

I nostri impasti hanno un periodo di lievitazione di **72 ore** che li rende altamente digeribili: la nostra cottura, rigorosamente in forno a legna, è studiata per aiutare questo processo, senza comprometterne qualità e sapore.

COSE SIMPATICHE

GNOCCO FRITTO CON SALUMI € 16

PATATINE* € 5

CROCCHETTE ALLA NOSTRA € 6

secondo disponibilità

PIZZE AL PIATTO

FORMAI DE ACA € 14 

mozzarella, Strachitunt DOP, Branzi
Stravecchio oltre 90 gg di stagionatura,
stracchino 100% di Bruna Alpina

MARGHERITA € 8,5 

pomodoro, mozzarella, basilico e tanto
amore

DIAVOLO € 13

pomodoro, mozzarella, spianata
piccante calabrese, peperoni cotti in
forno a legna, origano e acciughe di
Sciacca

VEGETARIANA 12 

pomodoro, mozzarella, peperone
saltato e verdure fresche alla piastra

BURLATA € 18

pomodoro, burrata intera di Putignano
e Culaccia stagionata 18 mesi

COTTO&FUNGHI € 12

pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, Champignon de Paris freschi

MARINARA € 7,5 

pomodoro, aglio e origano DOP Valli
dell'Etna

BUFALA € 12 

pomodoro, bufala Campana DOP e
basilico

IL PIZZAIOLO È PUGLIESE € 15

(segue la stagione delle cime di rapa)
mozzarella, cime di rapa saltate con
acciughe e peperoncino, caciocavallo
affumicato di Masseria

POLPO € 17

pomodoro, pesto a gocce, tentacoli di
polpo e olive di Taggia

OCC € 10 

pomodoro, olive di Taggia, cipolla rossa
di Tropea caramellata e capperi di
Pantelleria disidratato

TINA € 14

pomodoro, mozzarella Strachitunt DOP e
coppa di Parma IGP

COPERTO € 2

*ingredienti freschi o surgelati

CASTELLI ROMANI € 14

mozzarella, porchetta, pecorino romano, pepe e crema di peperone cotto in forno a legna

PORCIN&STRACCHIN* € 14

pomodoro, mozzarella, porcino saltato e Stracchino 100% di Bruna Alpina

VILLA VALLE € 13

mozzarella, provola affumicata Masseria, crema di peperone rosso, crema di peperone giallo e olive di Taggia

TONNO&CIPOLLA CLARO € 16

pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea caramellata, sashimi di tonno e sale Maldon affumicato

CAPRICCIOSA € 12

pomodoro, mozzarella, funghi Champignon de Paris freschi, carciofi sott'olio, prosciutto cotto, olive nere, acciuga, capperi di Pantelleria e origano

CIONA € 14

mozzarella, porchetta, Branzi stravecchio oltre 90gg di stagionatura, patata schiacciata al rosmarino e arachidi

PICCHIA € 15 (segue la stagione delle cime di rapa)

pomodoro, mozzarella, spianata piccante calabrese, cima di rapa saltata con acciuga e peperoncino

LA BURRA € 16

pomodoro, burrata intera di Putignano, pomodorino confit e basilico

GODERECCIA € 14

pomodoro, mozzarella, coppa di Parma IGP e Stracchino 100% di Bruna Alpina

PERFETTA € 16

pomodoro, bufala campana DOP, acciuga di Sciacca a crudo, pomodoro confit, terra di olive nere e basilico

PIZZA DEL GIORNO € 15 - 18

scegli l'impasto che vuoi tra **CLARO**, **CEREALI** e **INTEGRALE**

CLARO è l'impasto tradizionale

CEREALI € 1,50 è frutto della miscelazione di farine di riso, avena, farro, granoturco e sesamo

INTEGRALE € 1,50 è una farina fatta dalla macinatura del chicco di grano, con germe e crusca naturalmente presenti

La pizza può subire variazione di prezzo in base alle aggiunte richieste

DOLCI

€ 6

ve li raccontiamo noi

COPERTO € 2

*ingredienti freschi o surgelati