

GUSTO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggerita a fine menù

SOAVE

€11,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*.

Dopo Cottura: Tonno rosso del Mediterraneo, Acciughe di Cetara, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra consigliata Guinness

EVER YOUNG

€19,00

Steccata di Morolo, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa, Patate del Fucino IGP

Dopo Cottura: Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*, Basilico.

● Birra consigliata Delirium Tremens

Pizza dedicata ai tifosi del Frosinone Calcio

VECCHIO LEONE

€19,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Steccata di Morolo fusa con il cannello, Cestino di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP* Ciuffi di ricotta naturale, granella di nocciola tartufata, Pesto di nocciola Siciliana, Prosciutto di Pecora estinta, Fiori Eduli e basilico.

● Birra consigliata Atomic

STIMOLANTE

€19,00

Crema di Carciofi, Carciofi spadellati.

Dopo Cottura: Soffice Groppa di Cinta Senese (Lonzardo di Maiale di Cinta Senese incrociato con Cinghiale), Carciofino alla Brace, Mentuccia Fresca, ciuffi di Ricotta Naturale, Crumble di Pan Grattato al Curry e Paprika, Aromatizzato all' Aglio Rosso di Castelliri(FR) Fiori Eduli e Pecorino di Picinisco.

● Birra consigliata Weiss



Olio Evo abbinato: **DESIDERIUM Monocultivar "100% Fantoio"**

Colle Fraioli

All'olfatto si presenta con note di fruttato erbaceo, di media intensità, con sentori di oliva, erba fresca e note vegetali. Al gusto si riscontra un buon equilibrio di fondo, in chiusura si percepisce un piccante e amaro in perfetta armonia..



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti **non si effettuano modifiche.**

Simone Tagliavento