

Per iniziare / Starter

DELIZIA FRITTA € 10,5 pizzetta frita co stracciatella gamberi* avvolti con guanciale granella di pistacchio riduzione di aceto balsamico -fried pizza whit stracciatella, prawns whit guanciale .chopped pistachios	PATATINE FRITTE* € 4,5 -friend potatoes
COCCOLI CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO € 12 -coccoli with raw ham and stracchino cheese	CROCCHETE D PATATE € 6,5 2 crocchete di patate avvolte con spek e fonduta di gorgonzola DOP -2 potato croquettes wrapped in speck and DOP Gorgonzola fondue
TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI MISTI € 15 -mixed cold cuts and cheeses board	POLIPO € 12 polipo* con rucola, stracciatella e cipolla caramellata octopus with rocket, stracciatella and caramelized onion
INSALATA TONNARA € 9 insalata, tonno, pomodorini, olive nere, mozzarella, uova, mais, carota -salad, tuna, cherry tomatoes, black olives, mozzarella, eggs, corn, carrot	MONTANARINA CLASSICA € 8,50 pizzetta frita con salsa di pomodoro san marzano DOP, ricotta salata, pesto di basilico Fried pizza with San Marzano DOP tomato sauce, salted ricotta, and basil pesto
	INSALATA MISTA 7,50 insalata, pomodori, mozzarella, olive taggiasche, tonno -green salad, tomato, mozzarella, taggiasca olives, tuna

Pizze fritte / fried pizzas

(Le pizze fritte sono chiuse a calzone)

PIZZA FRITTA NAPOLETANA € 13 Ricotta di bufala, mozzarella fiordilatte, salame Napoli, pepe nero, basilico e pomodoro. buffalo ricotta, mozzarella fiordilatte, Napoli salami, black pepper, basil and tomato.	PIZZA FRITTA CLASSICA € 12 Pomodoro , mozzarella, prosciutto cotto e basilico. tomato, mozzarella, cooked ham, basil.
PIZZA FRITTA MARGHERITA € 10 Pomodoro, mozzarella fior di latte campagna, parmigiano, basilico fresco tomato, fior di latte mozzarella from Campania, parmesan, fresh basil	PIZZA FRITTA SALSICCIA E FRIARIELLI € 13 Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, provola di bufala affumicata, friarielli Fior di latte mozzarella, fresh sausage, smoked buffalo provola, broccoli rabe

SCEGLI IL TUO IMPASTO choose your mixture

- classico napolitano con farine di alta qualità
- integrale con farina di mais e orzo +€ 1,50
- Gluten Free con mix di farine scelte +€2,00

SCEGLI LA TUA MOZZARELLA CHOOSE YOUR MOZZARELLA

- Mozzarella di Bufala Campana DOP + € 2,50
- Mozzarella senza lattosio + €2,00
- Mozzarella Vegana +€2,00
- Mozzarella fior di latte

DAL NOSTRO MENU SI PUO AVERE TUTTO SENZA GLUTINE TRANNE LE PIZZE FRITTE

FROM OUR MENU YOU CAN HAVE EVERYTHING GLUTEN FREE EXCEPT FRIED PIZZAS

Aggiunte 2€

Peccorino, grana padano DOP, prosciutto
crudo, tonno, nduja, acciughe, salame napoli, provola
affumicata, stracciatella di bufala, patatine fritte, pomodorini del
pienolo, pomodorini gialli, friarielli

Aggiunte 2,5€

Burrata, granella di pistacchio, funghi
porcini, polpette, pinoli, melanzane a
funghetto, filetti di anatra

coperto/covers €2,00

Additions 2€

Peccorino, Grana Padano DOP, raw ham, tuna, nduja, anchovies,
Naples salami, smoked provola, buffalo stracciatella, French fries,
Pienolo cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, turnip tops

Additions 2,5€

Burrata, pistachio grains, porcini
mushrooms, meatballs, pine nuts, mushroom-style
aubergines, broccoli rabe, duck fillets

Altre aggiunte/other additions € 1,00

PIZZE CLASSICHE / CLASSIC PIZZAS

MAIALONA € 10

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salame piccante, salsiccia, basilico e olio EVO
tomatoes, mozzarella, cooked ham, frankfurter, pepperoni, sausage, basil and EVO oil

TRICOLORE € 9,50

mozzarella, rucola, pomodorini, Grano Padano DOP olio evo
mozzarella, rocket, cherry tomatoes, Grano Padano PDO oil evo

WURSTEL E PATATINE € 9

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*, olio EVO e basilico
tomato, mozzarella, frankfurter, chips, oil
EVO and basil

TONNO E CIPOLLA € 9

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, olio, evo basilico
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oil, extra virgin olive oil, basil

4 STAGIONI € 9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, basilico, olio evo
Tomato, mozzarella fiordilatte, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, basil, extra virgin olive oil

4 FORMAGGI € 9

mozzarella, gorgonzola, Grana Padano DOP, fontina, olio extravergine di olive e basilico
mozzarella, gorgonzola, Grana Padano DOP, fontina cheese, extra virgin olive oil and basil

MARGHERITA € 7

Pomodoro mozzarella fiordilatte basilico olio EVO
Tomato mozzarella fiordilatte Campana basil EVO oil

MARINARA € 6

Pomodoro origano aglio basilico olio EVO
Tomato oregano garlic basil EVO oil

DIAVOLA € 8

pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico e olio EVO
tomato, mozzarella, spicy salami, basil and extra virgin olive oil

BUFALINA € 10

pomodoro, in uscita mozzarella di Bufala DOP a fette, basilico, olio evo
tomato, sliced DOP buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

VEGETARIANA € 9

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane grigliate, funghi champignon, basilico e olio EVO
tomato, mozzarella, courgettes, grilled aubergines, champignon mushrooms, basil and oil EVO

COTTO E FUNGHI € 9

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico e olio EVO
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, basil and extra virgin olive oil

NAPOLI € 9

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico e olio bio
tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano, basil and organic olive oil

CALZONE CLASSICO € 9

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, cotto e olio EVO
tomato, mozzarella, cooked ham, basil, and EVO oil

CALZONE VEGETARIANO € 9,5

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane grigliate, funghi champignon, basilico, olio EVO
Tomato, mozzarella, courgettes, grilled aubergines and mushrooms basil EVO oil

SALSICCIA € 8

Pomodoro mozzarella salsiccia basilico, olio EVO
Tomato mozzarella sausage and basil EVO oil

SPECK E MASCARPONE € 9

Pomodoro mozzarella speck mascarpone e basilico olio EVO
Tomato mozzarella speck mascarpone and basil EVO oil

SALSICCIA E FRIARIELLI € 10,50

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, provola di bufala affumicata friarielli olio EVO
Fior di latte mozzarella, fresh sausage, smoked buffalo provola, broccoli rabe, and extra virgin olive oil.

IL VESUVIO IN FIORE € 15,5



L'ORTO NOBILE € 15,5



L'ECCELLENZA € 15



FIORITA € 15.5



PIZZE GOURMET

CREMA ARTIGIANALE DI POMODORINI DEL PIENNOLO SALTATI AL BASILICO IN COTTURA. IN USCITA: CIUFFI DI RICOTTA DI BUFALA FRESCA, GOCCE DI PESTO DI BASILICO, MANDORLE TOSTATE, BASILICO FRESCO E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE.

SAUTÉED PIENNOLO CHERRY TOMATO CREAM WITH BASIL. TOPPED AFTER BAKING WITH: DOLLOPS OF FRESH BUFFALO RICOTTA CHEESE, DRIZZLES OF BASIL PESTO, TOASTED ALMONDS, FRESH BASIL, AND A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

CREMA DI ZUCCHINE E MOZZARELLA FIORDILATTE IN COTTURA. IN USCITA: STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINI SEMI-DRY, PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE, BASILICO FRESCO E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE.

ZUCCHINI CREAM AND FIOR DI LATTE MOZZARELLA. TOPPED AFTER BAKING WITH: CREAMY BUFFALO STRACCIATELLA, SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, CRISPY PROSCIUTTO, FRESH BASIL, AND A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL..

MOZZARELLA FIORDILATTE IN COTTURA. IN USCITA: MORTADELLA BOLOGNA I.G.P., COMPOSTA DI FICHI (O FICHI FRESCHI SE DI STAGIONE), RICOTTA SALATA, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO FRESCO E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA. TOPPED AFTER BAKING WITH: BOLOGNA MORTADELLA G.I., FIG COMPOTE (OR FRESH FIGS WHEN IN SEASON), SHREDDED SALTED RICOTTA CHEESE, CRUSHED PISTACHIOS, FRESH BASIL, AND A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

CREMA DI DATTERINI GIALLI, MOZZARELLA FIORDILATTE E FIORI DI ZUCCA IMPANATI IN COTTURA. IN USCITA: FILETTI DI ALICI, POMODORINI SEMI-DRY, FOGLIE DI PREZZEMOLO FRESCO E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE.

YELLOW DATTERINI CREAM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AND BREADED ZUCCHINI BLOSSOMS. TOPPED AFTER BAKING WITH: ANCHOVY FILLETS, SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, FRESH PARSLEY LEAVES, AND A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

PIZZE GOURMET

Insieme

€14



MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI GIALLI, PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA DI BUFALA PUGLIESE, MOUSSE DI POMODORI SECCHI E NOCI, POLVERE DI BASILICO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

MOZZARELLA FIORDILATTE, YELLOW CHERRY TOMATOES, PARMA HAM, STRACCIATELLA DI BUFALA PUGLIESE, DRIED TOMATO AND WALNUT MOUSSE, BASIL POWDER, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Margherita Dop

€10.5



POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE CAMPANA, POMODORINI DEL PIENNOLO, PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, GRANA PADANO DOP, PEPE NERO, BASILICO E OLIO EVO

TOMATO, MOZZARELLA FIORDILATTE CAMPANA, CHERRY TOMATOES FROM PIENNOLO, SMOKED BUFFALO PROVOLA, GRANA PADANO DOP, BLACK PEPPER, BASIL AND EVO OIL

Puttanesca Dop

€13,5



POMODORO, POMODORINI GIALLI, POMODORINI DEL PIENNOLO, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE, BASILICO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

TOMATO, YELLOW CHERRY TOMATOES, PIENNOLO CHERRY TOMATOES, CAPERS, TAGGIASCA OLIVES, ANCHOVIES, BASIL AND EVO OIL

Caramellata

€16,5



FIOR DI LATTE IN COTTURA. IN USCITA: RUCOLA FRESCA, SALMONE MARINATO, CIPOLLA CAMELLATA, STRACCIATELLA DI BUFALA, SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE A CRUDO.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA. TOPPED AFTER BAKING WITH: FRESH WILD ARUGULA, MARINATED SALMON, CAMELIZED ONIONS, CREAMY BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE, GRATED LEMON ZEST, AND A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

DOLCI / DESSERT

DOLCE DELLA CASA € 6
Homemade dessert /ask our staff

(Chiedi al personale)

DOLCI SENZA GLUTINE E LATTOSIO € 6,5
Gluten Free and lactose free
desserts ask our staff

(Chiedi al personale)

BEVANDE / DRINKS

BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,20 cl € 3,5
Blonde draft beer 0.2 cl

BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,20 CL € 4
Red draft beer 0.2 cl

VINO ROSSO AL CALICE € 4,5
Red wine by the glass

COCA COLA ALLA SPINA 0,20 CL € 3
draft coca cola 0,2 cl

BIBITE IN LATTINA € 3
drinks in can

BIRRE IN BOTIGLIA 0,33CL € 4,50
Moretti,ichnusa,peroni

APEROL SPRITZ € 7
aperol spritz

BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,40 CL € 5,5
blonde draft beer 0,40 cl

BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,40 CL € 6
red draft beer 0,40

VINO BIANCO AL CALICE € 4,5
glass of the white

COCA COLA ALLA SPINA 0,40 CL € 4,5
draft coca cola 0,40 cl

AQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL € 3
natural /sparkling water0,75 cl

CAFFE € 2
cofee

AMARI E GRAPPE € 3,5
bitters and grappas

Pizzeria insieme gourmet

Siamo una Pizzeria Gourmet e Gluten Free
Impasti ad Alta Idratazione e lievitati per
48 ore, farine scelte di alta qualità che
garantiscono gusto e digeribilità, cottura
in forno a legna
Abbinamenti Gourmet e Classici, ed un
apposito reparto dedicato alle Pizze
Senza Glutine.Vegane, Integrali e Senza
Lattosio
Riconosciuti Ufficialmente AIC

We are a Gourmet and Gluten Free Pizzeria
Highly hydrated doughs leavened for 48
hours, selected high-quality flours that
guarantee taste and digestibility, cooked in
a wood-fired oven
Gourmet and Classic Pairings, and a
special section dedicated to Gluten-
Free.Vegan, Wholemeal and Lactose-
Free Pizzas
Officially recognized by AIC

PER TUTTE LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE E CONSIGLIABILE CHIEDERE AL
PERSONALE PRIMA DI ORDINARE

FOR ALL INTOLERANCES AND ALLERGIES IT IS ADVISABLE TO ASK THE STAFF BEFORE
ORDERING