



maestro pizzaiolo Gianluca Lalla

Pizze

Le rosse

Marinara (pomodoro, aglio, origano, aglio olio EVO e basilico)	€ 6
Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO e grana)	€ 7
Napoli (pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, acciughe e capperi)	€ 8
Diavola (pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, spianata calabrese e grana)	€ 8
Bufala (pomodoro, bufala, basilico fresco, grana e olio EVO)	€ 10
Melanzane (pomodoro, melanzane fritte, basilico, stracciatella e olio EVO)	€ 12
Amatriciana (salsa amatriciana cotta, guanciale croccante, pepe nero, fonduta di pecorino e basilico)	€ 12

Le bianche

Due Pomodori (provola affumicata, datterino giallo, datterino rosso, grana, basilico e olio EVO)	€ 12
Crudaiola (focaccia bianca, a crudo : rucolina, crudo e scaglie di grana)	€ 12
Salsiccia e Friarielli (provola affumicata, salsiccia fresca e friarielli campani)	€ 12
Ortolana (fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane, olive taggiasche e basilico)	€ 10
Fiore (fiordilatte, fiori di zucca, capocollo, burratina intera a crudo, basilico e olio EVO)	€ 12
Asparagi (fiordilatte, crema di asparagi, punte d'asparago croccante, lardo, basilico e pepe nero)	€ 14
Cardoncello (fiordilatte, fungo cardoncello, datterino giallo, salsa al basilico e pepe nero)	€ 14

Il prezzo di ogni eventuale aggiunta varia da € 0.50 a € 2.00, a seconda degli ingredienti

Antipasti

Chips di patate	€ 6
-----------------	-----

dolci

selezione di dolci fatti in casa	€ 4/6
----------------------------------	-------