

PIZZERIA

M E N U

Il nostro impasto è lavorato esclusivamente a mano, come da tradizione. L'interpretazione del nostro Mastro Pizzaiuolo prevede una lenta e graduale maturazione dell'impasto, in temperatura controllata, per almeno 48 ore. Il risultato di tanta pazienza è una pizza incredibilmente leggera e digeribile.

MARGHERITA 8

pomodoro, fiordilatte, grana padano grattugiato, olio EVO, basilico

VEGETARIANA 9

pomodoro, fiordilatte, selezione di verdure grigliate, olio EVO, basilico

SARACENA 12

pomodorini freschi, fiordilatte, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo

PORCINI E PROSCIUTTO 12

pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, prosciutto cotto (extra uovo €2)

INDIAVOLATA 13

pomodoro, fiordilatte, salame piccante, 'nduja, peperoncino

BUFALINA 12

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olio EVO, basilico

CALZONE NAPOLETANO 13

pomodoro, fiordilatte, ricotta fresca, prosciutto cotto

HUNGRY BIKER 14

pomodoro, fiordilatte, salsiccia, salamino piccante, cotto, cipolle, porcini, origano

PORRINA 12

base bianca, fiordilatte, salsiccia, porri saltati, scamorza, speck

FRIARIELLI E SALSICCIA 13

base bianca, salsiccia, friarielli, peperoncino

CORTENESE 13

fiordilatte, funghi porcini saltati, salsiccia nostrana, speck, scaglie di grana

VAL BRANDET 14

fiordilatte, funghi chiodini, pomodorini confit, pancetta arrotolata, pepe nero, basilico

NIZZARDA 13

base fornarina, tonno, cipolle, capperi, olive taggiasche, pomodorini, olio EVO, basilico

*ingredienti extra: €1 per ingrediente