

CICCHETTI

In attesa della pizza, per accompagnare una birra o semplicemente per togliersi uno sfizio

Olive di Cerignola - v	€ 4,50	Gorgonzola, pere grigliate e noci - v	€ 5,00
Pane burro e acciughe di Cetara	€ 4,50	Crostino di pane e Nduja di Spilinga	€ 5,50
Insalatina di finocchi e arance - v	€ 4,50	Vellutata di cavolfiore, radicchio tardivo, olive disidratate e olio all'arancia - v	€ 6,00

PIZZE

Consigliamo la **condivisione**. Voi scegliete le pizze, noi le portiamo un po' alla volta, così da assaggiare più gusti! Per cena prepariamo **impasti speciali (+1,50€)** con diversi tipi di cereali e in quantità limitata. La nostra produzione artigianale non permette di garantire la presenza di ingredienti o degli impasti a qualsiasi ora.

Ingredienti **stagionali** da **produttori responsabili** e rispettosi, molti **biologici**, in cui confidiamo.

LE ROSSE: base di pomodori pelati.

Pomodoro, aglio, prezzemolo - v	€ 6,50
Pomodoro, olive nere - v	€ 6,50
Fiordilatte, pomodoro, basilico - v	€ 7,50
Mozzarella di bufala di Caserta, pomodoro, basilico - v	€ 9,00
Acciughe di Cetara, pomodoro, origano	€ 9,50
Nduja di Spilinga, pomodoro, caciocavallo	€ 11,50
Prosciutto cotto alla brace, cipolla rossa, pomodoro, origano	€ 12,50

LA VIOLA

Barbabietola in crema, porri saltati, olive - v	€ 9,50
---	--------

LE BIANCHE: base fiordilatte.

Capperi di Salina*, pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto*, fiordilatte, origano, basilico e pepe - v	€ 9,50
Patate arrosto, pancetta, asiago d'allevamento dop, fiordilatte	€ 12,50
Salsiccia di Mora Romagnola, broccoli, pecorino romano, fiordilatte	€ 11,50
Radicchio tardivo saltato, taleggio, aceto balsamico, fiordilatte - v	€ 11,50
Cavolo nero, provolone, senape, fiordilatte - v	€ 11,50
Speck, gorgonzola naturale, noci, miele di acacia, fiordilatte	€ 13,50
Prosciutto crudo, stracciatella, olio all'arancia, fiordilatte	€ 13,50

Le nostre pizze sono create nel modo in cui desideriamo farvele gustare. Sulle nostre proposte **non effettuiamo quindi sostituzioni o cambiamenti**, ma se si vuole comunque abbinare alle nostre pizze degli **ingredienti aggiuntivi**, vi suggeriamo:

Capperi di Salina	€ 3,00
Olive nere	€ 3,50
Acciughe di Cetara (8 filetti)	€ 4,50
Salume	€ 3,50



Costantemente rinfrescata e tenuta ad un ph tra 4.3 e 4.8, **la nostra pasta madre fermenta per 24 ore a temperatura ambiente controllata.**

Il suo utilizzo permette non solo la fermentazione alcolica con i saccaromiceti (i soli contenuti nel lievito di birra) ma anche quella lattica, grazie ai lactobacilli. L'azione di entrambi i batteri scinde gli zuccheri in composti più semplici, per questo **la pizza risulta più digeribile!** Il colore bruno della crosta è dato dalla caramelizzazione di questi zuccheri semplici, sintomo di un buon processo di fermentazione.

V = vegetariano



*Presidio Slow Food