

PIZZA MENU

L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE È REALIZZATO CON FARINA MACINATA A PIETRA. QUESTO PROCESSO DI MOLITURA AD UNA VELOCITÀ MOLTO PIÙ BASSA RISPETTO AI MULINI INDUSTRIALI, MANTENENDO COSTANTE LA TEMPERATURA DELLA FARINA DURANTE TUTTO IL PROCESSO, EVITA CHE QUESTA SI SURRISCALDI E CHE PERDA, CON L'AUMENTO DELLA TEMPERATURA, TUTTE LE PROPRIETÀ BENEFICHE DEL CHICCO E TUTTI I SUOI NUTRIENTI. LA PRESENZA DI QUESTE PROPRIETÀ È CAPACE DI INFLUENZARE PERFINO IL GUSTO E IL PROFUMO DELLA FARINA STESSA. ANCHE DAL PUNTO DI VISTA ORGANOLETTICO LE NOSTRE PIZZE SONO DIGERIBILI, GUSTOSE E LEGGERE.

LA PASSATA DI POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO È PRESIDIO SLOW FOOD.



MARGHERITA EURO 9
PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", FIORDILATTE, BASILICO
(ALLERGENI: 1, 7)

NAPOLI EURO 10
PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", FIORDILATTE,
CAPPERI, ACCIUGHE, ORIGANO
(ALLERGENI: 1, 4, 7)

DIAVOLA EURO 11
PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", FIORDILATTE, SALAME PICCANTE
(ALLERGENI: 1, 7)

TONNO E CIPOLLA EURO 11
PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLA
(ALLERGENI: 1, 4, 7)



CAPRICCIOSA EURO 13

PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", FIORDILATTE, CARCIOFI, SALAME PICCANTE,
COTTO, FUNGHI, OLIVE LECCINE DEL SALENTO
(ALLERGENI: 1, 7)

BUFALINA EURO 13

PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
OLIO BIOLOGICO EVO, BASILICO
(ALLERGENI: 1, 7)

MARTINESE EURO 15

PASSATA "FIASCETTO DI TORRE GUACETO", FIORDILATTE,
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BURRATA, LETTO DI RUCOLA, OLIO EVO.
(ALLERGENI: 1, 7)

MONTE EURO 16

BASE BIANCA, FIORDILATTE, SALMONE, RUCOLA, ACETO BALSAMICO
(ALLERGENI: 1, 4, 7)



QUATTRO FORMAGGI A MODO NOSTRO EURO 11
PASSATA "FIASCHETTO DI TORRE GUACETO", MOZZARELLA, SCAMORZA,
GRANA, CACIOCAVALLO, GORGONZOLA
(ALLERGENI: 1, 7)

VEGETARIANA EURO 12
BASE BIANCA, FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, RUCOLA
(ALLERGENI: 1, 7)

CACIOCAVALLO E CARAMELLO EURO 13
BASE BIANCA, FIORDILATTE, CACIOCAVALLO, BURRATINA,
CIPOLLA CARAMELLATA, BASILICO
(ALLERGENI: 1, 7)

CRUDAIOLA 24 EURO 14
CREMA DI DATTERINO GIALLO, FIORDILATTE, CRUDO NAZIONALE,
RUCOLA, DATTERINO GIALLO, BURRATA
(ALLERGENI: 1, 7)



BOLOGNESE EURO 15

BASE BIANCA, FIORDILATTE, LETTO DI CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA IGP DI BOLOGNA,
STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO
(ALLERGENI: 1, 7, 8)

VALLE D'ITRIA EURO 14

CREMA DI CARCIOFI, CARCIOFI, CAPOCOLLO, PECORINO IN COTTURA E BASILICO
(ALLERGENI: 1, 7)

GAMBERO DELICATO EURO 16

BASE BIANCA MOZZARELLA, ZUCCHINA, TARTARE DI GAMBERO, CREMA DI BURRATA, POMODORO SECCO
(ALLERGENI: 1, 2, 7)

FIOR DI SALMONE EURO 16

BASE BIANCA, MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCHINA, BURRATA, SALMONE AFFUMICATO E PISTACCHIO
(ALLERGENI: 1, 4, 7, 8)



SALSICCIA E ZUCCHINA EURO 14

FIORDILATTE, ZUCCHINA, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, SCAMORZA LOCALE AFFUMICATA,
PANGRATTATO, PREZZEMOLO, OLIO ALL'AGLIO
(ALLERGENI: 1, 7)

MADE IN PUGLIA EURO 14

BASE BIANCA, FIORDILATTE, SALSICCIA, FIORI DI ZUCCHINA, BURRATA,
POMODORI SECCHI IN COTTURA, BASILICO
(ALLERGENI: 1, 7)

DATTERINO E FIORI EURO 15

CREMA DATTERINO GIALLO, FIORDILATTE, CACIOCAVALLO AFFUMICATO,
FIORI DI ZUCCHINA, SALAME PICCANTE E PEPE
(ALLERGENI: 1,7)





ALLERGENI

1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

IMPASTI ALTERNATIVI:
(DISPONIBILE ANCHE FIORDILATTE SENZA LATTOSIO)

- SENZA GLUTINE EURO 3,50
- 5 CEREALI (FRUMENTO, SEGALE, SOIA, ORZO E SESAMO) EURO 2

