






## Pizze Speciali & Gourmet

- Affumicata* (pomodoro - mozz.ella fior di latte – speck - scamorza e rucola) 8,5  
*Friarjelli soft* (pomodoro - mozz.ella fior di latte - friarjelli) 8,5  
*Friarjelli Napoli* (pomodoro - mozz.ella fior di latte, friarjelli-salsiccia) 9  
*Friarjelli ricca* (pomodoro - mozz.ella - bufala campana DOP porcini, friarjelli) 10,  
*Rustica* (pom. mozz.ella fior di latte, salsiccia, cipolla - rosmarino) 8,5  
*Paura* (pom. mozz.ella fior di latte, salsiccia, peperoni, salame piccante e rucola) 9,5  
 *Italiana* (pom. mozz.ella fior di latte, trevisana, zola e granella di pistacchi) 9,5  
*Andrea "la morte"* (pom.mozz.ella fior di latte, n'duia,salam.picc., peperonc.fresco) 9,5  
*Porcellona* (pom.mozz.,zola,maiale sfilacciato al barbecue (Pulled pork) e rucola) 10,5  
 *Burratona* (Pomodoro, burrata affumicata, Bologna al pistacchio)10,5  
*Di stagione* (mozz.ella, gorgonzola, zucca mantovana, rosmarino) 10  
*Parmigiana* (pom. mozz.ella fior di latte bufala campana DOP cotto, melanzane e origano) 10,5  
*Caprese pazza* (bufala campana DOP scamorza pomod.ini olive taggì. origano) 10,5  
*Tartufo* (pomodoro - mozz. fior di latte, olio tartufato e prosciutto crudo 24 mesi) 10,5  
*Contadina* (pom. mozz.ella fior di latte, salsiccia, scamorza e funghi champignon, olio tartufato) 10,5  
*Buongustaio* (pom. mozz.ella fior di latte, salsiccia, brie e pomodori soleggiati) 10,0

## Focacce

- Classica* (olio, sale e origano) 5  
*Castelletto* (crudo, pomodorini freschi, rucola, grana, olio) 9,5  
*L'oleificio* (zucchine grigl., pancetta, scaglie grana, olio, sale, pepe) 8,5  
*La darsena* (bufala campana DOP, pomodorini freschi, friarjelli, olio) 9

## Pizze tradizionali

- Marinara* (pomodoro, aglio, origano) 5  
*Margherita* (pomodoro, mozz. fior di latte) 6  
 *Napoli* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, acciughe, origano) 7  
*Capricciosa* (pom, mozz.ella fior di latte, cotto, carc., funghi, acciug. salame picc.) 8,5  
*Quattro formaggi* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, zola, scamorza, grana) 7,5  
*Quattro stagioni* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, prosc., carciofini, funghi) 7,5  
*Ortolana* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni) 8  
*Bufala* (pomodoro, mozz.ella fior di latte di bufala campana DOP) 8,5  
*Bufala e porcini* (pomodoro mozz.ella fior di latte bufala campana DOP, porcini) 10  
 *Calzone capriccioso* (pom. mozz.ella fior di latte, cotto, carc. Fung, acciug. salm.picc.) 8,5  
*Delicata* (pomod. mozz.ella fior di latte -bresaola-rucola-grana) 9,5  
*Calzone semplice* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, prosciutto cotto) 7,5  
*Cotto* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, prosciutto cotto) 8,5  
*Crudo* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, prosciutto crudo 24 mesi) 9  
*Diavola* (pomodoro, mozz.ella. fior di latte, salame piccante) 7,5  
*Prosciutto e funghi* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, prosciutto, funghi) 8  
*Pugliese* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, cipolle) 7,5  
*Salsiccia* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, salsiccia) 7,5  
*Patatine* (pomod., mozz.ella fior di latte, patatine fritte) 7,5  
*Speck e Zola* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, speck, gorgonzola) 8  
 *Tonno e cipolla* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, tonno, cipolle Tropea) 8,5  
*Wurstel* (pomodoro, mozz.ella fior di latte, wurstel) 7
- |  |     |
|--|-----|
| <i>Impasto realizzato con farina integrale</i> | 1,5 |
| <i>Base senza glutine</i>                      | 2,5 |

Tutte le pizze possono essere modificate aggiungendo ingredienti con un rincaro per variante da un minimo di 0,50 a un max di € 2,00

N.B per migliorare soprattutto il servizio ma anche la qualità delle nostre pizze abbiamo deciso di concedere un massimo di 2 varianti a pizza

## Usiamo per la realizzazione di tutte le nostre pizze:

Farine ottenute da una miscela di grani teneri di origine americana ed europea accuratamente selezionati, non germinati e liberi da ogni impurità, con l'aggiunta di germe di grano.

Farina di estrazione ad alto contenuto proteico integrata con farina di germe vitale di grano tenero e fibra di grano tenero.

Si ottiene così un prodotto ricco in sali minerali, vitamine B, vitamina E e fibre.

Con queste farine il nostro Mastro Pizzaiolo Andrea esegue impasti con tempi di lievitazioni oltre 48/72 ore, in cella.

Realizziamo le nostre pizze con farina di grano 00 e parte integrale 1, lievito madre e di birra - sale - olio di oliva extravergine e ingredienti di personalizzazione esposte nei vari tipi di pizza sono condite con prodotti di alta qualità, il pomodoro derivato da pelati rigorosamente italiani, come pure la mozzarella che è di fiordilatte e la bufala di produzione Campana DOP.

