

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 soffice all'interno. È un impasto che si presta ad accompagnare ed esaltare tutti i tipi di condimento >>

CLASSICA € 8,50
passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

CAMPANA € 11,50
pomodoro corbarino, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

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, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

NAPOLI € 10,50
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, caciocotta e una spruzzata di pepe

A · C · G

GIOVANNA € 12,50
fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, crema di zucca, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" e olio EVO

A · G

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

A · G

PESTO E CALAMARI € 13,00
fiordilatte d'Agerola, calamari e pesto Ligure

A · D · 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

FIORI DI ZUCCA € 11,50
fiordilatte d'Agerola, crema zafferano, prosciutto cotto al naturale di Capitelli, zucchine e fiori di zucca e olio EVO

A · G

PROIBITA € 11,50
fiordilatte d'Agerola, stracchino, asparagi, caciocavallo e spalla cotta affumicata

A · G

La VeRaCe

<< Pizza secondo discipline 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

ZUCCHINE TROMBETTA € 12,50
fiordilatte d'Agerola, pomodoro datterino, cipolla di Tropea, ricotta fresca di Bufala, zucchine trombetta, rosmarino e olio EVO

A · G

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 soffice al 100% con farina integrale e biga di Lievito Madre a 22 ore di maturazione e successivamente altre 10 ore di lievitazione >>

BURRATA € 20,00
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

GIOVANNA FARCITA € 15,00
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 soffice al cuore >>

BATTUTA E STRACCHINO € 12,00*
con salsa di acciughe del Cantabrico e capperi di Pantelleria

A · 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 soffice 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

SCoPRi Di Più SuL
RiSToRaNTE DeLL'aNGoLo

