

LA PIZZERIA.

Impasti speciali / Special doughs

Per tutte le pizze usiamo di norma l'impasto con farina di tipo 1. Se volete gustare qualcosa di diverso potete scegliere un'impasto speciale tra questi:
For all the pizzas we normally use the dough flour type 1. If you want to taste something different you can choose a special dough among these:

Sette cereali + e. 2
(allergeni – allergens 1,6 7, 10, 11, 13)

Integrale + e. 2
(allergeni – allergens 1, 6)

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Senza glutine | gluten free + e. 3

Senza glutine Grano Saraceno | gluten free buckwheat + e. 3

Tutti gli impasti sono fatti da noi. Ci scusiamo se talvolta non sono disponibili.
All doughs are made by us. We apologize if sometimes they are not available.

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

LA PIZZERIA.

Pizze d'autore / Exclusive pizzas

kill Bill vol. 1	<i><u>secondo disponibilità e stagione</u></i>	e. 13
Fior di latte, pancetta, fiori di zucca freschi, crema di burrata, pomodorini confit. Fior di latte mozzarella, bacon, pumpkin flowers, burrata mozzarella, confit cherry tomatoes. (allergeni – allergens 1, 6, 7, 8, 12)		
kill Bill vol. 2	<i><u>secondo disponibilità e stagione</u></i>	e. 13
Fior di latte, pancetta, carciofi freschi, crema di burrata, pomodorini confit. Fior di latte mozzarella, bacon, fresh artichokes, burrata mozzarella, confit cherry tomatoes. (allergeni – allergens 1, 6, 7, 8, 12)		
Celebrity		e. 17
Fior di latte, mortadella, crema e granella di pistacchio, scaglie di formaggio stagionato, burrata intera. Fior di latte mozzarella, mortadella, chopped pistachios and pistachio cream, aged cheese flakes (allergeni – allergens 1, 6, 7, 8, 12)		
Jackie Brown		e. 14
Sugo di pomodoro fresco, crema di burrata aromatizzata al basilico, pomodorini confit, mozzarella di bufala DOP fuori cottura, prosciutto crudo. Fresh tomato sauce, burrata mozzarella with basil, confit cherry tomatoes, fresh buffalo mozzarella (not baked), cured ham. (allergeni – allergens 1, 6, 7, 8)		
Boogeyman		e. 18
Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, granella e crema di pistacchio, bresaola e burrata intera. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, pistachio cream, bresaola and whole mozzarella burrata. (allergeni – allergens 1, 6, 7, 8)		

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

LA PIZZERIA.

Pizze d'autore / Exclusive pizzas

- Django** e. 12
Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, porchetta, patate al forno, gorgonzola, olio EVO aromatizzato al rosmarino.
Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, pork meat, roasted potatoes, olive oil with rosemary.
(allergeni – allergens 1, 6, 7)
- Alice in Wonderland** *(secondo disponibilità e stagione)* e. 16
Mozzarella di bufala, fiori di zucca, alici marinate* agli agrumi, cipolle caramellate, nocciole tostate, pomodorini confit.
Buffalo mozzarella, pumpkin flower, anchovies, citrus caramelized onions, toasted halzenutsm, confit cherry tomatoes.
(allergeni – allergens 1, 4, 6, 7, 8, 12)
- Octopussy** e. 17
Fior di latte, polpo* soffocato, pomodorini e melanzane brace, crema di ricotta mustia
Fior di latte mozzarella, low temperature cooked octopus, baked aubergines and tomatoes, smoked ricotta cheese.
(allergeni – allergens 1, 4, 7, 12, 14)
- Cast Away** e. 18
Sugo di pomodoro fresco, rucola, burrata stracciata fuori cottura, pomodorini brace, tartare di tonno*, granella di pistacchio mostarda, capperi.
Fresh tomato sauce, rocket, burrata mozzarella not baked, tuna tartare, chopped pistachios, mustard, capers.
(allergeni – allergens 1, 2, 4, 7)
- Revenant** e. 19
Fior di latte, salmone*, burrata stracciata fuori cottura, pomodorini confit, granella di pistacchio, rucola, glassa di aceto balsamico
Fior di latte mozzarella, salmon, burrata mozzarellanot baked, confit tomatoes, chopped pistachios, rocket, balsamic glaze.
(allergeni – allergens 1, 4, 5, 7, 12)
- Pulp fiction** e. 14
Fior di latte, prosciutto crudo, funghi, crema di burrata, pomodorini brace e basilico.
Fior di latte mozzarella, cured ham, mushrooms, burrata mozzarella, cherry tomatoes and basil.
(allergeni – allergens 1, 6, 7, 8, 12)

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

LA PIZZERIA.

Pizze classiche / Traditional pizzas

Margherita Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, basilico, olio EVO. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, olive oil. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 7
Bufala Sugo di pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP fuori cottura, basilico, olio EVO. Fresh tomato sauce, fresh buffalo mozzarella (not baked), basil, olive oil. (allergeni – allergens 1, 7)	e. 10
Grindhouse Fior di latte, porchetta, melanzane, ricotta mustia. Fior di latte mozzarella, pork meat, aubergines, smoked ricotta cheese. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 12
Lungomare Fior di latte, rucola in cottura, cipolle, pomodorini, mozzarella di bufala DOP fuori cottura. Fior di latte mozzarella, baked rocket, onions, cherry tomatoes, fresh buffalo mozzarella (not baked). (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 13
Diavola Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, provola, salame piccante, basilico. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, provola cheese, spicy salami, basil. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 11
Siciliana Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, salsiccia fresca, melanzane, ricotta mustia. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh sausage, aubergines, smoked ricotta cheese. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 12

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

LA PIZZERIA.

Pizze classiche / Traditional pizzas

Ortolana Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni. Fior di latte mozzarella, zucchini, aubergines, peppers. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 10
Sarda Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, cipolle, salsiccia secca, olive, basilico. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, onions, dried sausage, olives, basil. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 10
Quasi capricciosa Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, olive, prosciutto cotto, salsiccia fresca, funghi. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, olives, cooked ham, fresh sausage, mushrooms. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 13
Salsiccia e friarielli Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli. Fior di latte mozzarella, fresh sausage, friarielli (typical neapolitan winter green). (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 12
Fargo Fior di latte, gorgonzola, radicchio, bresaola, noci, glassa di aceto balsamico. Fior di latte mozzarella, blue cheese, radicchio, bresaola, walnuts, balsamic glaze. (allergeni – allergens 1, 6, 7, 8, 12)	e. 13
Quattro formaggi Fior di latte, provola, gorgonzola, scaglie di formaggio stagionato. Fior di latte mozzarella, provola cheese, blue cheese, aged cheese flakes. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 11
Calzone San Marco Sugo di pomodoro fresco, fior di latte, funghi, prosciutto cotto. Fresh tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham. (allergeni – allergens 1, 6, 7)	e. 10

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

LA PIZZERIA.

Impasti speciali / Special doughs

Per tutte le pizze usiamo di norma l'impasto con farina di tipo 1. Se volete gustare qualcosa di diverso potete scegliere un'impasto speciale tra questi:

For all the pizzas we normally use the dough flour type 1. If you want to taste something different you can choose a special dough among these:

Sette cereali + e. 2
(allergeni – allergens 1,6 7, 10, 11, 13)

Integrale + e. 2
(allergeni – allergens 1, 6)

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Senza glutine | gluten free + e. 3

Senza glutine Grano Saraceno | gluten free buckwheat + e. 3

Tutti gli impasti sono fatti da noi. Ci scusiamo se talvolta non sono disponibili.

All doughs are made by us. We apologize if sometimes they are not available.

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

LA PIZZERIA.

Impasti speciali / Special doughs

Per tutte le pizze usiamo di norma l'impasto con farina di tipo 1. Se volete gustare qualcosa di diverso potete scegliere un'impasto speciale tra questi:
For all the pizzas we normally use the dough flour type 1. If you want to taste something different you can choose a special dough among these:

Sette cereali + e. 2
(allergeni – allergens 1,6 7, 10, 11, 13)

Integrale + e. 2
(allergeni – allergens 1, 6)

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Senza glutine | gluten free + e. 3

Senza glutine Grano Saraceno | gluten free buckwheat + e. 3

Tutti gli impasti sono fatti da noi. Ci scusiamo se talvolta non sono disponibili.
All doughs are made by us. We apologize if sometimes they are not available.

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa o congelati all'origine dal produttore, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °