

novs Prenons soin de votre Pilla

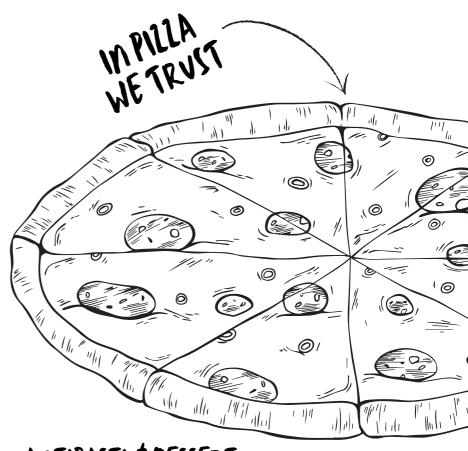
Il faut de la farine travaillée avec des moulins à pierre, pas n'importe quel traitement.

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.



ANTIPASTI & DESSERT

TERRINE DE SCAMORLA CUITE AV FOVR + FOCACCIA CHAVDE	14,00 €
Plateav de charcuterie mixte, fromages, légumes 1-pers	20,00 €
LATEAV DE CHARCUTERIE MIXTE, FROMAGES, LÉGUMES 2-PERS	25,00 €
POVR LE DESSERTS VEVILLEZ VOVS RENSEIGNER AVPRÈS DES SERVEVRS	

APÉRITIFS

PROSECCO BIO GLASS	6,00 €
PROSECCO BIO BOTTLE	27,00 €
CAMPARISODA \$ PROSECCO	8,00 €
APEROL SPRITZ	8,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	8,00 €
. .	•

CAFÉ & DIGESTIFS

POVR LES DIGESTIFS DEMANDEZ AV SERVEVR	5,00 €
CAFÉ	2,00 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
café décaféiné	2,00 €
Cappuccino	4,00 €
CAFÉ AVEC ALCOOL	4,00 €

BEERS

PERONI	4,50 €
BIÈRE BELGE DV MOIS	5,00 €

Boissons

EAV MINÉRALE - PANNA / S.PELLEGRINO	4.00 €
COCA-COLA / COCA-COLA 1ERO	3,50€
TVS D'ORANGE SODA ABBONDIO	3,50€
INDIAN TONIC SODA BALADIN	3,50 €
SODA AV CÈDRE	3,50 €
THÉ GLACÉ CITRON OV PÊCHE	3.50 €

BESOINS SPÉCIAVX?

Si vous êtes intolérant ou allergique, vous avez choisi le bon endroit. Renseignez-vous auprès de notre personnel, ils sauront aussi vous faire plaisir.

PULLE ROUSE NARCHERTA 10,006			CAPRICCIOSA	16,00 €
TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA. 10,00 6 14,00 6 17,00 6 18,00 6 17,00 6 18,00 6	PILLE ROSSE		CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA	,
14,00 6 COMAINE, BASILIC ET MOZZARELLA DE LOVENTESTA TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA DE LOVENTESTA TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA DE LOVENTESTA TOMATE, BASILIC ET SCAMORZA FUMÉE*, (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TOMATE, BASILIC, TOMATES DATTERINI, BURRATIA TOMATE, BASILIC, TOMATES DATTERINI, BURRATIA D'ANDRIA* (SEUR DE LA AND LE VACHE AVEC, EN SON CEUR UNE FONDATE, BASILIC, TOMATES DATTERINI, BURRATIA D'ANDRIA* (SEUR DE LA AND LE VACHE AVEC, EN SON CEUR UNE TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PROBLETTA FUNTOR TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE, BASILIC, MOZZARELA, TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA DEL MOZZARELA ET MELANGE DE BURRATA, TOMATES DATTERNI, BASILIC EN TOMATE, TOMATE, MOZZARELLA ET MELANGE DE LEGUMES, TOMATE, BASILIC, SCAMORZA TUMÉE*, TOMATE, BASILIC,		10,00 €	TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA*, CHAMPIGNONS,	16,00 €
OMATE, BASILIC, MOZZARELLA, CAPRES, FILETS DIAGNOS DE CETARA, CLIVES NOIRES ET ALL. PAROLI TOMATES BASILIC, TOMATES DATTERINI, LUIRARTINA D'ANDRIA". (SŒUR DE LA MOZZARELLA, CAPRES, FILETS D'ANDRIAS, CETARA, CLIVES NOIRES ET ALL. PAROLI TOMATE, AUSCINE PROMAGE AU ALT DE VACHE, AVE, EN SON CEUR, LINE PAISSE CREME DE FROMAGE FRAIS.) MARIMARA MARIMARA MARIMARA ARIMARA OMATE, ALL, ORIGAN ET BASILIC VIÓLARES (AMD OMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET BERSOALD AD PUNTA D'ANCA, COPEAUX DE GRANA PADANO' ET TRUFFE NOIRE. (VARIETE DE PARRESAN) TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BRESAOLD AD PUNTA D'ANCA, COPEAUX DE GRANA PADANO' ET TRUFFE NOIRE. (VARIETO ED PARRESAN) 15,006 WELLET SANCICA (SCANDEZA RELLA) TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BRESAOLD AD PARRESAN (SCANDEZA RELLA) TOMATE, MOZZARELLA D'ARICICA (SCANDEZA RELLA) TOMATE, MOZZARELLA C'APRES, FILETS DIANCHOIS DE CETARA COLURTE, ET COPEAUX DE GRANA PADANO' ET TRUFFE NOIRE. (VARIET DE PARRESAN) TOMATE, MOZZARELLA C'APRES, FILETS DIANCHOIS DE CHARACA (SCANDEZA FUNDA TOMATE, MOZZARELLA C'APRES, FILETS DIANCHOIS DE CHARACA (SCANDEZA FUNDA TOMATE, MOZZARELLA ET YNDUA- TOMATE, MOZZARELLA ET MOLO DEL VESACE ET MOZZARELLA, POMATE D'ALLE. (PROMAGE À PATIE PROMAGE TATORIONNE A BASILIC. ORMANO	OMATE, BASILIC ET MOZZARELLA DE	14,00 €	(CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR LI'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA	
INVERTA OMATE, ASSILIC, TOMATES DATTERINI, IURRATINA D'ANDRIA" (* SEUR DE LA OMAZZARELLA) UN TENDRE PROMAGE AU AIT DE VACHE AVEC, EN SON CŒUR, UNE PRANSE CRÉME DE FROMAGE FRAIS) ARRIMARA OMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC **NOCIAR FÉGIANO.** OMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC **NOCIAR FÉGIANO.** OMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC **NOCIAR FÉGIANO.** OMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET ARMIGIANO REGGIANO.** **ORCHETTA FUNCHI OMATE, BASILIC, MOZZARELLA OMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC **NOCIAR FÉGIANO.** OMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET ARMIGIANO REGGIANO.** **ORCHETTA FUNCHI OMATE, BASILIC, MOZZARELLA OMATE, BASILIC, MOZZARELLA TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET ARMIGIANO REGGIANO.** **ORCHETTA FUNCHI OMATE, BASILIC, MOZZARELLA TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE OMATE, BASILIC, MOZZARELA TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE TOMATE, MOZZARELA, ROQUETTE OMATE, BASILIC, MOZZARELA TOMATE, MOZZARELA, ROQUETTE TOMATE, MOZZARELA PORTO, TOMATE BURRATI, TOMATES DATERINI, BASILIC ET ORIGAN.** ORIGANA TOMATE SASTIC, MOZZARELA ET VINDUAY. SAUCISSE DE PORC EPICE AVEC DU INVENTA FABRIQUE EN ITALIE, A L'ORIGINE IN CALABRE) TOMATE, MOZZARELLA ET VINDUAY. SAUCISSE DE PORC EPICE AVEC DU INVENTA FARINGE DE L'ÉCULA TELLO; COPEAUX DE GRANA PADANO, CRÉME BURRATA, TOMATES DATERINI, BASILIC ET ORIGAN. (IL S'AGIT D'UN JAMBON CRU SALE ET SÉCHÉ OSTRIA À PARTIR DE LA CUISSE DE PORC) **FÉFFALANA** TOMATE, MOZZARELLA ET VINDUAY. SAUCISSE DE PORC PORTO PARTIR DE LA CUISSE DE PORC) **FÉFFALANA** TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE, SALIKCIA FIARELLI MOZZARELLA, PASILIC, SCAMORZA FUMÉE, SALIKCIA FIARELLI MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNSES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL VENDINO, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC, PORMAGE TARTONIONINE A BORDATE FIRANCINO. TOMATE, BASILIC, PORMAGE DATTERINI JAUNES ET COUGES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESSANA. 15,006 **MOZZARELLA, PORMAGE TARTONIONINE A BORDATE FIRANCINCO DE TOMATES SECHÉES TOMOTE PROBAGE TRATONIONICA A BORDATE PROBAGE T	OMATE, BASILIC ET SCAMORZA FUMÉE*.	12,00€	TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS DE CETARA, OLIVES	15,00 €
DOUGHUM TO MATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMIGNANO REGIANO. (FROMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMIGNANO REGIANO. (FROMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET CARMIGNANO REGIANO. (FROMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET CARMIGNANO REGIANO. (FROMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BRESAOLA DE PUNTA D'ANCA, COPEAUX DE GRANA PADANO* ET TEUFER POIRE. (VARIETE DE PARMESAN) 15,006 15,006 17,006 18,006 18,006 19,006 10,	FOMATE, BASILIC, TOMATES DATTERINI, BURRATINA D'ANDRIA*. (SŒUR DE LA	17,00€	NAPOLI TOMATE, MOZZARELLA, CÂPRES, FILETS	14,00€
REVIOUA RES(AND) 13,00 6 BRESAGLA E TARTVHO TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET PARMIGIANO REGGIANO. 15,00 6 TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET PARMIGIANO REGGIANO. 15,00 6 TOMATE, ASSILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA A PARMICIA PORCHETTA A PARMIC	LAIT DE VACHE AVEC, EN SON CŒUR, UNE ÉPAISSE CRÈME DE FROMAGE FRAIS) MARINARA	1,00€	TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO. (15,00€
OMATE, BASILIC, MOZZARELLA, OMATE, BASILIC, MOZZARELLA, ORCHETTA D'ARICCIA'S ET CHAMPIGNONS. (CHARCUTERIE À BASE DE PORC ROTI AUX COPEAUX DE GRANA PADANO, CRÈME BURRATA, TOMATE, ROQUETTE, CULATELLO*, COPEAUX DE GRANA PADANO, CRÈME BURRATA, TOMATE, APATIR DE LA CUISSE DE PORC.) 14,00 6 16,00 6 17,00 6 17,00 6 18,00 6 19,50 6 19,50 6 10,00 6 10	OMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET	13,00 €	BRESAOLA E TARTVEO TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BRESAOLA DE PUNTA D'ANCA, COPEAUX DE	20,00€
TOMATE, MÉLANGE DE LÉGUMES, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES. TOMATE, MÉLANGE DE LÉGUMES, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES. TOMATE, MAYOLA TOMATE, MOZZARELLA ET MÉLANGE DE LÉGUMES. TOMATE, MOZZARELLA ET MÉLANGE DE LÉGUMES. TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA ET VNDUJA*. SAUCISSE DE PORC ÉPICÉE AVEC DU TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND FIRAMELLÉS. (FROMAGE TROMAGE À PATE FRAÎCHE) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL VESUVIO, COPEAUX DE RICOTTA* ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PATE FRAÎCHE) MOZZARELLA, ROQUETTE, MORTADELLE, COPEAUX DE PECORINO ROMANO*, PESTO DE TOMATES SÉCHES ET PISTACHES GRILLÉES. (FROMAGE TRADITIONNEL À BASE DE LAIT ENTIER DE BREBIS, À PÂTE PRESSÉE CUITE) PATATE \$ TARTUFO MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE	OMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA* ET CHAMPIGNONS. (CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA	15,00€	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	19,00€
CALABRESE SAUCISSE DE PORC ÉPICÉE AVEC DU INMENT FABRIQUÉE EN ITALIE, À L'ORIGINE IN CALABRE) TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN) TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TROPEA ET OLIVES	OMATE, MÉLANGE DE LÉGUMES, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES.	14,00 €	vegetariana	15,00€
TYPIQUE ITALIEN) PILLE BIANCHE SALSICCIA FRIARELLI MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND FRIARIELLI*. (BROCOLI-RAVE OU RAPINI) 4 FORMASSILIC. MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉE, GORGONZOLA*, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC. MOZZARELLA, TOMATES DATTERINI JAUNES ET ROUGES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN. PATATE \$ TARTVFO MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE TYPIQUE ITALIEN) TYPIQUE ITALIEN TO ALIEN T	OMATE, BASILIC, MOZZARELLA ET \'NDUJA*. SAUCISSE DE PORC ÉPICÉE AVEC DU PIMENT FABRIQUÉE EN ITALIE, À L\'ORIGINE	14,50 €	CALABRESE TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE	17,00 €
SALSICCIA FRIARFLUI MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND FRIARIELLI*. (BROCOLI-RAVE OU RAPINI) 4 FORMASSILIC, SAUCISSE AND FRIARIELLI*. (BROCOLI-RAVE OU RAPINI) MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL VESUVIO, COPEAUX DE RICOTTA* ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE) MORTADELLA MOZZARELLA, ROQUETTE, MORTADELLE, COPEAUX DE PECORINO ROMANO*, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES ET PISTACHES GRILLÉS. (FROMAGE TRADITIONNEL À BASE DE LAIT ENTIER DE BREBIS, À PÂTE PRESSÉE CUITE) PATATE ₹ TARTVFO MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE		18,00 €	TYPIQUE ITALIEN)	
MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND FRIARIELLI*. (BROCOLI-RAVE OU RAPINI) # # formaffi MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL VESUVIO, COPEAUX DE RICOTTA* ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE) MORTADELLA MORTADELLA 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 \$ TARTUFO MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE	ì	PIZZE BIA	nche	
# FORMASSI 15,00€ MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉE, GORGONZOLA*, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC. ### MOZZARELLA, TOMATES DATTERINI JAUNES ET ROUGES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN. ### PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE) ### MOZZARELLA, TOMATES. (FROMAGE À PÂTE HONGTADELLE, 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 \$ TARTVF0 *### MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE** ### PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE) ***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) ###################################	MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND	16,00 €	MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL	19,00 €
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) 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)	MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉE, GORGONZOLA*, COPEAUX DE PARMESAN ET	15,00€	PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE)	20 00 €
PATATE \$ TARTV\$0 MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE	FRESCA MOZZARELLA, TOMATES DATTERINI JAUNES ET ROUGES, ROQUETTE ET COPEAUX DE	15,00€	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	
	MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE	20,00€		





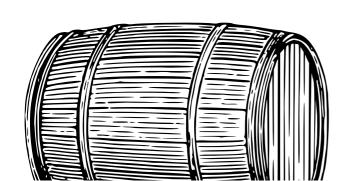
•		CEPAGES: NERO D'A' PRODUCTEUR: DUE 1 ORIGINE: SICILIA SUGGESTION: PIZZA
		NEGROAMARO DEL SAI CÉPAGES: NEGROAM PRODUCTEUR: VECC ORIGINE: PUGLIA SUGGESTION: PIZZA
		PRIMITIVO ELEMENTA CÉPAGES: PRMITIVO PRODUCTEUR: ORSO ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA
PROSECCO DOC SETTOLO BIO CÉPAGES: GLERA PRODUCTEUR: FRATELLI COLLAVO ORIGINE: VENETO SUGGESTION: PIZZA FRESCA	7,50 €	MONTEPVL(IANO COST CÉPAGES: MONTEPU PRODUCTEUR: LUNA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA
TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO CÉPAGES: TREBBIANO PRODUCTEUR: LUNARIA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA RUCOLA REGGIANO	7,50€ 30,00€	DOLCETTO D'ALBA BIO CÉPAGES: DOLCETTO PRODUCTEUR: BREZ ORIGINE: PIEMONTE SUGGESTION: PIZZA
MALYASIA LABFLLE BIODINAMICO CÉPAGES: MALVASIA PRODUCTEUR: LUNARIA ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA SICILIANA	7,50€	NEBBIOLO DELLE LANG CÉPAGES: NEBBIOLO PRODUCTEUR: BREZ ORIGINE: PIEMONTE SUGGESTION: PIZZA
PINOT (RIGIO RAMORO BIODINAMICO CÉPAGES: PINOT GRIGIO PRODUCE ADDITATA	_ 7,50€	YALPOLICELLA CLASSIC CÉPAGES: CORVINE, RONDINELLA

32,00€

6,00€

25,00€

nero d'avola bio Cépages: Nero d'avola	Ť	7,50 €
PRODUCTEUR: DUE TERRE WINES ORIGINE: SICILIA SUGGESTION: PIZZA NAPOLI	*	32,00€
NEGROAMARO DEL SALENTO IGP CÉPAGES: NEGROAMARO PRODUCTEUR: VECCHIA TORRE		7,50€
ORIGINE: PUGLIA SUGGESTION: PIZZA CALABRESE	*	30,00€
PRIMITIVO ELEMENTA CÉPAGES: PRMITIVO PRODUCTEUR: ORSOGNA	Ť	8 ,00€
ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA BOSCAIOLA	*	35,00€
MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO CÉPAGES: MONTEPULCIANO PRODUCTEUR: LUNARIA	Ť	8 ,00€
ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA 4 STAGIONI		34,00€
DOLCETTO D'ALBA BIO CÉPAGES: DOLCETTO	Ť	8 ,00€
PRODUCTEUR: BREZZA ORIGINE: PIEMONTE SUGGESTION: PIZZA PORCHETTA FUNGHI	*	38,00€
NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO CÉPAGES: NEBBIOLO	Ţ	8 ,00€
PRODUCTEUR: BREZZA ORIGINE: PIEMONTE SUGGESTION: PIZZA PATATE E TARTUFO	*	38,00€
VALPOLICELLA CLASSICO SVPERIORE CÉPAGES: CORVINE, CORVINONE,	F	8,00€
RONDINELLA PRODUCTEUR: ANTOLINI ORIGINE: VENETO SUGGESTION: SALSICCIA FRIARIELLI	*	36,00€



ORIGINE: ABRUZZO SUGGESTION: PIZZA PRINCIPESSA

LAMBRUSCO EMILIA SECCO BIO

SUGGESTION: PIZZA REGINA

CÉPAGES: LAMBRUSCO PRODUCTEUR: MEDICI ERMETE ORIGINE: EMILIA ROMAGNA

