

LA VISTA

"i 5 sensi di Simone"

NOTTE STELLATA € 12,00

VINCENT VAN GOGH

Bocconcino di Fiordilatte e Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano e Mortadella Suprema di Bologna*, Olio Evo e Basilico fresco.

MARILYN MONROE € 16,00

ANDY WARHOL

Datterino giallo, Scarola invernale, Acciughe di Cetara DOP, Stracciata SL, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, Piccantuzza Confettura di peperoncino Siciliano, Petali di Fiori Eduli, Basilico e Olio EVO.



Olio Evo abbinato: **Selezione Ciera Monocultivar Biologico** • Azienda La Ciera Dei Colli
• L'olio, fruttato di colore verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, mela ed erbe aromatiche.

L'OLFATTO

Gluten Free

ALTEA CURA, 4x4 FORMAGGI € 12,00

Fior di Latte S.L., Stracciata S.L., Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 Mesi, Parmigiano Reggiano di Montagna 30 mesi*, Basilico Fresco e Olio Evo.

ERICA UNICA SIGNORA, "CAPRICCIOSA" € 13,00

Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP, Stracciata S.L., Funghi Campignon Prosciutto di Bassiano e Olio Evo.

PETUNIA "DIAVOLA" € 13,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Fior di Latte e Stracciata S.L., Ventricina Piccante, Basilico Fresco e Olio Evo.

ANEMONE "AMATRICIANA" € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese - Nocerino DOP, Pecorino romano oltre 30 mesi, Fior di Latte S.L., Guanciale di maiale Nero e pepe nero Basilico e Olio Evo.

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



*



*



Slow Food®

*



www.luppoleofarina.com