



La nostra selezione di pizze, realizzate utilizzando farine macinate a pietra, impasto a lunga lievitazione ed ingredienti italiani. Sviluppate per essere salutari, gustose e perfette da abbinare alla nostra selezione di vini.

<b>MARINARA</b>	8
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, pomodorino giallo confit, aglio di Voghera DOP, olio EVO, origano di Sicilia, basilico</i>	
<b>CANTABRICO</b>	12
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, capperi di Sicilia, olio EVO, origano di Sicilia, basilico</i>	
<b>COSACCA</b>	9
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, Pecorino Romano DOP, olio EVO, basilico</i>	
<b>BUFALA DOP</b>	10
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, pomodorino giallo confit, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico</i>	
<b>DIAVOLA 20</b>	11
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, spianata calabra piccante, 'Nduja di Spilinga DOP, olio EVO, basilico</i>	
<b>VIA EMILIA</b>	14
<i>Ragù di Chianina alla Bolognese, fiordilatte d'Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP</i>	
<b>COTTO E PATATE</b>	14
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto alla brace, patate al forno al rosmarino, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, olive taggiasche, olio EVO, basilico</i>	
<b>CAPRICCIO</b>	14
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto alla brace, carciofini, olive taggiasche, funghi champignon, olio EVO, basilico</i>	
<b>AMATRICE</b>	13
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, guanciale di Amatrice, Pecorino Romano DOP, cipolla rossa di Tropea brasata al Valpolicella DOC, olio EVO, basilico</i>	
<b>FRITTA E FORNO</b>	10
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, basilico</i>	
<b>ORTOLANA</b>	12
<i>Verdure di stagione, fiordilatte d'Agerola, olio EVO, sale Maldon affumicato, basilico</i>	
<b>SALSICCIA E PATATE</b>	12
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, salsiccia di Norcia, patate al forno al rosmarino, olio EVO</i>	
<b>LA GRATINATA</b>	14
<i>Pomodoro San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, Porchetta di Ariccina IGP, rucola, pomodorini confit, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP</i>	
<b>FRIARIELLI</b>	12
<i>Salsiccia di Norcia, friarielli alla napoletana, fiordilatte d'Agerola, olio EVO</i>	
<b>OSTE GENOVESE</b>	14
<i>Sugo alla Genovese (Saor) con macinato di Chianina, fiordilatte d'Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP</i>	
<b>TARTARE DI CHIANINA</b>	19
<i>Fiordilatte d'Agerola, mistanza, tartare di chianina, stracciatella, polvere di capperi di Sicilia, olio EVO</i>	
<b>PARMA DOP</b>	14
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP, rucola, fiordilatte d'Agerola, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, olio EVO</i>	
<b>FAVOLA</b>	14
<i>Mortadella Favola Gran Riserva, fiordilatte d'Agerola, stracchino, granella di pistacchio, olio EVO</i>	

Alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere, in base alla stagionalità, surgelati o congelati. In questo esercizio viene adottato e rispettato il sistema di autocontrollo h.a.c.c.p. Il cliente è pregato di comunicare al momento dell'ordinazione eventuali allergie e/o intolleranze. La lista completa degli allergeni è consultabile su richiesta.

COPERTO € 2,50



## calice

	Altemasi - <i>Trentodoc Brut</i>	5
	Bellussi - <i>Prosecco Sup. Extra dry</i>	4
	Mattia Vezzola - <i>Metodo Classico Brut</i>	7
	Mattia Vezzola - <i>Metodo Classico Brut Rosé</i>	8
	Colle Del Bricco - <i>Barbera DOC</i>	5
	Pietro Zardini - <i>Valpolicella DOC</i>	4
	Costaripa - <i>Campostarne DOC</i>	6
	Agrostem - <i>L'ombra del capitano - Bianco Veneto Igt</i>	4
	Perusini - <i>Ribolla Gialla DOC</i>	5
	Costaripa - <i>Rosamara Valtènesi DOC</i>	5

## drinks

Acqua Naturale / Frizzante	3
Coca Cola / Coca Cola Zero / Soft drinks	4
Menabrea bionda	5

## le insalate

<b>La nostra Greca</b>	12
<i>Misticanza, feta Graca, Olive taggiasche, pomodorini confit, tonno</i>	
<b>Mediterranea</b>	13
<i>Bufala DOP, acciughe del mar Cantabrico, pomodorini confit</i>	

## pizza e vino JOURNEY

*Affidati a noi per un  
percorso sensoriale in 4 tappe:\**

Amatore	39
Sommelier	59

*\*Percorso da condividere con l'intero tavolo.  
I prezzi si intendono per persona.*

*da noi solo ore serene*