

IL GUSTO

"i 5 sensi di Simone"

Gluten Free

APPETITOSA

NEW

€ 13,00

Rucola, Fiordilatte S.L., Prosciutto Crudo di Bassiano, Paccatella di Pomodorini Rossi del Piennolo del Vesuvio DOP, Parmigiano Reggiano di Montagna 30 mesi IGP*, Olio Evo.

SOAVE

€ 13,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Olive Taggiasche DOP, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, Basilico, Tonno delle Azzorre Angelo, Acciughe di Cetara DOP, Olio Evo.

GRADEVOLE

NEW

€ 15,00

Bocconcino Fiordilatte S.L., Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Rucola, Pepe Verde al Limone della e Olio Evo.

RAFFINATA

€ 15,00

Prosciutto di Bassiano, Pesto di Pistacchio Siciliano, Bocconcino Fiordilatte S.L., Stracciata S.L., Basilico Fresco, 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.



...Il suo impasto è realizzato con ingredienti italiani di grandi e piccoli produttori in grado di garantire elevati standard qualitativi, come la farina del molino sul Clitunno o il sale integrale marino raccolto a mano.

I topping della pizza raccontano la storia gastronomica italiana, provengono da artigiani locali e nazionali, laddove possibile sono biologici e / o a Km 0. I condimenti delle pizze seguono la stagionalità e rispettano il calendario di ciò che la natura offre. Se tornerete a trovarci più volte troverete nel nostro menù sempre nuove pizze con il cambiare delle stagioni...



*



*



Slow Food®

www.luppoloefarina.com