

# LE NOSTRE PIZZE

**PIZZA DEL MESE /€10,00 :**

FIOR DI LATTE ANDRIESE ,  
SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
ROSOLE DI CAMPO ARROSTITE, BURRATA PUGLIESE  
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



## STAGIONE

la classica pizza tonda  
con ingredienti di stagione,  
dall'impasto realizzato con  
farina di tipo "1"  
macinata a pietra

### **STAGIONE 01 / 10,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,FIORDILATTE ANDRIESE,  
PANCETTA AFFUMICATA, ASPARGI E UOVA MIMOSA*

### **STAGIONE 02 /€ 10,00**

*FIORDILATTE ANDRIESE,SFILACCI DI CAVALLO,  
PESTO AL BASILICO, SCAGLIE DI PARMIGIANO*

### **STAGIONE 03 / € 8,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, MELANZANE GRIGLIATE,  
STRACCHINO, OLIO AL BASILICO E  
POMODORINI CONFIT*



**CLASSICO**  
la classica pizza tonda  
dall'impasto realizzato  
con farina di tipo "1"  
macinata a pietra

**CLASSICO 01 / € 6,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA IN USCITA,  
POMODORINI DATTERINI CONFIT, ORIGANO*

**CLASSICO 02/ € 8,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO ALL'AGLIO,  
ACCIUGHE DEL CANTABRICO,  
CAPPERO IN FIORE, POMODORI MARINATI*

**CLASSICO 03/ € 9,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, CARCIOFINI SICILIANI,  
PROSCIUTTO COTTO, PECORINO UMBRO*

**MARGHERITA CLASSICA / € 6,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE*

**MARGHERITA CON WURSTEL/€ 7,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, WURSTEL ARTIGIANALI DEL TRENTINO*

**PROSCIUTTO E FUNGHI /€ 8,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE  
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI PIOPPARELLI*



### PALA

**un impasto ad alta idratazione ottenuto  
da farina multicereali, caratterizzato da una consistenza croccante,  
diviso in 8 tranci**

#### **PALA 01 / € 8,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
GUANCIALE SARDO SCOTTATO,  
POMODORINO CONFIT, PECORINO*

#### **PALA 02/ € 8,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, VERDURE GRIGLIATE,  
ASIAGO DOP*

#### **PALA 03 / € 9,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, OLIVE TAGGIASCHE  
PANCETTA DELL'ALTA VAL TIDONE,  
RICOTTA DI BUFALA STAGIONATA*

#### **PALA 04 / € 10,00**

*SALSA DI POMODORO DATTERINO, BURRATA PUGLIESE,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 30 MESI*



## **FARCITO**

un impasto ad alta idratazione  
ottenuto da farina multicereali,  
caratterizzato da una consistenza  
croccante, diviso in 8 tranci  
imbottiti



### **FARCITO 01/ € 9,00**

*POMODORO FRESCO A FETTE, POLLO, UOVA,  
PANCETTA CROCCANTE,  
LATTUGA, MAIONESE*

### **FARCITO 02/ € 8,00**

*FIORDILATTE ANDRIESE, MORTADELLA MANTOVANA,  
STRACCHINO, RUCOLA, POMODORINI ESSICCATI*

### **FARCITO 03 /€ 10,00**

*FIORDILATTE ANDRIESE, FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO, POMODORO  
FRESCO A FETTE, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE*

### **FARCITO 04/ € 8,00**

*FIORDILATTE ANDRIESE, PROSCIUTTO COTTO,  
ASIAGO DOP*



## **PIUMA**

un impasto alto, soffice e leggero,  
realizzato con farina di tipo "1" macinata a  
pietra,  
caratterizzato da semi di papavero,  
sesamo,  
girasole e lino

### **PIUMA / € 11,00**

*TARTARE DI ANGUS, MAIONESE  
LEGGERA ALLE NOCCIOLE,  
MISTICANZA*