



EVERY PIZZA IS THE RESULT OF TIME, RESEARCH, AND PASSION.

WE LET THE DOUGH FERMENT SLOWLY, DEVELOPING DEEP AROMAS AND A LIGHTNESS YOU NOTICE FROM THE VERY FIRST BITE.

OUR GOAL IS SIMPLE: TO GIVE YOU A PIZZA YOU WON'T FORGET.

MARGHERITA 11€

San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parmigiano DOP and basil

MARINELLA 12.5€

San Marzano DOP, garlic, oregano, Olive Taggiasche IGP, cappers and anchovies

AMATRICIANA 13€

San Marzano DOP, guanciale, Pecorino DOP and pepper

COTTO E SHIITAKE 14€

San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ham and shiitake

SPIANATA PICCANTE 15€

San Marzano DOP, spianata piccante, red onion, Parmigiano DOP, Gorgonzola DOP, orégano, and basil

QUATTRO FORMAGGI 16€

San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Gorgonzola DOP, Ricotta, Parmigiano DOP

ORTOLANA 17€

San Marzano DOP, bufala, zucchini, artichoke, sundry tomato and Olive Taggiasche IGP

LA POMODORINA 17€

Yellow Pacchetelle DOP base, Garlic, Olives, Onion, Cherry Tomato and Burrata di Andria IGP

LA SPIGA 18€

Basil pesto, bufala, San Daniele DOP, Yellow Pacchetelle DOP and smoked provola cream

TRICOLORE 18€

San Marzano DOP, bufala, rocket, San Daniele DOP, Parmigiano DOP and cherry tomato

MORTADELLA E PISTACCHIO 19€

Bufala, Mortadella DOP, sundry tomato and pistachio pesto and Burrata di Andria IGP

PORCELLINA 19€

Fior di latte di Agerola, provola pancetta, guanciale, Italian sausage and rosmery

SECOND BEST PIZZA IN SPAIN 23€

Red pepper base, Gorgonzola DOP, spianata, Parmigiano DOP, caramelised onion, fior di latte and stracciatella

TARTUFOLA 24€

Truffle cream base, mix porcini mushrooms, Italian sausage, stracciatella and truffle

GLUTEN FREE PIZZA AVAILABLE WITH PRE-ORDER (24 H)

VAT INCLUDED