

IL TATTO

"i 5 sensi di Simone"

CACIO & PEPE

€ 10,00

Fior di Latte S.L., Pecorino Romano oltre 30 Mesi, Pepe Nero, Basilico Fresco e Olio Evo.

NAPULEEE

€ 11,00

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

OMAGGIO AL SUD

€ 13,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Zeste di Limone Bio, Pesto di Pistacchio Siciliano, Tonno Rosso del Mediterraneo, Petali di Fiori Eduli, Basilico Fresco e Olio Evo.

INCONTRANDO GIÒ PORRO € 15,00

Bresaola di Toro di Giò Porro, Pesto di Pistacchio Siciliano, Bocconcino di Fiordilatte S.L., Basilico Fresco, Zeste di Limone Bio e Olio Evo.

• Olio Evo abbinato: **Delicato un Blend di Leccino, Frantoio e Moraio**

• 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.

L'UDITO

Gluten Free

Ogni pizza prende il nome da una canzone dei **Pink Floyd** omaggio di Simone alla strepitosa band Inglese. Per lui, e speriamo anche per voi, è come unire due piaceri divini: la buona musica a un'ottima pizza.



ECLIPSE THE DARK SIDE OF THE MOON € 14,00

Fiordilatte e stracciata S.L., Carciofini Arrostiti, Tonno Rosso del Mediterraneo, Basilico Fresco Olio Evo.

STAY OBSCURED BY CLOUDS € 15,00

Fiordilatte e Stracciata S.L., Salmone Affumicato Norvegese, Granella e Pesto di Pistacchio, Petali di Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone, Gocce d'olio aromatizzate al limone 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.



*



www.luppoloefarina.com