



Flegrea

impasto
-frumento semintegrale
macinato a pietra, con
almeno 36 ore di
lievimiturazione ed alta
idratazione, per una
pizza digeribilissima



GF **GLUTEN FREE +2**

 ordina DELIVERY su
MESSENGER FLEGREA
o al 011 037 38 46

GF farinata 4 pizze

- GF** • **rossa come il pomodoro** salsa di san marzano dop 5
- GF** • **la margherita** 6
- GF** • **bufala** margherita con mozzarella di bufala 7,5
- GF** • **margherita del piennolo** 8
- GF** • **marinara san marzano** salsa di pomodoro san marzano dop, acciughe di cetara, olive caiazzane 10
- GF** • **cilento** salsa di san marzano dop, cacioricotta del cilento 7
- GF** • **napoli** salsa san marzano dop, fior di latte, acciughe di cetara, capperi di salina 11
- GF** • **vesuvio** pomodorino giallo del vesuvio, fior di latte, fior di ricotta 8
- **friarielli e salsiccia** fior di latte, friarielli, salsiccia 10
- **capricciosa** 10

- **gorgo e cipolla** salsa di san marzano dop, fior di latte, gorgonzola, cipolla 8
- GF** • **prosciutto e funghi** san marzano dop, fior di latte, prosciutto cotto, champignon 8
- **quattro stagioni** 9
- GF** • **cotto** salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, prosciutto cotto 8
- GF** • **boscaiola** salsa pomodoro san marzano, fior di latte, gorgonzola, spianata calabra e funghi 10
- GF** • **spilinga** salsa di san marzano dop, fior di latte, spianata calabra piccante, n'duja di spilinga 10
- GF** • **bianca come il latte (4 formaggi)** fior di latte, cacioricotta del cilento, parmigiano, reggiano, gorgonzola 9
- GF** • **bronte** fior di latte, mortadella IGP, basilico, scorza di limone 11
- GF** • **crudo** san marzano, fior di latte, prosciutto crudo fuori cottura 9

spese di consegna 2

dolce pannacotta 2

bere

- **coca cola, coca cola zero** 2
- aranciata, chinotto, gazzosa BIO SAN PELLEGRINO** 2,5

birre artigianali



- **mexicana pils, genny blanche** al genepy, **crus** belgian blonde ale 33 cl 3
- **slurp** hoppy pils, **wow** bock rossa, **ex 5** cereali, **oh** strong ale, **bitrex** ipa, **ghost** ip1 33cl 3,5
- **crus** 75 cl 6,5 ; 150cl 14

birre gluten free **GF**

- **blanche, amber, tripel** 5

TRATTAMENTO DEGLI ALLERGENI
Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni così come riportati nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Siamo a vostra disposizione per fornire telefonicamente al riguardo ogni supporto o informazione richiesta.