

# PiZZe e FoCaCCe



## L'iMPaSTo

<< Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate di tipo 1 (Petra1 - Petra5 - Petra9) che ci permette di realizzare una pizza esternamente croccante e soffi ce all'interno. È un impasto che si presta ad accompagnare ed esaltare tutti i tipi di condimento >>

**COTTO** € 9,00  
prosciutto cotto al naturale di Capitelli, passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**FIOR DI BUFALA** € 11,50  
fiordilatte d'Agerola, pomodoro datterino, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**NAPOLI** € 9,00  
passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • D • G

**SOPPRESSATA** € 13,50  
fiordilatte d'Agerola, soppressata calabrese, scarola, olive di Nocellara, origano e olio EVO  
A • G

**GUANCIALE** € 12,50  
fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe  
A • C • G

**LA GIOVANNA** € 12,50  
fiordilatte d'Agerola, crema di pecorino, pepe  
A • G

**NDUJA** € 12,50  
fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodorino, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**VERDURE DI STAGIONE** € 12,00  
fiordilatte d'Agerola, verdure di stagione, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**NOCI E PERE** € 11,50  
fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico  
A • G • H

**LA CLASSICA** € 8,50  
passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**LA CAMPANA** € 11,50  
pomodoro corbarino, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

## La VeRaCe

<< Pizza secondo disciplinare napoletana, impasto con Farina tipo 0, tipo 1 macinata a pietra e Lievito Madre rinfrescato tutti i giorni. Pizza dal cornicione alto di dimensione ridotta >>

**BASILICO** € 9,00  
pomodoro corbarino, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**OLIVE** € 11,00  
pomodoro corbarino, olive Nocellara appassita, capperi, acciughe del Cantabrico, origano e olio EVO  
A • D

**POMODORINO GIALLO** € 10,50  
fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, pomodorino giallo Torre Guaceto, capperi, scaglie di pecorino, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

**FRIARIELLI E SALSICCIA** € 12,00  
fiordilatte d'Agerola, friarielli, salsiccia, ricotta salata e olio EVO  
A • G

**PUNTARELLE** € 12,00  
fiordilatte d'Agerola, puntarelle, burrata e acciughe del Cantabrico  
A • G • D

**PIENNOLO** € 14,00  
fiordilatte d'Agerola, pomodoro del Piennolo, stracciatella di burrata, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G

## Le FoCaCCe

<< Farina "TuttoilGrano" macinata a pietra. Focaccia soffi ce al 100% con farina integrale e biga di Lievito Madre a 22 ore di maturazione e successivamente altre 10 ore di lievitazione >>

**BURRATA** € 15,00  
burrata e prosciutto crudo san daniele 24 mesi  
A • G

**POLPO** € 16,00  
stracchino, polpo, patè di pomodori secchi, capperi e olive  
A • G • O

**LA GIOVANNA FARCITA** € 15,50  
stracchino, spinacino, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" e pecorino  
A • G

## PaLa aLLa RoMaNa

<< Farina utilizzata tipo 0. L'impasto della "Pala Romana" è idratato all'80% con acqua, con alveolatura molto pronunciata, risultando al palato particolarmente croccante all'esterno e soffi ce al cuore >>

**UOVO 61** € 8,00  
con crema di topinambur, uovo cotto a 61°, carciofi e pecorino  
A • C • G

**BURRATA, ACCIUGA E SCORZA DI LIMONE** € 8,00\*  
A • D • G

\* costo a porzione singola (che è composta da 2 cubotti)

## aL VaPoRe

<< Pizza molto soffi ce e leggera cotta a vapore in padellino >>

**DATTERINO** € 16,00  
mozzarella di bufala DOP a crudo, pomodoro datterino in confit, basilico fresco, origano e olio EVO  
A • G