

## LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

<b>MARINARA</b>	€ 5,50
POMODORO PELATO CAMPANO, AGLIO, ORIGANO DI SICILIA, OLIO EVO.	
<b>MARGHERITA</b>	€ 6,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>BUFALA D.O.P</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. DEL CONSORZIO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>CIPOLLA E GORGONZOLA</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", GORGONZOLA D.O.P., CIPOLLA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>PROSCIUTTO</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO.	
<b>DIAVOLA</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", SPIANATA CALABRA, OLIO EVO.	
<b>SIRIA</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", WURSTEL, OLIO EVO, BASILICO.	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	€ 10,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, CARCIOFI, OLIVE, OLIO EVO, BASILICO.	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	€ 9,50
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", FONTINA D'AOSTA D.O.P., GORGONZOLA D.O.P., PARMIGIANO.	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", CIPOLLA E TONNO.	
<b>NAPOLI D.O.P</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", ALICI, OLIVE TAGGIASCHE.	
<b>CALZONE CLASSICO</b>	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.	
<b>STRACCHINO E RUCOLA</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", STRACCHINO, RUCOLA FRESCA FUORI COTTURA, OLIO EVO BASILICO.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 12,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, ACCIUGHE, BASILICO, OLIO EVO.	

## LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

<b>GENNARO DI BRA</b>	€ 11,00
SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. AFFUMICATA, FRIARIELLI, POMODORINI, SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO A CRUDO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>BRAIDESE</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO A CRUDO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>BURRATA PUGLIESE</b>	€ 11,00
POMODORO PELATO CAMPANO, BURRATA PUGLIESE FRESCA DOPO COTTURA, BASILICO, OLIO EVO	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	€ 9,00
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO IN COTTURA, FRIARIELLI, PE- PERONCINO DI SOVERATO FRESCO , BASILICO FRESCO , OLIO EVO .	
<b>FIORI DI ZUCCA E ALICI DI CETARA (stagionale primaverile, estiva)</b>	€ 10,00
MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA PADANO, A CRUDO ALICI DI CETARA E FIORI DI ZUCCA FRITTI	
<b>VALDOSTANA D.O.P.</b>	€ 9,50
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NOSTRANO SALATO IN VENA, FONTINA D'AOSTA D.O.P., PARMIGIANO REGGIANO D.O.P., BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>PARMA D.O.P</b>	€ 11,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR D'AGEROLA", RUCOLA FRESCA, POMODORINI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. A LUNGA STAGIONATURA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>CETARINA</b>	€ 12,00
POMODORO SAN MARZANO D.O.P., PAN GRATTATO, STRACCIATA DI BURRATA PUGLIESE FRESCA DOPO COTTURA, ALICI DI CETARA SALATE DOPO COTTURA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO	
<b>SPILINGHESE</b>	€ 9,50
SUGO DI POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA DI BU FALA CAMPANA D.O.P DEL CON- SORZIO,CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, 'NDU JA DI SPILINGA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>POMODORI SECCHI E CAPPERI</b>	€ 8,50
SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORI SECCHI CAMPANI, CAPPERI DI PANTELLE- RIA, OLIVE NERE DI GAETA, ORIGANO DI SICILIA BIOLOGICO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO.	
<b>PORCHETTA</b>	€ 10,50
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PORCHETTA, PORRI DOLCI O CIPOLLA DI ACQUA VIVA DOP,	
<b>GHILOT</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, DADOLATA DI VERDURE DELL'ORTO, OLIO EVO, BASILICO	
<b>CALABROTTA</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., SPIANATA CALABRA OLIO EVO BASILICO	
<b>LA UFO</b>	€ 11,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PEPERONI FRITTI, GORGONZOLA E SALSICCIA, OLIO EVO	
<b>TIROLESE</b>	€ 9,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, PANNA, SPECK, OLIO EVO E BASILICO	
<b>LA CECU</b>	€ 8,50
BASE FOCACCIA, VERDURE MISTE, CIPOLLE, SALSICCIA IN COTTURA, OLIO EVO	

<b>NORVEGESE</b>	€ 13,00
MOZZ. "FIOR DI LATTE", PANNA, POMODORINI, SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO FUORI COTTURA, OLIO EVO	
<b>LA FRECCI</b>	€ 9,50
POMODORO PELATO CAMPANO,MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", UOVO, SALSICCIA DI BRA CRUDA, OLIO EVO	
<b>SPECK E BRIE</b>	€ 9,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZ. "FIOR DI LATTE", BRIE, SPECK FUORI COTTURA, OLIO EVO, BASILICO	
<b>LA DELICATA</b>	€ 9,50
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", GORGONZOLA D.O.P., PERE, NOCI, OLIO EVO, BASILICO	
<b>LA GODURIOSA</b>	€ 13,00
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO,CARCIOFI, SPIANATA CALABRA, GORGONZOLA E UOVA	
<b>LA TRICOLORE</b>	€ 10,00
POMODORO PELATO CAMPANO, STRACCIATA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA OLIO EVO, BASILICO	
<b>LA MILLE MIGLIA</b>	€ 11,00
POMODORO PELATO CAMPANO , MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROVOLA AFFUMICATA, SPECK A LUNGA STAGIONATURA, CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA DOP, OLIO EVO, BASILICO	
<b>LA NORMA</b>	€ 8,50
POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA.	
<b>MAMMA MIA</b>	€ 10,50
POMODORO PELATO CAMPANO, PANCETTA TESA PICCANTE, CIPOLLE, RICOTTA SALATA, OLIO EVO	
<b>GORGO, PANCETTA NDUJA</b>	€ 10,50
POMODORO PELATO CAMPANO, GORGONZOLA DOP, PANCETTA TESA PICCANTE, NDUJA	
<b>ASPARAGO DI SANTENA (stagionale primaverile)</b>	€ 12,00
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PROSCIUTTO COTTO, ASPARAGI DI SANTENA, UOVO, OLIO EVO	
<b>AGRETTI E NDUJA (stagionale primaverile)</b>	€ 11,00
SCAMORZA AFFUMICATA, AGRETTI FRESCHI SPADELLATI, NDUJA, SALSICCIA DI BRA IN COTTURA	
<b>CARBO PIZZA</b>	€ 12,00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PANCETTA TESA PICCANTE, UOVO, FUORI COTTURA: PECORINO ROMANO GRATTUGIATO	
<b>PORCINI &amp; PANCETTA (stagionale estiva e autunnale)</b>	€ 13,00
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", PORCINI FRESCHI SALTATI IN PADELLA, PANCETTA, PARMIGIANO, OLIO.	
<b>PIEMONTESINA</b>	€ 12,50
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", GORGONZOLA, FUORI COTTURA PORRI FRITTI E SALSICCIA DI BRA CRUDA	
<b>CARDI E GORGO (stagionale invernale)</b>	€ 13,00
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE", GORGONZOLA, CARDI GOBBI DI NIZZA	
<b>LA CINGHIALOTTA</b>	€ 13,00
SCAMORZA DI BUFALA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT, FUORI COTTURA: PROSCIUTTO COTTO DI CINGHIALE E CRUMBLE DI PATATE.	
<b>LA GOLOSA</b>	€ 11,50
IN COTTURA: STRACCIATA DI BURRATA PUGLIESE, FUORI COTTURA: RUCOLA FRESCA, BRESAOLA E SCAGLIE DI GRANA	

AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA € 0,50 A € 5,00

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI PER TAVOLI SUPERIORI AD OTTO PERSONE

## LE “QUADRATE” COTTE AL TEGAMINO

### LA CALABRA € 13

POMODORO PELATO CAMPANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE BENEDEUCE, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO EVO, PANCETTA TESA PICCANTE CALABRA ,FUORI COTTURA, POMODORINI SECCHI.

### LA MORTAZZA € 13

STRACCIATA DI BUFALA IN COTTURA,  
FUORI COTTURA: MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO.

### LA NORDICA € 13

BASE FOCACCIA, A CRUDO: STRACCIATA DI BURRATA DI BUFALA,  
SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, BURRO AROMATIZZATO ALL'ERBA CIPOLLINA.

### LA SPUNZILLA € 13

IN COTTURA POMODORINO SPUNZILLO SE  
DI STAGIONE, FUORI COTTURA STRACCIATA DI BUFALA E SALSICCIA DI BRA DEL CONSORZIO.



## I PANUOZZI

### PARMA € 9

SALSA ROSA, RUCOLA, BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, POMODORINI FRESCHI

### SCASSAPANZA € 9

SCAMORZA AFFUMICATA, SALSICCIA DI BRA IN COTTURA, PEPERONI

### VALDOSTANO € 9

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA D'AOSTA DOP, SALSA ROSA

### CALABRO € 9

MOZZARELLA DI BUFALA, SPIANATA CALABRA, CIPOLLE E SALSA ROSA

### PORCHETTA € 9

PORCHETTA, MAJONESE, RUCOLA

### PULLED PORK € 13

SPALLA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA E SFILACCIATA, SALSA BBQ, INSALATA

