

PIZZE DI GUSTO

special taste pizza

■ AMATRICIANA 1 4 15 16 12

salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc,
guanciale, pecorino romano Dop
tomato sauce, mozzarella, bacon, pecorino roman cheese

● ANGELI & DEMONI 6 23 NOVITÀ 15

cornicione ripieno di ricotta di bufala e 'nduja,
farcita con fiordilatte Doc, cavolo nero, 'nduja, pacchetello giallo
buffalo ricotta cheese, mozzarella, black cabbage, 'nduja, yellow tomato

● BAGNOLI 2 6 15 16 13

salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop,
salame piccante, ricotta di bufala
tomato sauce, buffalo mozzarella, pepperoni, buffalo ricotta cheese

● BONTÀ DEL CRUDO 5 15 16 14,5

salsa di pomodoro San Marzano Dop, prosciutto crudo toscano, burrata
tomato sauce, Parma ham, burrata mozzarella

● BUFALINA 2 15 16 VEGETARIANA 9

salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop
tomato sauce, buffalo mozzarella

● BURRATA 1 5 9 10 15 15

base pesto di basilico, fiordilatte Doc, mortadella con pistacchio,
datterini rossi in acqua, burrata fresca intera
basilic custard, mozzarella, mortadella (meat pork) with pistachio,
red and yellow tomato cherry, burrata cheese

■ CAMPIONE 1 7 8 15 16 12

base pesto di pistacchio, pistacchio, prosciutto cotto, fiordilatte Doc
mozzarella, pistachio custard, baked ham, pistachios

■ CAMPIONE VEGGIE 1 7 8 15 16 VEGETARIANA 13

base pesto di pistacchio, pistacchio, pomodorino rosso pachino, fiordilatte Doc
mozzarella, pistachio custard, red tomato cherry, pistachios

■ CORTIGIANA 1 25 11

crema di broccolo, cavolo nero, pecorino romano Dop,
pomodoro pacchetello rosso, granella di nocciole
broccoli custard, black cabbage, pecorino cheese, red tomato cherry, chopped hazelnut

● DIAVOLA 1 15 16 10

salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc, salame piccante
tomato sauce, mozzarella, pepperoni

● DIAVOLA CAMPANA 2 15 16 12

salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop, salame piccante
tomato sauce, buffalo mozzarella, pepperoni

● DORA 1 7 17 14

base bianca con fiordilatte Doc, cipolla rossa,
filetto di tonno Angelo Parodi, pacchetelli rossi in acqua, timo
mozzarella, red onion, tuna fillet, red cherry tomato, thyme

<div> <div></div> <div>DUCHESSA</div> <div>1 15 16</div> </div>	14
<p>pacchetelli rossi e gialli in acqua, fiordilatte Doc, basilico, alici di cetara, olive di riviera</p> <p>red and yellow tomato cherry, fresh mozzarella Doc, basil, anchovy, olives</p>	
<div> <div></div> <div>GRICIA</div> <div>1 4 15 16</div> </div>	10
<p>fiordilatte Doc, guanciale, pecorino romano Doc</p> <p>mozzarella, bacon, pecorino roman cheese</p>	
<div> <div></div> <div>JACOPO</div> <div>2 6 15 16</div> </div>	13
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, bufala Dop, ricotta di bufala, guanciale</p> <p>tomato sauce, buffalo mozzarella, buffalo ricotta cheese, bacon</p>	
<div> <div></div> <div>LA MIA ROMA</div> <div>1 15 16</div> <div>VEGETARIANA</div> </div>	11
<p>pacchetelli rossi e gialli in acqua, fiordilatte Doc, basilico</p> <p>red and yellow tomato cherry, buffalo mozzarella, basil</p>	
<div> <div></div> <div>MARGHERITA</div> <div>1 15 16</div> <div>VEGETARIANA</div> </div>	7
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc</p> <p>tomato sauce, mozzarella</p>	
<div> <div></div> <div>MARINARA</div> <div>15 16</div> <div>SENZA LATTICINI</div> <div>VEGANA</div> </div>	5,5
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, aglio, olio evo</p> <p>tomato sauce, garlic, olive oil</p>	
<div> <div></div> <div>NAPOLI</div> <div>1 15 16 20</div> </div>	9,5
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte Doc, capperi, acciughe cantabriche</p> <p>tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies</p>	
<div> <div></div> <div>PISANA</div> <div>3 15 16 20</div> </div>	10
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, grana padano Dop, capperi, acciughe cantabriche</p> <p>tomato sauce, parmesan, capers, anchovies</p>	
<div> <div></div> <div>PIZZA DEL CAPITANO</div> <div>17</div> </div>	15
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, cipolla rossa, zeste di limone, olive di riviera in olio di oliva, filetto di tonno Angelo Parodi, origano</p> <p>tomato sauce, red onion, lemon zest, olives, tuna fillet, dried oregan</p>	
<div> <div></div> <div>QUATTRO FORMAGGI, ANZI CINQUE</div> <div>1 3 4 23</div> <div>NOVITÀ</div> </div>	14
<p>fiordilatte Doc, taleggio Dop, gorgonzola piccante Dop, pecorino romano Dop, grana padano Dop</p> <p>mozzarella, taleggio cheese, spicy gorgonzola cheese, pecorino roman cheese, parmesan</p>	
<div> <div></div> <div>SAPOR 'E MAR</div> <div>5 20</div> </div>	14,5
<p>salsa di pomodoro San Marzano Dop, burrata, alici di Cetara, zeste di limone Dop, prezzemolo</p> <p>tomato sauce, burrata cheese, anchovy, lemon zest, parsley</p>	
<div> <div></div> <div>SPICCHI DI SOLE</div> <div>1 15 16</div> </div>	12
<p>mozzarella di bufala a crudo, pacchetelli rossi e gialli in acqua, basilico</p> <p>red and yellow tomato cherry, buffalo mozzarella, basil</p>	

INTOLLERANZE O ALLERGIE

for intolerances and allergies - please contact the staff.

Il cliente è pregato di comunicare allo staff la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

PIZZE DESSERT

(fino a 4 persone max - portion for 4 max)

pizza dessert

● CREMA E NUTELLA 13 14 15 16 13
crema pasticceria, nutella nel bordo
pastry cream, nutella

● NUTELLA E PISTACCHIO 7 13 14 15 16 16
crema pasticceria, nutella, granella di pistacchio, nutella nel bordo
pastry cream, nutella, pistachios

DESSERT

dessert

I nostri dessert sono prodotti giornalmente

All desserts are homemade

TIRAMISÙ CLASSICO 5 12 23 24 6
mascarpone, panna, uova pastorizzate, caffè, savoiardo fatto in casa, cacao amaro
mascarpone cheese, vegetable cream, coffe, sponge cake, bitter cocoa powder

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 23 24 6
philadelphia, parfait, zucchero a velo vanigliato biscotti secchi, burro, confettura ai frutti di bosco fatta in casa
philadelphia, cookies, berry jam home made

DOLCE DEL GIORNO 8,5
(chiedere al personale la disponibilità)
(ask to the staff for availability)

coperto e servizio al tavolo
service charge

2,5 euro a persona
2,5 euro per person

**PER FESTE DI COMPLEANNO CON TORTE
E DOLCI ACQUISTATI ESTERNAMENTE
IL TAGLIO DELLA TORTA E IL SERVIZIO AL TAVOLO**

1 euro a persona

SI ACCETTANO SOLO DOLCI CON SCONTRINO E LISTA ALLERGENI

**I PREZZI INDICATI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO
A CAUSA DEI COSTI DELLE MATERIE PRIME E DEI COSTI
DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI OFFERTI**