



IN PIZZA  
WE TRUST

## CI PIACE TRATTARLA BENE!

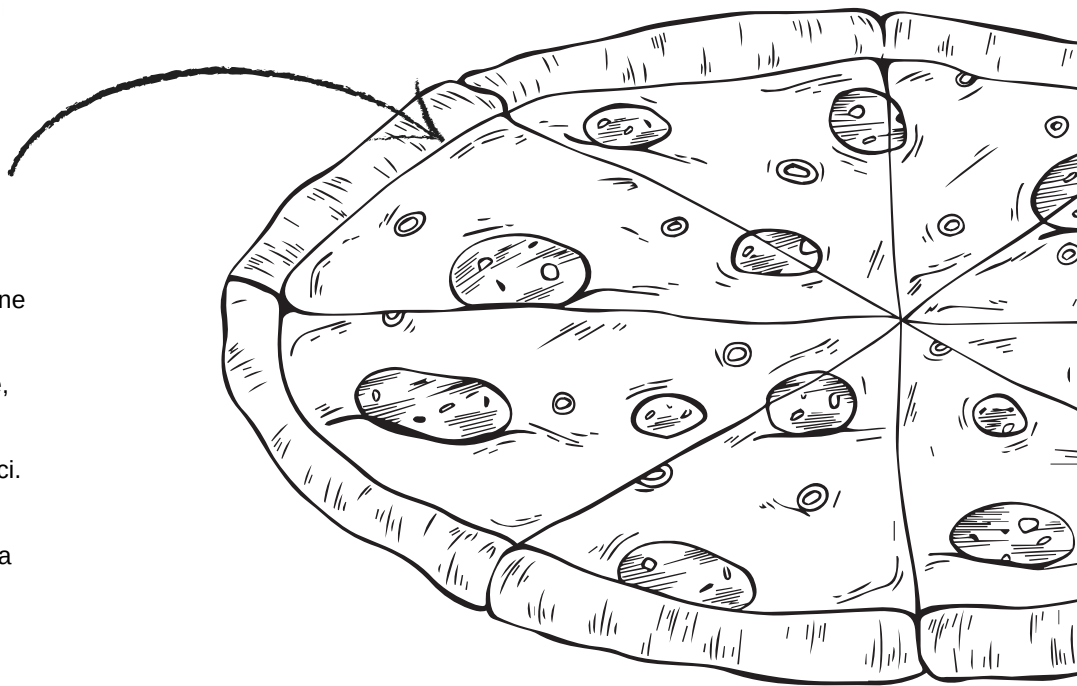
Richiede farine lavorate con mulini a pietra, non un trattamento qualsiasi.

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	6,00 €
PROSECCO BIO BOTTLE	25,00 €
CAMPARI SODA & PROSECCO	8,00 €
APEROL SPRITZ	7,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	8,00 €

## 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	4,00 €
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.



# PIZZE ROSSE

## MARGHERITA

POMODORO, BASILICO E FIOR DI LATTE.

10,00 €

## REGINA

POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA.

13,00 €

## PRINCIPESSA

POMODORO, BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA.

11,00 €

## BURRATA

POMODORO, BASILICO, BURRATINA D'ANDRIA E DATTERINI.

16,00 €

## MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO E BASILICO.

8,50 €

## RUCOLA REGGIANO

POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO.

12,50 €

## PORCHETTA FUNGHI

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

14,00 €

## VEGANA

POMODORO, MIX DI VERDURE, RUCOLA E POMODORI SECCHI.

13,50 €

## VEGETARIANA

POMODORO, FIOR DI LATTE E MIX DI VERDURE.

14,50 €

## CALZONE

SORPRESA DEL PIZZAIOLO!

17,00 €

## CAPRICCIOSA

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

15,00 €

## QUATTRO STAGIONI

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

15,00 €

## NAPOLI

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

13,00 €

## SICILIANA

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

14,00 €

## BOSCAIOLA

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

14,00 €

## BRESAOLA E TARTUFO

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

19,00 €

## CRUDAIOLA

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

18,00 €

## CALABRESE

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

16,00 €

## DIAVOLA

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE E 'NDUJA.

14,00 €

# PIZZE BIANCHE

## SALSICCIA FRIARELLI

FIOR DI LATTE, BASILICO, SALSICCIA E FRIARELLI NAPOLETANI.

15,00 €

## 4 FORMAGGI

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

13,50 €

## FRESCA

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

14,00 €

## PATATE & TARTUFO

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

19,00 €

## MORTADELLA

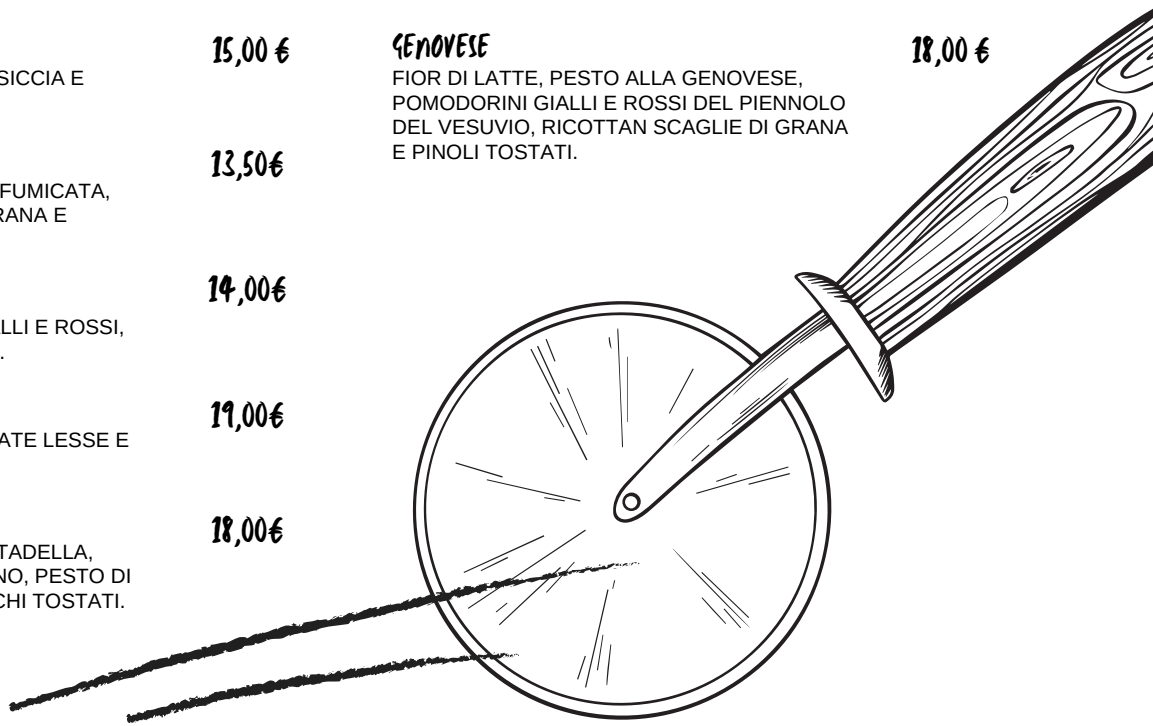
FIOR DI LATTE, RUCOLA, MORTADELLA, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO, PESTO DI POMODORI SECCHI E PISTACCHI TOSTATI.

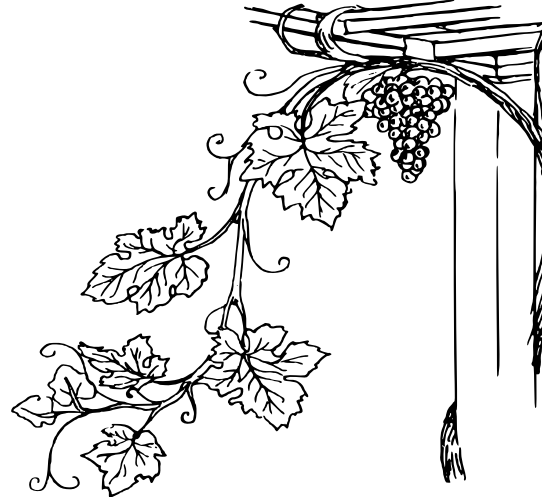
18,00 €

## GENOVESE

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


18,00 €





### PROSECCO DOC SETTOLO BIO


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

 7,00 €

 30,00€

### TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO


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


 7,00€

 28,00€

### MALVASIA LABELLE BIODINAMICO


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


 7,00€

 30,00€

### PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO


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


 7,00€

 28,00€

### 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

 7,00 €

 28,00€

### NEGROAMARO DEL SALENTO IGP


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

 7,00€

 28,00€

### PRIMITIVO ELEMENTA


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

 7,50€

 33,00€

### MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO


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

 7,00€

 31,00€

### DOLCETTO D'ALBA BIO


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


 7,50€

 36,00€

### NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO


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

 7,50€

 36,00€

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

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

 7,50€

 33,00€

