

Focaccia:

Focaccina classica € 4.50€

baked focaccia with a drizzle of olive oil and oregano

Focaccina crema di tartufo 9€

Focaccina con lardo di colonnata 9,50€

Lardo di cinta senese, dell'antica macelleria falorni, invecchiato 4 mesi

ANTIPASTI:

Olive giganti belle di Cerignola 5€

Bocconcini di Sarda 6,50€

Filetto di sarda che avvolge un'oliva che raccoglie un peperone

Bruschetta classica 8€

Pomodoro, basilico, olio d'oliva, aglio

Mortadella con pistacchio Leoncini 7€

Culatello San Valentino Golfero 12€

Stracciatella Nonno Nanni 9€

Burrata's creamy heart

Caciocavallo al forno 11€

Ciaciocavallo della Latteria Soresina baked whit tomato souce

Misto dorato 18€

2 Arancini, 2 panzerotti, 2 olive ascolane

Giardiniera di verdure 10€

Melanzana, zucchini, peperoni

Insalatina gorgonzola 12€

Rucola, gorgonzola Mario Costa stagionato 11 settimane, noci e aceto balsamico

Tortelloni di bresaola 17€

Ravioli di bresaola della Valtellina Veroni ripieni di ricotta, rucola e scaglie di Parmigiano.

Tagliere di salumi e formaggi 23€(1/2p) 35€(3/4p)

BURRATINA

Burratina

Avec huile d'olive extra vierge 9€

Prosciutto di Parma e burrata 18€

Thin slices of Prosciutto di Parma DOP. Sweet and delicate.

Burrata 125gr

Insalata Caprese 17€

Burrata 125gr, tomato datterino, rucola, basilico fresco e olio d'oliva

Margherita&co

MARGHERITA 14€

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico, olio extravergine d'oliva

Marghe DOP 16.50€

Pomodoro San Marzano, bufala dop, pepe macinato, basilico, olio extravergine

Marghe Smoke 17€

Pomodoro San Marzano ,mozzarella fiordilatte, provola affumicata, pepe nero macinato

Marinara sbagliata 15€

Doppia stesura di Pomodoro San Marzano, pesto, origano, olio extravergine d'oliva

GRANDI CLASSICI

Primavera17€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates datterino, scaglie di grana padano, basilico fresco, pesto di basilico

Fuoco 17€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante e peperoncino

Boscaiola 19€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia Toscana del salumificio Viani e funghi

Say cheese 20€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio e grana

Napule' 18€

Pomodoro San marzano, mozzarella, acciughe, origano, capperi

Cacio e pepe 17€

Salsa cacio e pepe, basilico

The queen 17€

Pomodoro San Marzano ,fior di latte,prosciutto cotto Leoncini, funghi, olio extravergine d'oliva

Mambelli 22€

Pomodoro, crescita Nonno Nanni, prosciutto crudo di Parma ,parmigiano reggiano

SPECIALI

Pizza tartufo 24€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, funghi, rucola e scaglie di parmigiano

Speckial 22€

Pomodoro di San Marzano, gorgonzola dolce, speck del salumificio val rendena stagionato 17 settimane, pepe nero macinato

Mortazza 23€

Mozzarella fior di latte, mortadella di pistacchio, burrata e granella di pistacchio

O' Vesuvio 24€

Pizza soufflé, doppio impasto, farcita in cottura

Calzone 19€

Mozzarella, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto e funghi

Supplément pizza:

CHAMPIGNONS, CÂPRES, OIGNONS +1.5€

GORGONZOLA, MOZZARELLA,

COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS, OLIVES +2,50€

TOMATES DATTERINO,

'NDUJA (Rillettes de porc piquantes),

PROVOLA, ANCHOIS

+3€

THON, SPECK, JAMBON BLANC, SPIANATA CALABRA +3.5€

Bresaola, prosciutto crudo +4€

Menu bambino 14€

Margherita*+sciroppo all'acqua+pallina di fior di latte

*2€ supplemento prosciutto cotto

Dolci:

Calzoncino pere e cioccolato 10€

Pizza Nutella 9€

Tiramisù 8,50€

Babba al rhum di Sorrento 10€

Gelato produzione italiana 12€

(stracciatella o amarena o pistacchio)

Cheesecake alla napoletana 9€

(Torta di ricotta, creme di citron e orange, zeste de citron)

Delizia al limone 10€

un nuage de douceur. Des dômes de génoise moelleuse et une mousse à la crème de citron.

Caffè goloso 12€

INGREDIENTI:

Cerchiamo e selezioniamo gli ingredienti di qualità personalmente, come i formaggi dop, le alici di cerata ,gli affettati prodotti in stabilimenti verificati in Italia e l'olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola

Pizze pre comanda per eventi

45€ 1 metro