

# La pizza napoletana...

## Nuove pizze straordinarie

*Per la nostra pizza utilizziamo da sempre ingredienti di assoluta qualità e impieghiamo l'antico, lento e collaudato metodo di lievitazione naturale della pasta: oltre trenta ore di lievitazione sono necessarie perché la pizza risulti leggera e digeribilissima. Il tempo, la cura paziente e l'assoluta qualità degli ingredienti sono i segreti della nostra pizza.*

*Che oggi si arricchisce di nuove varianti e lavorazioni che la rendono davvero straordinaria: abbiamo inserito nel nostro menu alcune nuove tipologie di pizza che richiedono l'utilizzo di nuovi ingredienti di altissima qualità da aggiungere durante il passaggio in forno perché necessitano di tempi diversi di cottura; o ingredienti da aggiungere a crudo per l'esaltazione di alcuni sapori. Per la loro preparazione, queste pizze verranno quindi estratte dal forno anche più di una volta durante la cottura e qualche minuto in più sarà naturalmente necessario*

*Ad ogni pizza il suo impasto...*

*Ad ogni impasto la sua farina...*

*Ad ogni ingrediente il suo tempo...*

*Buon appetito.*

\*Prodotto Surgelato all'origine

"Per eventuali intolleranze siete pregati di avvisare il personale di sala che provvederà in merito"

## *Le classiche napoletane...*

Margherita Napoletana ... pomodoro, Fiordilatte, basilico fresco e olio Dop. Oro Campania	€ 7,00
Marinara Napoletana ... pomodoro, aglio fresco e origano	€ 6,00
La Focaccia bianca.. croccante o soffice al rosmarino	€ 4,00



## *Le Tradizionali...*

Prosciutto cotto Light.. cotto a fine cottura, datterino rosso pelato in succo, fior di latte	9,00
La Bufala Campana...Datterini rossi in succo con Basilico, ciuffi di mozzarella di bufala a cottura terminata, olio Dop.	9,50
La Napoli e l'acciuga... del mediterraneo a fine cottura, datterino rosso pelato in succo, Ciuffi di bufala a fine cottura, origano	9,00
Quattro Stagioni... datterino rosso pelato in succo, fiore di latte, funghi porcini e cuori di carciofi sotto olio d'oliva, prosciutto Alta qualità Light "Villani" cotto a fine cottura e semi di papavero	12,00
Salame e peperoni...datterino giallo pelato in succo, fior di latte, salame piccante, parmigiano reggiano a neve	11,00
Quattro Formaggi.. bufala affumicata, Parnigiano reggiano, Zola Baruffaldi, pecorino sardo a scaglie	10,00
Nella terra le cipolle... datterino rosso pelato in succo, ciuffi di bufala, cipolla di Acquaviva, capperini di Pantelleria, olive, parmigiano 24 mesi a neve	11,00
julienne Wurstel ...datterino giallo pelato in succo, fior di latte,wurstel	8,00
La Romana...datterino rosso pelato in succo, olive, capperi, origano e acciughe dissalate di Sciacca a fine cottura	11,00

## *Le Ripiene...*

Al Prosciutto...datterino rosso così comè, fior di latte, prosciutto Alta qualità Light "Villani"	9,50
Radicchio rosso di Trevis IGP..., Bufala Dop, datterino giallo così comè, speck di Sauris, zola Baruffaldi	13,00
Affumicata & C...Fior di latte, datterino rosso così comè, prosciutto Alta qualità Light "Villani", Scamorza affumicata	12,00
Ah la Scarola però... con ricotta di bufala Dop, scarola, pecorino sardo, olive taggiasche e acciughe di Cetara dissalate	11,00

## *Le Speciali secondo stagione...*

Arcimboldi....pomodoro nero tigrato, ciuffi di Bufala Dop, peperoni a stella, cipolla rossa di Acquaviva, basilico, pomodoro fresco, pomodorini gialli del Piennolo così comè, basilico	12,00
L'hamburger che non c'è.. provola di bufala Dop affumicata, pomodoro al forno, zucchini croccanti, cipolla in agro dolce, bacon e senape di Digione	13,00
 La Zucca in piena stagione. .con fiordilatte, Radicchio rosso di Treviso IGP, crema di zucca, ricotta di Bufala, gamberoni, bacon croccante, olio D.o.p. e spolverata di pepe nero	16,00
 Soutè mare allo Zenzero...pomodorini gialli del piennolo, misto mare secondo mercato cotto a vapore, prezzemolo	15,00
Carciofi romani lpossea...pomodoro datterino rosso pelato in succo, Bufala Do, prosciutto Alta qualità Light, porcino, zucchini croccanti, parmigiano reggiano a neve	14,00
La Fuata dei Nisseni... pomodorini del piennolo in polpa, acciughe dissalate di Sciacca, capperini di Pantelleria, olive nere e pecorino	13,00

## *Ai 4 cereali...*

*Ogni pizza il suo impasto ogni pizza la sua farina...*

Cime di rapa e salciccia Minoli... e ciuffi di bufala Dop affumicata	13,00
Prosciutto e porcini...inseriti a fine cottura, datterino rosso pelato in succo il cotto rigorosamente Alta qualità Light di "Villani"	12,00
IL capperi di Pantelleria e l'acciuga di Sciacca ... del mediterraneo a fine cottura, datterino rosso pelato in succo, Ciuffi di bufala Dop a fine cottura,origano	9,00
Moritzino Piz La Ila ... pomodoro nero tigrato, fior di latte, speck di Sauris e porcini s. stagione e disponibilità	15,00
La bufala fior la latte affumicata , datterino giallo al naturale, basilico e olio extravergine d'oliva	12,00