

MENU PIZZE GOURMET



PIZZE ROSSE GOURMET

THE BLONDES

(BORDO RIPIENO SALSICCIA FRESCA E CACIOCAVALLO DI GROTTA, POMODORO, MOZZARELLA, DATTERINO GIALLO, GUANCIALE CROCCANTE, BURRATINA)
(STUFFED CRUST WITH FRESH SAUSAGE AND CAVE-AGED CACIOCAVALLO CHEESE, TOMATO, MOZZARELLA, YELLOW CHERRY TOMATOES, CRISPY GUANCIALE, BURRATINA)

€ 00.00

TOMMY

(POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA, PORCINI, GORGONZOLA, DOPO COTTURA GUANCIALE CROCCANTE)
(TOMATO, MOZZARELLA, PUMPKIN CREAM, MUSHROOMS, GORGONZOLA, CRISPY GUANCIALE ADDED AFTER COOKING)

€ 00.00

LA CALABRESE

(POMODORO, SALSICCIA PICCANTE, CREMA DI NDUJA, BURRATA POMODORO SECCO, RUCOLA, OLIO EVO)
(TOMATO, SPICY SAUSAGE, NDUJA CREAM, BURRATA, TOMATO DRY GOLD, ARUGULA, EVO OIL)

€ 11.00

LA CANTABRICA

(POMODORO, MOZZARELLA, ALICI DEL CANTABRICO, BURRATA, POMODORINI SECCHI, OLIO EVO)
(TOMATO, MOZZARELLA, CANTABRIAN ANCHOVIES, BURRATA, DRIED TOMATOES, EVO OIL)

€ 13.00

SERVIZIO AL TAVOLO

TABLE SERVICE € 2.00

SERATE CON EVENTO MUSICALE

EVENINGS WITH MUSIC EVENTS

SERVIZIO AL TAVOLO

TABLE SERVICE € 3.00

*I prodotti potrebbero essere congelati

*The products may be frozen.

PIZZE BIANCHE GOURMET

FRANCY

(MOZZARELLA, CACIOCAVALLO DI GROTTA, DOPO COTTURA CAPOCOLLO, POMODORO SECCO E BURRATINA ALL'NDUJA)
(MOZZARELLA, CAVE-AGED CACIOCAVALLO, POST-COOKING CAPOCOLLO, SUN-DRIED TOMATOES, AND BURRATINA WITH 'NDUJA)

€ 00.00

PEPPINO

(MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, DOPO COTTURA CAPOCOLLO, STRACCIATELLA E NOCI)
(MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, POST-COOKING CAPOCOLLO, STRACCIATELLA, AND WALNUTS)

€ 00.00

MANU

(MOZZARELLA, FRIARIELLI, SALSICCIA FRESCA, POMODORINI, DOPO COTTURA BUFALA E TARALLO SBRICIOLATO)
(MOZZARELLA, BROCCOLI RABE, FRESH SAUSAGE, CHERRY TOMATOES, POST-COOKING BUFFALO MOZZARELLA, AND CRUMBLD TARALLO)

€ 00.00

CACIO E ZUCCHINE

(MOZZARELLA, DOPO COTTURA ZUCCHINE SCAPECE, CACIO A SCAGLIE, DATTERINO GIALLO, MENTA E OLIO EVO)
(MOZZARELLA, POST-COOKED SCAPECE COURGETTES, CHEESE FLAKES, YELLOW CHERRY TOMATOES, MINT AND EVO OIL)

€ 00.00

LUCKY

(MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, FUNGHI TRIFOLATI, DOPO COTTURA POMODORO CRUSCO E SCAGLIE DI CACIOCAVALLO DI GROTTA)
(MOZZARELLA, SPICY SALAMI, SAUTÉED MUSHROOMS, POST-COOKING SUN-DRIED TOMATO, AND CAVE-AGED CACIOCAVALLO CHEESE SHAVINGS)

€ 00.00

ARRICCIA

(MOZZARELLA DI BUFALA, PORCHETTA DI ARRICCIA, DOPO COTTURA BUFALA, BASILICO)
(BUFFALO MOZZARELLA, ARRICCIA PORCHETTA, POST-COOKING BUFFALO MOZZARELLA, BASIL)

€ 00.00

ROSY

(MOZZARELLA DI BUFALA, CARPACCIO DI BUFALA, BOCCONCINI DI BUFALA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA)
(BUFFALO MOZZARELLA, BUFFALO CARPACCIO, BUFFALO BOCCONCINI, ARUGULA, SHAVED GRANA CHEESE)

€ 00.00

ZUCCOSA

(MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, CREMA DI ZUCCA, BURRATA, OLIO EVO)
(MOZZARELLA, RAW HAM, PUMPKIN CREAM, BURRATA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

€ 10.00

VIOLETTA

(MOZZARELLA, SPECK, SCAMORZA AFFUMICATA, CREMA DI RADICCHIO, OLIO EVO)
(MOZZARELLA, SPECK, SMOKED SCAMORZA, RADICCHIO CREAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

€ 10.00

GUANCIALE, CACIO E PEPE

(MOZZARELLA, GUANCIALE, DATTERINO GIALLO, RUCOLA, CREMA DI CACIO E PEPE, OLIO EVO)
(MOZZARELLA, GUANCIALE, YELLOW CHERRY TOMATOES, ARUGULA, CACIO E PEPE CREAM, EVO OIL)

€ 10.00