACQUA TONICA BALADIN	3,50 €
CEDRATA ABBONDIO	3,50 €
ICE TEA LIMONE O PESCA	3,00 €

### SPECIAL NEEDS?

Se sei intollerante o allergico, hai scelto il posto giusto. Chiedi al nostro staff, sapranno accontentare anche te.



# PILLE ROSSE



**MARGHERITA**  
POMODORO, BASILICO E FIOR DI LATTE.

9,00 €

**REGINA**  
POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA.

12,00 €

**PRINCIPESSA**  
POMODORO, BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA.

10,00 €

**BURRATA**  
POMODORO, BASILICO, BURRATINA D'ANDRIA E DATTERINI.

15,00 €

**MARINARA**  
POMODORO, AGLIO, ORIGANO E BASILICO.

8,00 €

**RUCOLA REGGIANO**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO.

11,00 €

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

12,50 €

**VEGANA**  
POMODORO, MIX DI VERDURE, RUCOLA E POMODORI SECCHI.

13,00 €

**VEGETARIANA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE E MIX DI VERDURE.

14,00 €

**CALZONE**  
SORPRESA DEL PIZZAIOLO!

15,00 €

**QUATTRO STAGIONI** 13,50 €

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

**NAPOLI** 12,00 €

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

**SICILIANA** 13,00 €

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

**BOSCAIOLA** 16,00 €

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

**BRESAOLA E TARTUFO** 19,00 €

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

**CRUDAIOLA** 16,00 €

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

**CALABRESE** 15,00 €

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

**DIAVOLA** 12,50 €

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE E 'NDUJA.

# PILLE BIANCHE

**SALSICCIA FRIARELLI**  
FIOR DI LATTE, BASILICO, SALSICCIA E FRIARELLI NAPOLETANI.

14,00 €

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

12,50 €

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

13,00 €

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

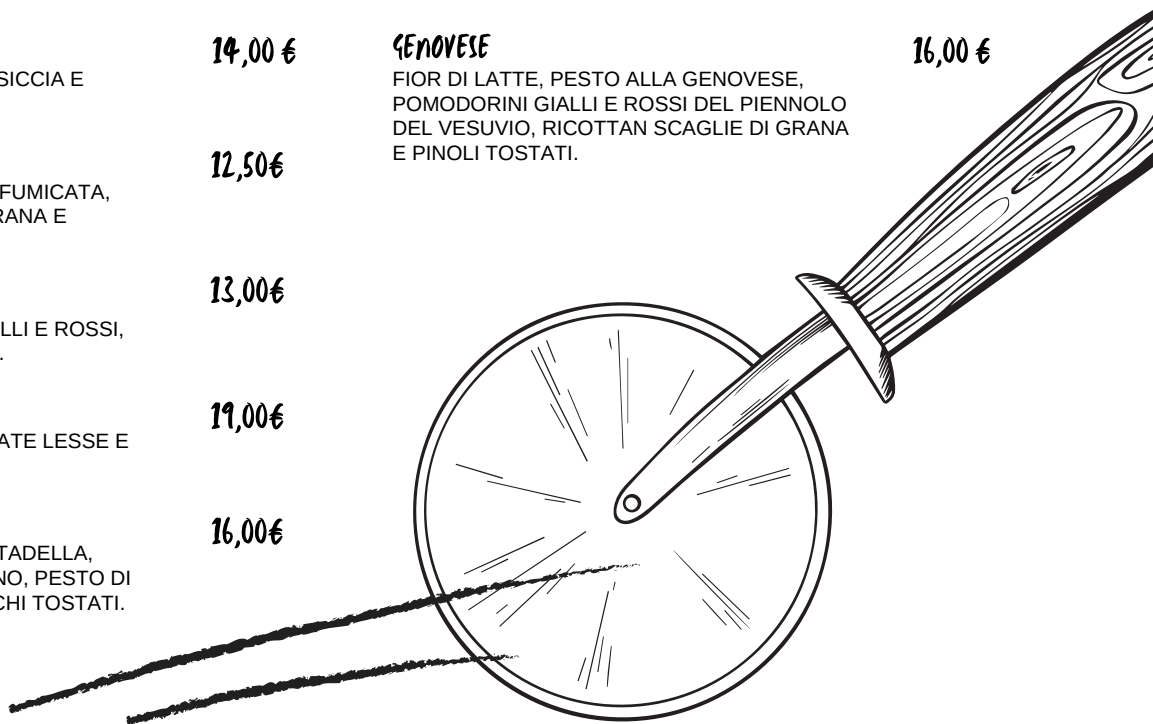
19,00 €

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

16,00 €

**GENOVESE** 16,00 €


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





### PROSECCO DOC SETTOLO BIO


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

 6,50 €

 30,00€

### TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO


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


 6,00€

 27,00€

### MALVASIA LABELLE BIODINAMICO


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


 6,00€

 27,00€

### PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO


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


 6,00€

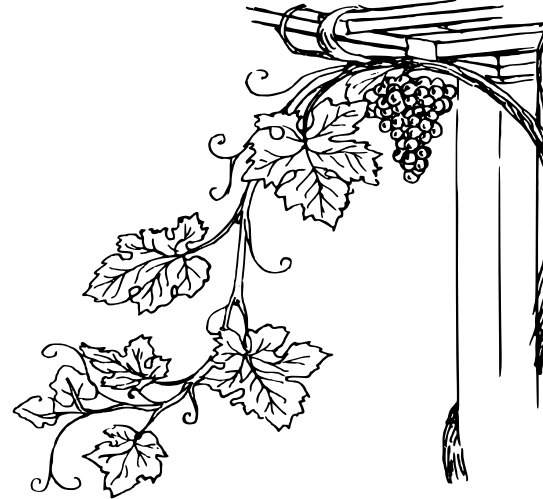
 26,00€

### LAMBRUSCO EMILIA SECCO BIO

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


 5,50€

 25,00€



### NERO D'AVOLA BIO


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

 6,00 €

 26,00€

### NEGROAMARO TORRE NOVA BIO


UVA: NEGROAMARO  
PRODUTTORE: NATALINO DEL PRETE  
ORIGINE: PUGLIA  
SUGGERIZIONE: PIZZA CALABRESE

 6,00€

 28,00€

### PRIMITIVO RUMINAT BIODINAMICO


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


 6,00€

 30,00€

### MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO


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

 6,00€

 27,00€

### DOLCETTO D'ALBA BIO


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

 7,50€

 33,00€

### NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO

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

 7,50€

 34,00€

