

Scegli la tipologia di lievitato

PIZZA NAPOLI

Realizzato con farine di tipo "0"
14 ore di lievitazione della biga
Più di 15 ore di maturazione dell'impasto
Cottura diretta su pietra a 400°



Cornicione pronunciato e alveolato.
Pizza fragrante e soffice in bocca.

PADELLINO

Realizzato con farine di tipo "0" e multi cereali
15 ore di lievitazione della biga
Più di 20 ore di maturazione dell'impasto
L'ultima fase di lievitazione viene fatta nel
classico padellino di metallo
La prima cottura la svolgiamo a vapore per raggiungere
il massimo sviluppo
Finitura in forno a legna



Grande sviluppo e alveolatura.
pizza croccante con parte interna molto
soffice.

Scegli la base della tua pizza

Focaccia con olio evo e rosmarino di montevecchia	€ 4
Marinara con pomodoro s. marzano, corbarino, aglio, origano	€ 4
Margherita con pomodoro s. marzano, corbarino, fiordilatte	€ 5
Margherita con pomodoro s. marzano, corbarino, bufala	€ 8
Pizza bianca con fiordilatte	€ 5

Scegli il condimento ideale

Prosciutto cotto salumificio Pizzagalli	€ 3
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	€ 3
Mortadella Classica "Bonfatti" (presidio Slow Food)	€ 3
Nduja di maiale nero calabrese "Madeo"	€ 3
Cipolla di Montoro IGP al forno	€ 2
Oliva Nera infornata	€ 1
Provola affumicata Caseificio "La Perla"	€ 2
Burrata Az.Agr. Biologica "Querceta"	€ 3
Acciuga di Cetara	€ 2
Capperi di Pantelleria	€ 1