



CI PIACE TRATTARLA BENE!

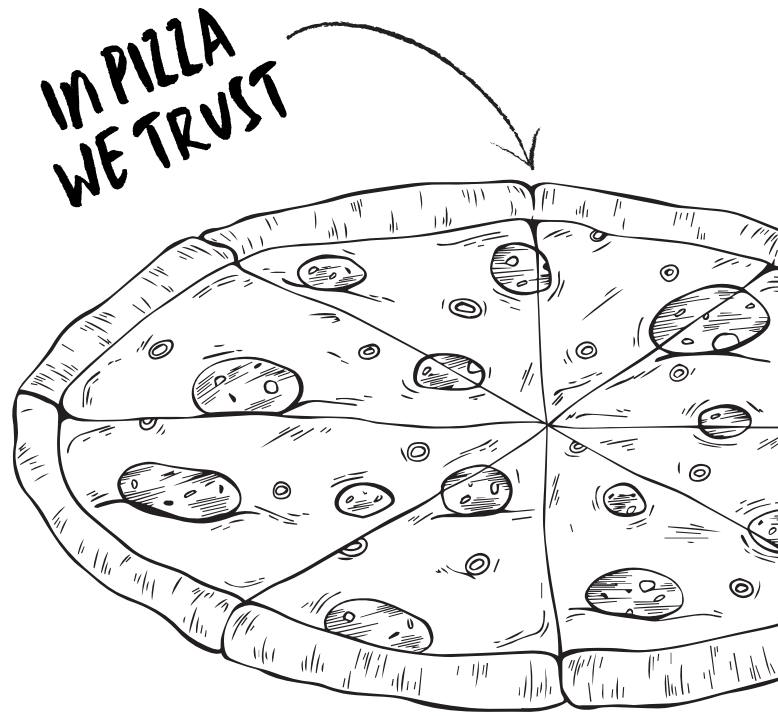
Richiede farine lavorate con mulini a pietra, non un trattamento qualsiasi.

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 €

CAFFE & DIGESTIVI

CAFFE	3,00 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
CAFFE DECAFFEINATO	3,00 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFFE 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.

11,00 €

REGINA

POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA.

15,00 €

PRINCIPESSA

POMODORO, BASILICO E SCAMORZA AFFUMICATA.

13,00€

BURRATA

POMODORO, BASILICO, BURRATINA D'ANDRIA E DATTERINI.

18,00€

MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO E BASILICO.

10,00€

RUCOLA REGGIANO

POMODORO, FIOR DI LATTE, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO.

14,00 €

PORCHETTA FUNGHI

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

16,00€

VEGANA

POMODORO, MIX DI VERDURE, RUCOLA E POMODORI SECCHI.

15,00 €

VEGETARIANA

POMODORO, FIOR DI LATTE E MIX DI VERDURE.

16,00€

CALZONE

SORPRESA DEL PIZZAIOLO!

19,00 €

CAPRICCIOSA

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

17,00 €

QUATTRO STAGIONI

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

17,00 €

NAPOLI

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

15,00€

SICILIANA

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

16,00 €

BOSCAIOLA

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

16,00€

BRESAOLA E TARTUFO

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

20,00€

CRUDAIOIA

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

20,00€

CALABRESE

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

18,00 €

DIAVOLA

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE E 'NDUJA.

15,50 €

PILLE BIANCHE

SALSICCIA FRIARELLI

FIOR DI LATTE, BASILICO, SALSICCIA E FRIARELLI NAPOLETANI.

17,00 €

4 FORMAGGI

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

16,00€

FRESCA

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

16,00€

PATATE & TARTUFO

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

20,00€

MORTADELLA

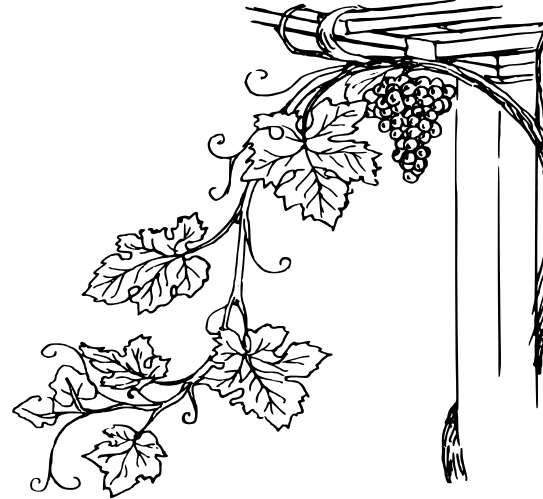
FIOR DI LATTE, RUCOLA, MORTADELLA, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO, PESTO DI POMODORI SECCHI E PISTACCHI TOSTATI.

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€

 34,00€

MALVASIA LABELLE BIODINAMICO


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


 8,00€

 35,00€

PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO


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

 8,00€

 35,00€

LAMBRUSCO EMILIA SECCO BIO

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


 7,00€

 26,00€

NERO D'AVOLA BIO


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

 8,00 €

 35,00€

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP


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

 8,00€

 35,00€

PRIMITIVO ELEMENTA


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

 8,00€

 38,00€

MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO


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

 8,00€

 37,00€

DOLCETTO D'ALBA BIO

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

 9,00€

 39,00€

NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO

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

 9,00€

 39,00€

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

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

 9,00€

 39,00€

