



PER INIZIARE

Mentre decidi, puoi stuzzicare il tuo appetito assaggiando...

La **CHIACCHIERATA** l'essenza della nostra pizza, servita con salumi e formaggi del nostro territorio selezionati, consigliata per quattro o più persone 16

Le **CHIACCHIERE**, l'essenza della nostra pizza, servite con prosciutto crudo e mozzarella di bufala, consigliate per due persone 10

Le **CHIACCHIERINE**, l'essenza della nostra pizza, servite con lardo e pomodorini, consigliate per una persona 6

Le **CHIPS**, di patate fresche e salsiccia 8

La **FARINATA**, cotta a legna 4

Le **BRUSCHETTE**, semplicemente olio pomodorini e basilico 4

LE PIZZE

Le pizze sono cotte nel tradizionale forno, selezioniamo anche la legna che gli conferisce una fragranza unica.

Gli impasti seguono semplicemente la tradizione nata nel 1984, li facciamo maturare almeno 24/36 ore.

Non ci siamo inventati nulla, abbiamo solo continuato a farli sempre nella stessa maniera, con la stessa tecnica, metodologia e cura.

Abbiamo anche inserito per rispondere alle tue esigenze diversi tipi d'impasto: oltre al tradizionale con **"FARINA 00"** puoi trovare anche quelli a base di

FARINA INTEGRALE o al **CARBONE VEGETALE**.

Vengono preparati rigorosamente a mano e si distinguono soprattutto per la loro caratteristica di alta digeribilità.

Puoi scegliere anche lo storico **PADELLINO COTTO A LEGNA**.

Qui a fianco trovi indicate le pizze "buongustaio" particolari, diverse, ricercate e con prodotti di origine certa: le caratteristiche fondamentali della pizza anzi, della nostra pizza.

PIZZE TRADIZIONALI

Il nostro personale è a tua disposizione per illustrarti le pizze tradizionali

Pizza a base pomodoro e mozzarella 6

Integrazioni secondo scelta da 1 a 4

Impasto prevalenza farina integrale 1

Impasto prevalenza carbone vegetale 1

LE PIZZE BUONGUSTAIO



LA VINOZZA BAROLATA: salsiccia del braidese, pere e fiordilatte. Aggiungiamo i pomodorini, conditi con granella di nocciole e basilico; per concludere scaglie di Castelmagno del cuneese e glassa di Barolo 14

LE 5 FATICHE DEL PESCATORE: per chi ama il pesce. Polpo, cozze, vongole, gamberetti e pesce spada. Aggiungiamo un po' di olive, salsa di pomodoro e fiordilatte 13



A "RIANATA": incredibile definizione dei gusti. Salsa di pomodoro San Marzano, acciughe, prezzemolo, 3 spicchi d'aglio, pecorino stagionato, pomodorini e "cipudda" il tutto condito con il nostro olio e in fine "u rienu" l'origano profumato della Sicilia 12

ABBASC' O VESUVIO: quando si parla di pizza storica con prodotti tipici ed inimitabili campani: friarielli, salsiccia e mozzarella di bufala con salsa di pomodoro e un pò di fiordilatte 10

MARGHERITA & MARGHERITA: la semplicità è la vera regina MARGHERITA. Pomodori San Marzano solo schiacciati, mozzarella di bufala ed acciuga tutto in cottura; poi alla fine l'origano il basilico ed un po' del nostro olio 9



A "TRINACRIA": le nostre origini, il gusto ed i sapori della SICILIA. Melanzane fritte, olive, capperi e la ricotta stagionata 10

LA FOCU MEU: very original CALABRESE, non poteva che essere piccante. Soppresata, n'duja, peperoncino e pecorino, con fiordilatte e salsa di pomodoro 10

ANTICA VIA EMILIA: il percorso del gusto dall'EMILIA alle spiagge della ROMAGNA. Prosciutto crudo, parmigiano, squacquerone, glassa di aceto balsamico, rucola, fiordilatte e salsa di pomodoro 10

LA CAROLA: la più richiesta. Semplicemente bresaola, parmigiano, pomodorini, rucola e fiordilatte 9

ALICE LA DEFINITIVA: la pizza ai 4 SAGGI dop originali. Ricotta stagionata, fontina, pecorino, gorgonzola, aggiungiamo lo speck, un po' di rucola fresca, pomodorini e fiordilatte 9

PATUÀ: l'antico dialetto VALDOSTANO. Questa pizza riporta direttamente ai sapori della montagna. Prosciutto cotto, lardo, un filo di miele, fontina e fiordilatte 9

L'IMPESTATA: non potevamo non farti assaporare i gusti della LIGURIA. Basilico, pesto, patate, olive taggiasche, cipolla rossa, fiordilatte e salsa di pomodoro 10



LA PIEMONTEISA: "al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere" ma con il salame di turgia sì. Tuma del marghé, tomatiche del contadin... salam et turgia del maslé, un pò di fiordilatte 12



LA MORTAZZA: in cottura il cremoso di burrata e stracchino, e un po' di fiordilatte. Aggiungiamo in uscita il pistacchio di Bronte, condito con pomodorino fresco e la mortadella. 10

