

LE PIZZE... D'ASPORTO

Marinara Pomodoro, origano, olio evo (1) Tomato sauce, oregano, extra virgin olive oil	7,00
Margherita top Mozzarella f.latte, Pomodoro, Basilico, olio evo (1,7) Mozzarella f,latte, Tomato sauce, Basil, extra virgin olive oil	8,00
Diavola Mozzarella f.latte, Pomodoro, Salsiccia piccante (1,4,7) Tomato, Mozzarella, Spicy sausage	10,00
Formaggi sardi Fior di Latte, Ovinfort, Grananglona, Pecorino Becciu (1,4) Fior di Latte, Ovinfort, Grananglona, Pecorino Becciu	12,00
Patatina Pomodoro, Mozzarella,*Patatine fritte (1,6,7) Tomato, Mozzarella, *French fries	10,00
Tonno e Cipolla Pomodoro, Mozzarella, Filetto di Tonno, Cipolle (1,4,7) Tomato, Mozzarella, Tuna Fillet, Onions	11,00
Ortolana Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Zucchine (1,7) Tomato, Mozzarella, Aubergines, Peppers, Zucchini	10,00
Vegan Rapa rossa, Misticanza, Cappero, Crema di pomodoro arrosto (1) Red turnip, mixed salad, caper, roasted tomato cream	12,00
Veneziana Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi (1,6,7) Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms	10,00
Mortadella Mortadella, Fior di latte, Pistacchio, Basilico, Olio evo (1,7,8) Mortadella, Mozzarella f.latte.Pistachio, Basil, Extra virgin olive oil	13,00
Sarda Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia secca, Olive (1,7) Tomato, Mozzarella, Dried Sausage, Olives	10,00
Napoli Pomodoro, Bufala, Alici del cantabrico, Cappero Sicilia (1,4,7) Tomato, Bufala, Cantabrian anchovies, Sicilian caper	16,00
Capricciosa Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Olive Nere, Funghi, Salsiccia (1,6,7)	11,00
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Black Olives, Mushrooms, Sausage	
Pizza Nutella Base focaccia, Nutella, Granella di Nocciole (1,8) Focaccia, Nutella, Grouded Hazelnut	9,00

LE PIZZE... D'ASPORTO SPECIALI

Di stagione Prodotti freschi di stagione (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) (Chiedi allo staff qual è l'ingrediente del giorno) Fresh seasonal products (Ask the staff what the ingredient of the day is)	18,00
Meraviglia Mozzarella f.latte, Pomodoro, Prosciutto crudo artigianale Sardo, Datterino (1,6,7) Grananglona 20 mesi di pecora Sarda Mozzarella f.latte, Tomato, Sardinian craft prosciutto crudo, Datterino Tomato, Grananglona 20 months of Sardinian sheep cheese	20,00
Tartufella Mozz. f.latte, Pecorino di Berchideddu, Tartufo Nero, confettura mirto e fichi (1,7) Mozzarella f.latte, Pecorino, Black truffle, myrtle jam and figs	20,00
Cefalotta Bufala, Bottarga artigianale in polvere e scaglie, scorza di lime (1,4,7) Bufala, artisan bottarga powder and flakes, lime zest	25,00
Oro-Nero Bocconcini di Bufala, Tartufo nero, Uova di quaglia, Oro alimentare (1,3,7,8) Buffalo morsels, black truffle, quail eggs, edible gold	
Molara Mozzarella, f.latte, Pomodoro, Tartare di gambero rosso, Cozze, Polpo Mozzarella, f.latte, Tomato, Red prawn tartare, Mussels, octopus	25,00
Peco- Rina Ovinforth di pecora Sarda, Radicchio al Cannonau, Pinoli (1,7) Sardinian sheep Ovinforth, Cannonau radicchio, pine nuts	18,00
Tavolara Polpo, Salsa Verde al basilico, Prezzemolo, Terriccio di olive nere, Misticanza, Crema di pomodoro al forno (1,14) Sandwich di mare gourmet Octopus, green basil sauce, parsley, black olive soil, mixed salad, baked tomato cream (Italian gourmet sandwich)	15,00

^{*}Aggiunte: € 1,00 - 2,00 - 4,00 ad ingrediente - € 4,00 per panetto pizza senza glutine - € 2,00 per mozzarella senza lattosio (7)

^{*} Additions: € 1.00 - 2,00 - 4,00 per ingredient - € 4.00 for gluten-free pizza pack - € 2.00 for lactose-free mozzarella (7)

^{1.} Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi

^{*}Il prodotto potrebbe essere surgelato e conservato a - 18°