

I NOSTRI IMPASTI SPECIALI A DOPPIA COTTURA

I nostri impasti speciali a doppia cottura vengono proposti giornalmente per dar sfogo alla fantasia del pizzaiolo, proponendo esperienze diverse con abbinamenti di cereali inusuali e ricercati

SENZA GLUTINE

Farina di riso, grano saraceno, fecola di patate, lievito fresco, 2 % di sale marino, olio Extra vergine d'oliva, farina di guar. Adatto ai celiaci e intolleranti al glutine.

Tutte le nostre pizze sono preparate utilizzando solo farine biologiche non raffinate e macinate a pietra naturale, senza additivi aggiunti.

Per garantire la giusta digeribilità tutti i nostri impasti hanno una maturazione minima di 24 ore.

Tutti i nostri impasti speciali e senza glutine sono disponibili con un supplemento di € 2,00. La disponibilità non è sempre garantita.

Su richiesta aggiunta di mozzarella senza lattosio, burratina o straciatella, mozzarella di bufala o mozzarella vegana auto prodotta.

Su tutte le pizze premiate e per la pizza del mese non sono consentite variazioni.

Per ogni altra pizza è consentita una sola aggiunta o detrazione, il prezzo dei supplementi può variare da € 1,00 a € 4,00

LE PREMIATE

ELISIR¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 11,00

1° CLASSIFICATA
al concorso "il Bontà" di Cremona del 13 novembre 2006
Fiordilatte, pomodorini freschi, ricotta di vaccino, pere (qualità secondo stagione), gherigli di noce

VALENTINO¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 14,00

1° CLASSIFICATA
ai Mondiali della pizza senza glutine a Rimini del 13 febbraio 2007
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, carne salada del Trentino, funghi freschi coltivati, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani, aceto balsamico, pesto di rucola e pistacchi tritati

OLTREMARE¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁸ € 14,00

1° CLASSIFICATA
al trofeo "Greci" di Bolzano del 22 ottobre 2007
Fiordilatte, scaglie di mandorle tostate al forno, riduzione di Malvasia biodinamico, miele del Monte Rosa (●), salmone fresco Norvegese presalato, semi di papavero, zafferano

LE PIZZE ROSSE

CONTADINA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, prosciutto cotto Nazionale, gorgonzola dolce DOP

CARRETTIERA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 14,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, pancetta tesa stagionata

FUMÈ¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pancetta tesa stagionata, bufala affumicata Campana, pomodorini freschi

BELL'ITALIA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, rucola, pomodorini freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico az. Reggiani

RUSTICA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, asparagi verdi, uovo, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani

FATTORIA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, speck del Tirolo IGP, gorgonzola dolce DOP

BLITZ¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, zucchine trifolate, cuore di palma, Parmigiano Reggiano grattugiato az. Biologica Reggiani

NDUJA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 12,00

Mozzarella di bufala DOP, polpa di pomodoro biologica, nduja Calabra

VALDOSTANA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, prosciutto cotto Nazionale, bufala affumicata Campana

DELIZIA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, bufala affumicata Campana, speck del Tirolo IGP

ROSE NOIR¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 14,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, brie, olive nere denocciolate, Parmigiano Reggiano biologico grattugiato az. Ag. Reggiani

GUSTOSA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, gorgonzola dolce DOP, pancetta tesa stagionata

MEDITERRANEA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 14,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano biologico az. Reggiani

NORMA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, ricotta fresca, origano di Ispica

DOP¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 9,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco, Evo Biologico Siciliano, origano di Ispica

GOLOSA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, gorgonzola dolce DOP, porcini trifolati

PARMIGIANA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, origano di Ispica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco

PORCHETTA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porchetta al forno

ROBY¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, brie, radicchio

MARILÙ¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pomodorini secchi, olive nere denocciolate, ricotta fresca, origano di Ispica

PRATAIOLA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 14,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, radicchio, porcini trifolati

PATAZOLA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, gorgonzola dolce DOP

PEPPER¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, peperoni al forno, brie, rucola

CAMPAGNOLA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, porcini trifolati

SAPORITA¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, funghi, bufala affumicata Campana, porchetta al forno

LOLLY¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, pancetta tesa stagionata, brie

LE PIZZE VEGANE

LORENZA¹⁻⁶⁻⁸ € 10,00

Polpa di pomodoro biologica, olive nere denocciolate, misticanza, pomodorini freschi, Evo Biologico Siciliano, umeboshi

MIRIAM¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Crema di melanzane, radicchio, asparagi verdi, pomodorini, mousse di tofu ai pomodorini secchi

VEG-ANA¹⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Polpa di pomodoro biologica, patate arrosto, zucchine trifolate, melanzane al forno, peperoni gialli e rossi al vapore, semi di sesamo tostatati, Evo Biologico Siciliano

PARMIVEG¹⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano, basilico fresco, origano, Evo Biologico Siciliano

INDIANA¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸ € 13,00

Crema di lenticchie dei monti Sibillini al curry, porcini trifolati, tofu saltato alla soia, mandorle, basilico, Evo Biologico Siciliano

VEGRINA¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Crema di zucchine, semi di zucca, patate al forno, zucchine trifolate, salsa vegana

CASERTANA¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Friarielli saltati, patate al forno, pinoli tostatati, pesto di rucola, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano

LE PIZZE BIANCHE

DANY¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 13,00

Fiordilatte, melanzane al forno, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, misticanza e citronette

TREVISQ¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 10,00

Fiordilatte, radicchio, emmenthal, asiago, pancetta tesa stagionata

COCCINELLA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 10,00

Fiordilatte, pomodorini freschi, olive nere denocciolate, brie, rucola

MODENA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 11,00

Fiordilatte, prosciutto cotto Nazionale, cuore di palma, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani, riduzione di aceto balsamico

ZOLA MELE E NOCI¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 10,00

Fiordilatte, gorgonzola dolce DOP, mele (qualità secondo stagione), noci

SUPERBA¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 11,00

Fiordilatte, pomodorini secchi, friarielli saltati, ricotta affumicata biologica az. Ag. Bussu

CHARLOTTE¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 14,00

Fiordilatte, crudo di Parma 18 mesi, asparagi verdi, brie, cuore di palma

SALSICCIA E FRIARIELLI¹⁻³⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli saltati, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani

ESTASI¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻⁹ € 13,00

Fiordilatte, porchetta al forno, patate al forno, rucola, citronette, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani

LE DELIZIE DI MARE

* MISTO MARE¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁸ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, cozze, vongole, totani, seppie, moscardini, piovra, code di mazzancolle, prezzemolo tritato

* GAMBERI E RUCOLA¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁸ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, code di mazzancolle, rucola

* MARI E MONTI¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁸ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, punte di asparagi verdi, code di mazzancolle

SALMONE¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁸ € 14,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone fresco presalato Norvegese

SPADA¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁸ € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, spada affumicata

ROMANA¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁸ € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, capperi di Salina (●), acciughe del Cantabrico

CANTABRICO¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁸ € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, acciughe del Cantabrico, origano di Ispica



Piatti vegani



Presidio slow food

* prodotto surgelato all'origine



Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00

LEGENDA ALLERGENI:

1. SPARINATI, 2. PESCE, 3. LATTICINI, 4. DERIVATI VEGETALI, 5. FRUTTA SECCA, 6. VERDURE, 7. FRUTTA FRESCA, 8. CONDIMENTI, 9. CARNI