

LE CLASSICHE

ROSSA

€ 5,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP, Olio Evo e Basilico fresco

MARINARA... A MODO MIO

NEW

€ 5,00

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP, Origano Siciliano, Chips di aglio rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, gocce d'olio aromatizzato al peperoncino, Olio Evo e Basilico fresco.

BOSCAIOLA

€ 7,00

Bocconcino di Fiordilatte, Funghi Champignon, Macinato di Maiale nero cotto alla birra Rossa, Olio Evo e Basilico fresco.

PATATE E GUANCIALE

€ 7,00

Bocconcino di Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Guanciale di maiale nero, Olio Evo e Basilico fresco.

ORTOLANA DEL GIORNO SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)

€ 8,00

Questa pizza cambia e si trasforma. gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità. Fior di Latte, Olio Evo e Basilico fresco.

PATATE E WÜRSTEL

€ 8,00

Bocconcino di Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Würstel, Olio Evo e Basilico fresco.

BRONTE

€ 9,00

Bocconcino di Fiordilatte, Granella di Pistacchio Siciliano e Mortadella Suprema di Bologna*, Olio Evo e Basilico fresco.

NAPULEE

€ 10,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte, Acciughe di Cetara DOP, Olio Evo e Basilico fresco.

• Olio Evo abbinato: **Delicato un Blend di Leccino, Frantoio e Moraiolo** • Azienda Frantoio Cerquozzi • Dal colore verde giallastro è la combinazione giusta tra freschezza e leggerezza • Le olive scelte donano un gusto molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.

La pizza di Simone Taglienti nasce da studio, passione e ricerca dell'eccellenza...



www.luppoloefarina.com

