

la nostra Pizza

Il nostro impasto è frutto di oltre 40 anni di esperienza nel settore. L'utilizzo di Farina Biologica di tipo "0", poco raffinata e ricca di fibre, addizionata di Lievito Madre e Olio Evo, il tutto unito ad una maturazione controllata di mediamente 36 ore, ci permettono di ottenere una pizza naturale e ben digeribile.

Cottura perfetta e uniforme nel nostro Forno a Legna alimentato a Pellet, per garantire una cottura PULITA, ECOLOGICA e ECOSOSTENIBILE.

Pizza sottile al centro e dal bordo non troppo pronunciato.

Diametro circa 30cm

Our Pizza dough trace its roots back to 40 years ago with the prime Pizzerias run by Our Family. We use type "0" flour, little refined, organic and with many fibre and Mother Yeast. Rising at least 36 Hours, the result of our dough is a natural and easy to digest Pizza. Our Pizza is thin in the middle with a low and crisp border. The diameter is approx 30cm. Uniformly and perfectly baked in our Fired Oven. A clean, ecologic and sustainable oven due to his pelle-wood double fuelling.

Le nostre pizze son disponibili anche con:

- Impasto di Farina INTEGRALE (+€1)
- impasto di Farine SENZA GLUTINE (+€2)

-

la Pizza con Farine Senza Glutine

Siamo ben a conoscenza dei problemi legati all'intolleranza al glutine e cerchiamo di venire incontro alle esigenze dei nostri clienti da oltre 20 anni; nonostante la nostra massima attenzione che poniamo in ogni passaggio il nostro ambiente lavorativo presenta delle criticità. Facciamo del nostro meglio per evitare qualsiasi contaminazione durante la preparazione, ma non possiamo garantire che il piatto sia al 100% senza glutine.

Porremo la massima attenzione nel condire la tua pizza senza glutine per cercare di evitare ogni sorta di contaminazione crociata, ma non disponiamo di un forno dedicato. Per evitare il contatto diretto, la pizza viene cotta in un piatto di alluminio ma nel medesimo forno con le altre pizze contenenti glutine.

We are aware of gluten intolerance and serve GLUTEN FREE food since 20 years.

We don't have separate kitchen for GLUTEN FREE pizza nor dedicated ovens.

We do our best to avoid any contamination during the preparation of gluten free Pizza but we can not guarantee that your Pizza will be 100% GLUTEN FREE.

In order to avoid direct contact GLUTEN FREE pizza is baked in a foil dish but in the same oven with other pizzas containing gluten.

We will be careful dressing your GLUTEN FREE pizza for avoiding cross-contamination

...la Pizzeria

le Pizze Bufalose

SORRENTO - 9,50

Pomodoro, Pomodorini freschi, Origano,
Olio Evo (Basilico e Mozzarella di Bufala
Campana a fine cottura)

Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Oregano (Basil,
Buffalo's Mozzarella after Cooking)

AMALFI - 11

Bianca con Mozzarella (Straciatella di Burrata
di Bufala campana, Pomodorini Secchi e
Acciughe di Cetara a fine cottura)

Mozzarella (Buffalo's Straciatella, Dried
Tomatoes, Anchoives after Cooking)

le Pizze di Mare

CALAMARI - 12

Margherita con Calamari Fritti

Margherita with Fried Calamaries

SALMONE - 12

Margherita con Salmone Affumicato fine cottura

Margherita with Smoked Salmon after cooking

FRUTTI DI MARE - 11

Pomodoro con Frutti di Mare Misti

Tomato Sauce and Mix Seafood

VICHINGA - 13,50

**Margherita con Panna (Salmone Affumicato a
fine cottura)**

Margherita with Cream (Smoked Salmon after
cooking)

MARE E MONTI - 14

Pomodoro, Frutti di Mare e Funghi Porcini

Tomato Sauce, Wild Mushroom and Mix Seafood

BOREALE - 12

Margherita con Zucchine e Gamberetti

Margherita with Shrimps and Zucchini

TONNO E CIPOLLE - 8,50

Margherita con Tonno sott'olio e Cipolle

Margherita with Tuna in Oil and Onion

le Pizze Pазze

AL BRUCO - 10

**Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Wurstel e Uovo**

Margherita with Ham, Mushroom, Frankfurters, Egg

ATOMICA - 11

**Margherita con Prosciutto cotto, Funghi,
Carciofi, Salame Piccante, Olive, Acciughe di
Cetara, Uovo**

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes, Hot
Salami, Olives, Anchoives, Egg

SUOCERA - 10,50

**Margherita con Salamino Piccante,
Gorgonzola, Acciughe di Cetara, Capperi**

Margherita with Hot Salami, Gorgonzola,
Anchoives, Capers

RUCOLA SPECIALE - 10,50

**Margherita con Pomodorini e Scamorza
(Rucola e Grana a fine Cottura)**

Margherita with Cherry Tomatoes, Smoked Chees
(Rocket and Parmesan After cooking)

HAWAII - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e Ananas

Margherita with Ham and Pineapple

le Pizze Vegetariane

ALLE VERDURE - 9,50

**Margherita con Zucchine, Melanzane,
Asparagi, Peperoni**

Margherita with Zucchini, Eggplant,
Asparagus, Pepper

CONTADINA - 9,50

Margherita con Verdure lesse

Margherita with Boiled Vegetables

PARMIGIANA - 8,50

**Margherita con Melanzane Grigliate e
Parmigiano**

Margherita with Grilled Eggplant and Parmesan

RICOTTA E SPINACI - 7,50

Pomodoro, Ricotta e Spinaci

Tomato Sauce, Ricotta Cheese, Spinach

le Pizze Carnivore

AL CRUDO - 10

Margherita con Prosciutto Crudo di Parma a fine cottura

Margherita with Parma Ham after cooking

BRESAOLA RUCOLA E GRANA - 11

Margherita (Bresaola, Rucola e Grana a fine cottura)

Margherita with (Bresaola (beef cured meat), Rocket and Parmesan After Cooking)

SPECK E BRIE - 10

Margherita con Brie (Speck a fine cottura)

Margherita with Brie Cheese (Speck after Cooking)

FRIARELLI - 11

Bianca con Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa, Parmigiano

Mozzarella, Sausage, Turnip Greens, Parmesan

SAPORITA - 12

Bianca con Mozzarella, Brie, Grana, Pomodorini Secchi, (Pancetta fine cottura)

Mozzarella, Dried Tomatoes, Brie, Parmesan (Bacon after Cooking)

i Calzoni

CALZONE ALLA NAPOLETANA - 7,50

Ripieno di Mozzarella e Prosciutto, con Pomodoro esterno

Tomato, Mozzarella, Ham

CALZONE FARCITO - 9,50

Ripieno di Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi con Pomodoro esterno

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushroom, Artichokes

le Pizze Classiche

MARGHERITA - 6

Pomodoro e Mozzarella

Tomatoes Sauce and Mozzarella

AL PROSCIUTTO COTTO - 7,50

Margherita con Prosciutto Cotto

Margherita with Ham

PROSCIUTTO E FUNGHI - 8,50

Margherita con Prosciutto Cotto e

Funghi Prataioli

Margherita with Ham, Mushroom

CAPRICCIOSA - 9,50

Margherita con Prosciutto Cotto,

Funghi Prataioli, Carciofi

Margherita with Ham, Mushroom, Artichokes

AI 4 FORMAGGI - 9,50

Margherita con Formaggi Misti

Margherita with Mix Cheese

DIAVOLA - 7,50

Margherita con Salamino Piccante

Margherita with Hot Salami

NAPOLETANA - 7,50

Margherita con Origano e Acciughe di Cetara

Margherita with Oregano and Cetara's Anchoives

ROMANA - 8,50

Margherita con Capperi, Origano

e Acciughe di Cetara

Margherita with Oregano, Cappers and Anchoives

MEDITERRANEA - 7,50

Margherita con Pomodorini Freschi e Basilico

Margherita with Cherry Tomatoes and Basil