



maestro pizzaiolo Gianluca Lalla

pizze

le rosse

Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico e olio extravergine)	€ 6,50
Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico, grana e olio extravergine)	€ 7,50
Napoli (pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, acciughe e capperi e olio extravergine)	€ 8,50
Bufala (pomodoro, bufala, basilico fresco, grana e olio extravergine)	€ 10,50
Crudo (pomodoro, fiordilatte, crudo, stracciatella e pistacchio)	€ 14,50
Diavola (pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, spianata calabrese e grana)	€ 8,50
Amatriciana (salsa amatriciana cotta, guanciale croccante, pepe nero, fonduta di pecorino e basilico)	€ 13,50

le bianche

Zucca (crema di zucca, stracciatella, chips di zucca, alici e basilico)	€ 12,50
Autunno (fiordilatte, cipolla caramellata, lardo e castagne)	€ 14,50
Broccoletto (fiordilatte, broccoletti ripassati, pecorino affinato in fieno, olive taggiasche e zeste di limone)	€ 12,50
Porchetta (provola affumicata, porchetta, funghi cardarelli, basilico e polvere di olive)	€ 14,50
Pancetta (provola affumicata, pancetta, ricotta, pepe e chips di zucchine)	€ 12,50
Salsiccia e friarielli (provola affumicata, salsiccia sbriciolata, friarielli ripassati)	€ 14,50
Finocchiona: fiordilatte, gorgonzola, finocchiona, miele e noci	€ 15,00

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

dolci

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