

LE CLASSICHE

Gluten Free

FOCACCIA

€ 4,00

ROSSA

€ 6,50

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

PATATE E GUANCIALE

€ 8,50

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Guanciale, Olio Evo e Basilico fresco.

ORTOLANA DEL GIORNO SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)

€ 9,00

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

BIANCANEVE

€ 9,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Olio Evo e Basilico fresco.

PATATE E WÜRSTEL

NEW

€ 9,50

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

BRONTE

€ 11,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano e Mortadella Suprema di Bologna*, 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.

Durante il 2020 mi sono dedicato alla realizzazione di un impasto per Pizza Senza glutine e dopo mesi di prove oggi abbiamo un impasto prodotto in modo artigianale "Home Made" con Farine NUTRIFREE azienda Leader e certificata del settore per il gluten-free. L'impasto varia da 48 fino ad un massimo di 96 ore di maturazione a temperatura controllata, l'impasto è stato realizzato con farina gluten free, acqua, sale, olio evo e lievito di birra.

Il menù varierà secondo le 4 stagioni annuali. Le Classiche | La Margherita e le sue sorelle | I 5 Sensi di Simone: nel percorso gustativo si mangia prima con gli occhi, poi con il naso ed infine con la bocca. La Vista, l'Olfatto, il Gusto, l'Udito e il Tatto.



*

