

IL GUSTO

"i 5 sensi di Simone"

SOAVE

€ 11,00

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

AGRODOLCE

€ 12,00

Datterino Giallo, Pacchettela di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Cipolle Rosse di Tropea, Crumble Tarallo Sbriciolato, Burrata e Olio Evo.

RAFFINATA

€ 13,00

Prosciutto di bassiano, Granella e Pesto di Pistacchio Siciliano, Bufala Campana DOP, Carciofini alla brace, Basilico Fresco, Olio Evo.

SOLLETICANTE

NEW

€ 16,00

SCAFETTA 2.0

Crema e Julienne di buccia di Favetta, fave, pecorino di Picinisco, Venticina del Vastese S.F.*, panna acida, Crumble di Frisella Pugliese aromatizzata al Rosmarino, confettura di Peperoncino, 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'ingrediente che dona unicità all'impasto, ovvero la Birra, fa parte della ricetta segreta, l'impasto dura dalle 24 alle 48 ore e viene cotto in forno con pietra refrattaria.

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