

Menù

—fermento—

pizza contemporanea



FARINA
ACQUA
LIEVITO MADRE
SALE
FERMENTO.

Cosa c'è nei nostri impasti

Una profonda passione per gli impasti, in particolare per quello contemporaneo, ci ha permesso di creare una pizza che amerai al primo morso.

Lo studio e l'esperienza ci hanno portato a selezionare per i nostri impasti le **farine Caputo "Il mulino di Napoli"** e a impiegare una **lievitazione di 24 ore con lievito madre** a temperatura costante di 18 °C.

Tutto questo a beneficio dell'autenticità dei sapori, del gusto e della digeribilità.

Disponibili tre tipologie di impasto: **contemporaneo, integrale e gluten free.**



Le nostre pizze sono condite
esclusivamente con
**Olio Extravergine di Oliva
Sicilia IGP**

**LA NOSTRA PIZZA
È DISPONIBILE ANCHE
A RUOTA DI CARRO**



scelta vegetariana

MARGHERITE

MARGHERITA

€ 6.50

Pelato San Marzano DOP, **fiordilatte** di Agerola, basilico fresco, olio e.v.o.

MARGHERITA 3 POMODORI

€ 11.50

Fiordilatte di Agerola, datterino giallo campano, capuliatto di pomodoro, datterino di Pachino confit, riduzione di basilico, basilico fresco, olio e.v.o.

PROVOLA E PEPE

€ 8.00

Pelato San Marzano DOP, **Provola affumicata** di Agerola, pepe nero, basilico fresco, olio e.v.o.

MARGHERITA SBAGLIATA

€ 9.00

Bufala campana DOP, riduzione di pomodoro campano, riduzione di basilico fresco, olio e.v.o.

MARGHERITA STRACCIATA

€ 9.50

Pelato San Marzano DOP, **Stracciata di Burrata** Campana, datterino di Pachino confit, basilico fresco, olio e.v.o.

MARGHERITA GIALLA

€ 9.50

Vellutata di datterino giallo campano, **Bufala Campana DOP**, basilico fresco, olio e.v.o.

PIZZE ROSSE

NORMA

€ 9.50

Pelato San Marzano DOP, **Fiordilatte** di Agerola, melanzane fritte, **ricotta** salata, datterino di Pachino confit, basilico fresco, olio e.v.o.

PARMIGIANA

€ 10.00

Pelato San Marzano DOP, **Fiordilatte** di Agerola, prosciutto cotto, melanzane fritte, **uovo** sodo, scaglie di **Grana Padano DOP**, basilico fresco, olio e.v.o.

DIAVOLA

€ 10.00

Pelato San Marzano DOP, **Fiordilatte** di Agerola, spianata piccante, cipolletta fresca, olive Taggiasche, filetti di peperoncino, basilico fresco, olio al peperoncino.

CAPRICCIOSA

€ 10.00

Pelato San Marzano DOP, **Fiordilatte** di Agerola, prosciutto cotto, funghi porcini, **uovo** sodo, riduzione di piselli, basilico fresco, olio e.v.o.

CAPULIATO

€ 8.50

Pelato San Marzano DOP, **Fiordilatte** di Agerola, capuliato di pomodoro, **mollica** tostata, basilico fresco, olio e.v.o.

FUORI NORMA

€ 10.50

Vellutata di melanzane, melanzane fritte, crema **ricotta** salata, datterino di Pachino confit, **mandorle** tostate, basilico fresco, olio e.v.o.

PIZZE BIANCHE

CETARA

€ 12.00

Fiordilatte di Agerola, riduzione di basilico, **Alici** di Cetara, datterino giallo confit, fiocchi di pomodoro, basilico fresco, olio e.v.o.

TARTUFO

€ 12.00

Vellutata di zucca, crema di **Pecorino Romano DOP**, guancialetto croccante, gocce di crema di **noci**, basilico fresco, olio e.v.o. al tartufo.

PORCHETTA

€ 11.00

Patate al forno, **Provola** affumicata di Agerola, Porchetta d'ArICCia IGP, perle al limone, basilico fresco, olio e.v.o.

PARMA

€ 12.00

Fiordilatte di Agerola, datterino di Pachino, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di **Grana Padano DOP**, olio e.v.o.

ZUCCA

€ 11.00

Vellutata di zucca, **Fiordilatte** di Agerola, speck, funghi porcini, **Stracciata di Burrata** Campana, basilico fresco, olio e.v.o.

QUATTRO FORMAGGI

€ 9.50

Fiordilatte di Agerola, **Gorgonzola**, **Tuma** fresca, **Pecorino Romano DOP**, basilico fresco, olio e.v.o.

CARBONARA

€ 10.00

Fiordilatte di Agerola, **Pecorino Romano DOP**, guancialetto, riduzione tuorlo d'uovo, pepe nero, olio e.v.o.

PIZZE BIANCHE

SICILIANA

€ 11.50

Tuma fresca, **fiordilatte** di Agerola, cipolla caramellata, olive Taggiasche, **Alici** di Cetara, basilico fresco, olio e.v.o.

SFIZIOSA

€ 11.00

Fiordilatte di Agerola, radicchio, **Gorgonzola**, speck, **noci**, miele, basilico fresco, olio e.v.o.

TONNO E CIPOLLA

€ 12.00

Fiordilatte di Agerola, filetti di **tonno**, cipolla calabrese, datterino di Pachino confit, olive Taggiasche, filetti di peperoncino, basilico fresco, olio e.v.o.

NERO FUMÈ

€ 12.50

Fiordilatte di Agerola, **formaggio** al pepe nero, Lardo di Colonnata IGP, marmellata di fichi, **noci**, basilico fresco, olio e.v.o.

VEGETARIANA

€ 11.00

Fiordilatte di Agerola, fiori di zucca, zucchine grigliate, datterino di Pachino, crema di **ricotta** salata, olio e.v.o.

RUSTICA

€ 12.00

Fiordilatte di Agerola, speck croccante, patate a rondelle, fonduta di **noci**, **burrata** Campana, basilico fresco, olio e.v.o.

PIZZE VERDI

MONTANARA

€ 11.00

Tuma fresca, patate al forno, salsiccia, pesto di pistacchio, olio e.v.o.

NERANO

€ 9.00

Vellutata di zucchine, **Provola affumicata** di Agerola, zucchine fritte, olio e.v.o.

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 10.50

Fiordilatte di Agerola, crema di friarielli, salsiccia, friarielli, **mandorle** tostate, pepe nero, olio e.v.o.

PISTACCHIO

€ 13.00

Fiordilatte di Agerola, pesto di **pistacchio**, mortadella Bologna IGP, **Stracciata di Burrata** Campana, granella di **pistacchio** tostato, olio e.v.o.



SUPPLEMENTI

Impasto integrale	€ 2.00	Bufala Campana DOP, scaglie di Grana Padano DOP, ricotta salata, provola affumicata di Agerola, fiordilatte di Agerola, pecorino Romano DOP, gorgonzola , tuma fresca, ricotta fresca, mozzarella senza lattosio, mandorle tostate, pesto di pistacchio , granella di pistacchio tostato, noci , salsiccia, prosciutto cotto, speck, guanciale, mortadella Bologna IGP, salame Napoli, spianata piccante, funghi porcini, friarelli	€ 1.50
Impasto Gluten Free	€ 4.00		
Pelato San Marzano DOP, vellutata di datterini gialli campani, vellutata di zucca, datterino di Pachino, datterino di Pachino confit, melenzane fritte, zucchine, fiori di zucca, rucola, radicchio, cipolletta fresca, cipolla calabrese, capuliatto di pomodoro, olive Taggiasche, cipolla caramellata, uovo sodo, würstel	€ 1.00	Stracciata di Burrata Campana, formaggio al pepe nero, prosciutto crudo di Parma DOP, Burrata Campana , Alici di Cetara, filetti di tonno , lardo di Colonnata IGP, porchetta d'ArICCia IGP, patate al forno, barchette di patate fritte	€ 2.50

PANUOZZI

CASERECCIO

€ 9.50

Vellutata di melanzane, prosciutto cotto, melanzane fritte, **uovo** sodo, scaglie di **Grana Padano DOP**, olio e.v.o.

NAPOLETANO

€ 10.00

Provola affumicata di Agerola, salsiccia, friarielli, pepe nero, olio e.v.o.

CALZONI

FRITTO NAPOLETANO

€ 10.00

Fiordilatte di Agerola, salame Napoli, **provola** affumicata di Agerola, pepe nero

ALLA NUTELLA

€ 7.00

Nutella, zucchero a velo

I NOSTRI FRITTI

BARCLETTE DI PATATE SEMPLICI

€ 3.50

BARCLETTE DI PATATE PISTACCHIO E STRACCIATELLA

€ 4.50

TRIS DI FRITTATINE NAPOLETANE

€ 10.00

(patate e provola - carbonara - prosciutto e piselli)

CROCCHÈ PREZZEMOLO E PROVOLA

€ 3.50

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante 50 cl	€ 1.00
Acqua Lete 50 cl	€ 1.00
Coca Cola 33 cl	€ 2.00
Coca Cola zero 33 cl	€ 2.00
Aranciata 27,5 cl	€ 2.50
Chinotto 27,5 cl	€ 2.50
Gazzosa 27,5 cl	€ 2.50
Messina cristalli di sale 33 cl	€ 3.50
Moretti filtrata a freddo 33 cl	€ 3.00
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3.50
Birra artigianale Cyclope 33 cl	€ 5.00
Vino Etna Rosso calice	€ 6.00
Vino Etna Bianco calice	€ 6.00
Vino Etna Rosso 75 cl	€ 25.00
Vino Etna Bianco 75 cl	€ 25.00