

*Benvenuti nella nostra pizzeria,
dove la qualità è una promessa
e l'innovazione è una regola.
Gustate la differenza !*





BUFALINA

Pomodoro san Marzano, pomodorini Caramella rosso e giallo, mozzarella di bufala di Battipaglia mozzata a mano, rucola fresca, basilico fresco. | € 12⁹⁰

TIROLESE

Mozzarella fior di latte, speck IGP, brie alta qualità, patate aromatizzate al rosmarino e basilico fresco. | € 13⁰⁰

SCAROLA

Mozzarella fior di latte, scarola stufata condita con capperi, olive e acciughe del Cantabrico, in uscita, noci e basilico | € 13⁰⁰

GUANCIALE AMATRICIANO

Patate schiacciate, guanciale amatriciano award 2022, cipolla di Tropea caramellata e basilico fresco | € 12⁰⁰

Si consiglia aggiunta di mozzarella (+ € 3⁰⁰)

SALENTO

Mozzarella fior di latte, ossocollo friulano, crocche di patate salentine, tarallo sbriciolato e basilico fresco. | € 13⁰⁰

Si consiglia aggiunta di burratina (+ € 3⁰⁰)

FUNGAIOLO

Crema di funghi freschi, mozzarella fior di latte, salsiccia friulana, brie alta qualità e basilico fresco | € 12⁰⁰

POLPETTA

Mozzarella fior di latte, polpette della nonna e basilico fresco. | € 14⁰⁰

PEPERONATA

Crema di peperoni, 'Nduja Mazzamati calabrese, salamino piccante Wolf, ricotta premium e basilico fresco. | € 13⁰⁰

MONTASIO

Mozzarella fior di latte, formaggio Montasio, salame friulano e basilico fresco. | € 12⁰⁰

PICASSO

Crema al tartufo nero, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Sauris IGP, burratina, olive taggiasche Alta qualità, oro 24 carati, basilico fresco. | € 19⁹⁰

MAIALINA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, salamino piccante Wolf, wurstel spadellati pura coscia di suino, salsiccia spadellata friulana, basilico fresco. | € 12⁹⁰

PANCETTINA

Mozzarella fior di latte, datterini caramella rossi e gialli, pancetta Wolf, burratina schiacciata e basilico fresco. | € 13⁹⁰

PARMIGIANA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, sformatino di melanzane, basilico fresco. | € 12⁹⁰

SHARE

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, Montasio di malga, salamino piccante Wolf, salsiccia friulana spadellata, peperoni arrostiti freschi, olive taggiasche alta qualità, basilico fresco. | € 14⁹⁰

SPINACINA

Crema di spinaci fresca, mozzarella fior di latte, salsiccia friulana spadellata, guanciale croccante Award 2022, basilico fresco. | € 14⁰⁰

NERANO

Crema di zucchine, mozzarella fior di latte, zucchine fritte, fiori di zucca, basilico fresco. | € 13⁰⁰

Si consiglia aggiunta di burratina (+ € 3⁰⁰)

USA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, patate fritte dippers, wurstel di pura coscia di suino, pancetta affumicata croccante, salsa al Cheddar, basilico fresco. | € 13⁰⁰

AMATRICIANA

Pomodoro san Marzano, guanciale Amatriciano (Award 2022), pecorino romano DOP, pomodorini Caramella rosso e giallo, basilico fresco. | € 13⁰⁰

SOLE DI CALABRIA

Pomodoro San Marzano DOP, melanzane al funghetto fritte, 'Nduja di Spilinga, ricotta salata grattugiata, basilico fresco. | € 13⁰⁰

Si consiglia aggiunta di burratina (+ € 3⁰⁰)

CANTABRICO

Pomodoro san Marzano, datterini caramella rossi e gialli, acciughe del mar Cantabrico selezione suprema, frutto del capperi, olive taggiasche Alta qualità, basilico fresco, foglia d'oro 24 carati. | € 17⁹⁰

CARBONARA

Mozzarella fior di latte, crema al tuorlo di uovo, pecorino a scaglie, pepe nero macinato, guanciale Amatriciano croccante (Award 2022), basilico fresco. | € 14⁹⁰



CORNICIONE

Cornicione ripieno di crema di ricotta premium, pomodoro san Marzano, scamorza di Agerola, mozzarella di bufala di Battipaglia mozzata a mano, datterino rosso e giallo. | € 15⁹⁰

SMOKE

Mozzarella fior di latte, patate schiacciate al prezzemolo, sale, olio, pepe, porcino Alta Qualità, foglia d'oro 24 carati, prosciutto crudo Wolf IGP affumicato al tavolo con legno di faggio, basilico fresco. | € 19⁹⁰

CRUDO E BUFALA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala di Battipaglia mozzata a mano, prosciutto crudo Wolf Sauris IGP, basilico fresco. | € 13⁰⁰

FLAMBÉ (AVVOLTA DALLE FIAMME)

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante Wolf, salsiccia friulana spadellata, fagioli messicani, basilico fresco. | € 15⁹⁰

FRICO

Mozzarella fior di latte, Montasio 3/6/12 mesi, patate lesse schiacciate, cipolla caramellata, croccante al frico, basilico fresco. | € 13⁰⁰

ALLA GENOVESE

Pesto genovese, mozzarella fior di latte, patata lessa schiacciata, speck Alto Adige IGP, basilico fresco. | € 13⁰⁰

GRICIA

Guanciale Amatriciano (Award 2022), guanciale croccante, pepe macinato fresco, crema al pecorino romano, basilico fresco. | € 13⁰⁰

LA PERA

Crema al gorgonzola dolce DOP, mozzarella fior di latte, speck Alto Adige IGP, noci, salsa alle pere e zenzero, basilico fresco. | € 14⁹⁰

LIFE

Mozzarella fior di latte, crema al tartufo, funghi porcini, pecorino romano, rucola, speck Alto Adige IGP, basilico fresco, foglia d'oro 24 carati | € 19⁹⁰

LUSSARI

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, funghi freschi champignon, porcini Alta qualità, Brie francese, speck Alto Adige IGP, basilico fresco, foglia d'oro 24 carati. | € 16⁰⁰

MEDITERRANEA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, tonno in filetti, olive taggiasche alta qualità, frutto del capper, datterini caramella rossi e gialli, croccante al pistacchio, olio evo, basilico fresco. | € 17⁹⁰

MORTADELLA GOLD

Mozzarella fior di latte, mortadella Bologna IGP, granella di pistacchio, datterini caramella rossi e gialli, basilico fresco. | € 13⁰⁰
Si consiglia aggiunta di burratina (+ € 3⁰⁰)

REGINA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala di Battipaglia mozzata a mano, datterini caramella rossi e gialli, basilico fresco. | € 13⁰⁰

IMPERIALE

Crema di melanzana, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, datterini caramella gialli e rossi, oro 24 carati, basilico fresco. | € 13⁰⁰
Si consiglia aggiunta di burratina (+ € 3⁰⁰)

NAPOLI

Mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata Wolf, fior di latte di Agerola affumicato, Parmigiano Reggiano, basilico fresco. | € 13⁰⁰

CALZONE SHARE

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto di alta qualità, crema di ricotta premium, basilico fresco. | € 14⁰⁰

QUANTO SEI BELLA ROMA

Mozzarella fior di latte, carciofi alla romana, guanciale Amatriciano (Award 2022), pecorino romano, basilico fresco. | € 12⁹⁰

VENETA

(disponibile in autunno - inverno)

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, radicchio di Treviso spadellato, salsiccia friulana spadellata, basilico fresco. | € 11⁹⁰

CIME DI RAPA

(disponibile in autunno - inverno)

Mozzarella fior di latte, scamorza di Agerola, cime di rapa campane, salsiccia spadellata friulana, basilico fresco. | € 12⁹⁰

ESPLOSIVA

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi Champignon spadellati e carciofi alla romana, salamino piccante Wolf, wurstel spadellati pura coscia di suino, olive taggiasche Alta qualità, basilico fresco. | € 14⁹⁰

SAPORITA

Melanzane al funghetto, fior di latte di Agerola affumicato, guanciale Amatriciano (Award 2022), pepe nero macinato, basilico fresco. | € 14.⁹⁰

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella. | € 8.⁵⁰

SALAMINO PICCANTE

WOLF

Pomodoro, mozzarella, salamino Wolf. | € 9.⁰⁰

COTTO FERRARINI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ferrarini. | € 9.⁰⁰

WURSTEL COSCIA SUINO

Pomodoro, mozzarella, wurstel coscia suino | € 9.⁰⁰

TONNO RIO MARE

Pomodoro, mozzarella, tonno Rio Mare | € 9.⁰⁰

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive. | € 12.⁰⁰

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi. | € 12.⁰⁰

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni. | € 10.⁹⁰

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti | € 12.⁰⁰

A RICHIESTA: PIZZA **SENZA GLUTINE**, PIZZA CON **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO** E PIZZA **VEGANA**

Aggiunte: da 1.⁰⁰ a 6.⁰⁰ euro (in base al prodotto)

INFORMAZIONI

Tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più degli allergeni sotto indicati. Siete invitati a richiederci informazioni e/o segnalare eventuali intolleranze, allergie, ecc., in modo da potervi servire nel miglior modo possibile. Per ulteriori informazioni chiedere al personale di consultare il "registro allergeni".

* In caso di mancanza del prodotto fresco alcuni alimenti potrebbero essere surgelati/congelati, per ulteriori informazioni chiedere al personale.

Allergeni alimentari (Regolamento Europeo 1169/2011)

1. Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati - 2. Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili - 3. Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima - 4. Pesce e derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce - 5. Arachidi e derivati - 6. Soia e derivati - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi - 9. Sedano e derivati - 10. Senape e derivati - 11. Semi di sesamo e derivati - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrati superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti - 13. Lupino e derivati - 14. Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, etc.

Senza glutine. Pur assicurando la massima cura ed attenzione è possibile qualche minima contaminazione del prodotto con glutine.

Vegane

VEGANFRESH

Pomodoro san Marzano, stracciatella vegana* di Walter Dri, rucola fresca, datterini caramella rossi e gialli, olive taggiasche, frutti del capperio, basilico fresco. | € 15.⁹⁰

VEGANZUCCHINE

Crema di zucchine, stracciatella vegana* di Walter Dri, zucchine fritte, fiori di zucca, datterini caramella rossi e gialli, germogli bietola rossa, basilico fresco. | € 15.⁹⁰

VEGTROPICALE

Hummus di ceci speziato, fettine sottili di platano maturo fritto, lime, cipolla di Tropea marinata, basilico fresco. | € 18.⁹⁰

VEGELEGANTE

Panna vegana al pepe nero, porcini trifolati, pomodori semidry sott'olio, scaglie di tartufo nero, noci. | € 19.⁹⁰

VEGOCEAN

Panna vegana, salmone vegano a fettine affumicato, zucchine sottili marinate, datterini caramella rossi e gialli, menta fresca, basilico fresco. | € 19.⁹⁰

VEGANSAPORITA

Pomodoro san Marzano, melanzane al funghetto, stracciatella vegana* di Walter Dri, germogli bietola rossa e basilico fresco. | € 15.⁹⁰

*in assenza di stracciatella vegan utilizzeremo mozzarella vegan.

Dessert

DESSERT DELLA CASA | € da 5.⁰⁰ a 7.⁰⁰

Coperto | € 2.⁵⁰