



IN PIZZA
WE TRUST

CI PIACE TRATTARLA BENE!

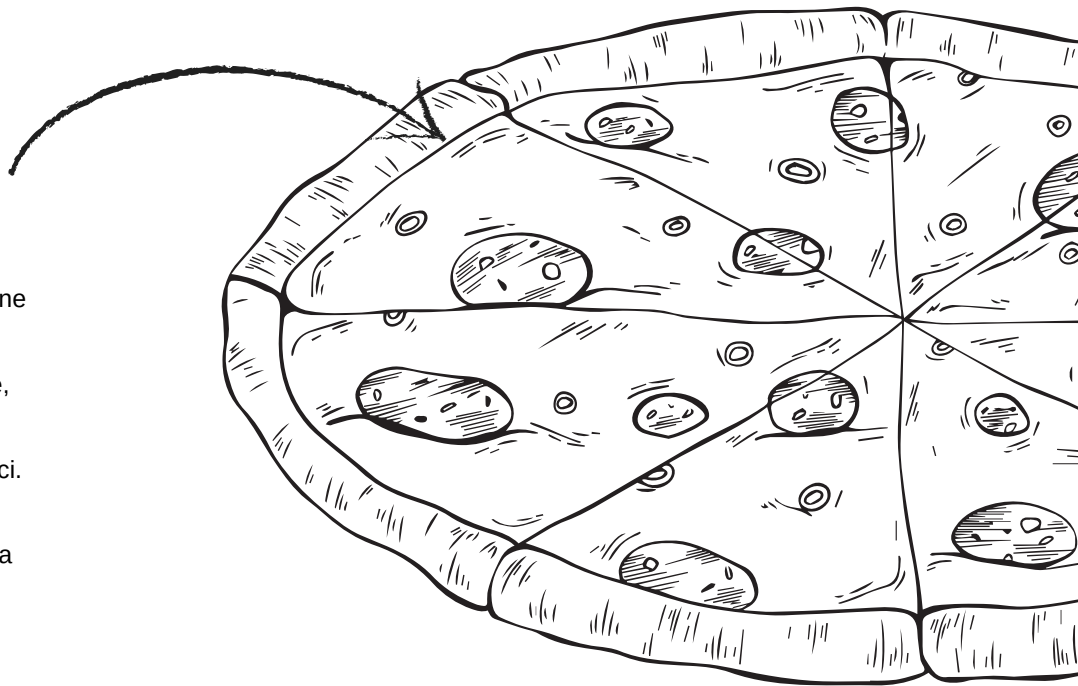
Richiede farine lavorate con mulini a pietra, non un trattamento qualsiasi.

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 €

CAFFÈ & DIGESTIVI

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

BIRRE

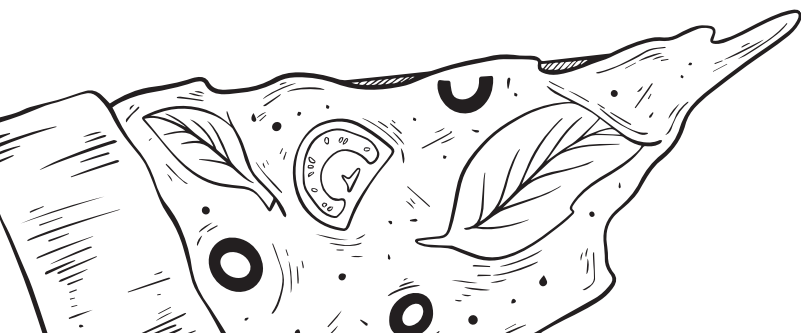
PERONI	4,00 €
BIRRA BELGA DEL MESE	5,00 €

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

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

13,50 €

NAPOLI

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

12,00 €

SICILIANA

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

13,00 €

BOSCAIOLA

POMODORO, BASILICO, SCAMORZA AFFUMICATA, MASCARPONE, 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.

19,00 €

CRUDAIOLA

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

16,00 €

CALABRESE

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

15,00 €

DIAVOLA

POMODORO, BASILICO, FIOR DI LATTE E 'NDUJA.

12,50 €

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

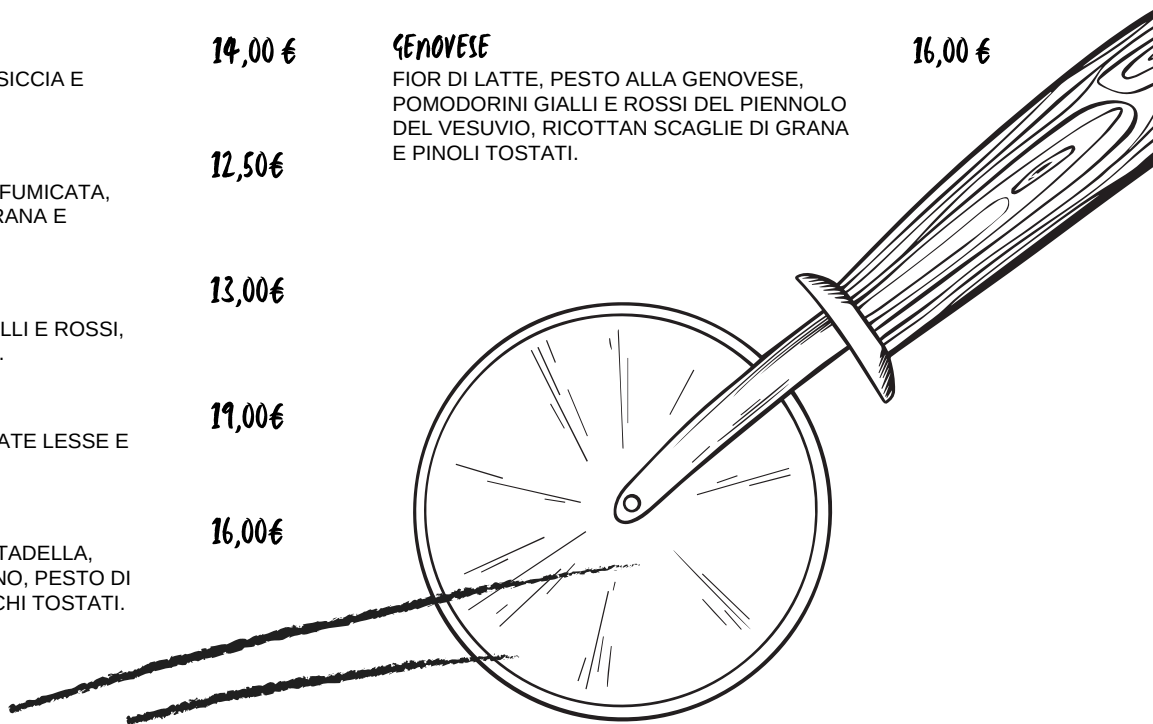
FIOR DI LATTE, RUCOLA, MORTADELLA, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO, PESTO DI POMODORI SECCHI E PISTACCHI TOSTATI.

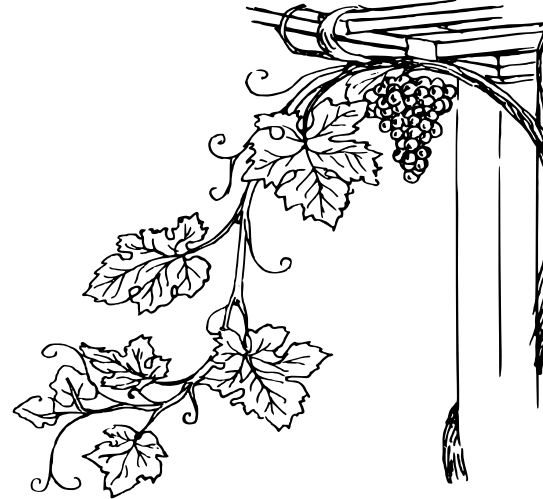
16,00 €

GENOVESE

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


16,00 €





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€

