

NEW  **LA PATATA... E ... IL MIO MAIALE**    € 19,00



Patate del Fucino, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa, Olive Taggiasche.

Dopo Cottura: Burrata di Andria, stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Crema di Cacio e Pepe (home made), Crumble di Olive Taggiasche, Basilico Fresco.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra consigliata Rossa del Brenta

 Vino consigliato

SOAVE   € 19,00

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 denocciate a mano)

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra consigliata Guinness

 Vino Consigliato Primula Rosa

NEW  **LA CHIAMAVANO ... SALSICCIA E FRIARELLI**   € 20,00

Friarelli, Olive Taggiasche, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa, Steccata di Morolo.

Dopo Cottura: Crumble di Olive Taggiasche, Basilico fresco.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera"

● Birra consigliata Erdinger Weisse

 Vino consigliato


NEW  **LA S-PACCASASSI**    € 23,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Mortadella di Bologna, Burrata di Andria, Pomodorino Semi Dry, Paccasassi del Conero (finocchietto selvatico di Mare), Basilico Fresco, Fiori Eduli.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra consigliata Konigsbrau Pils

 Vino consigliato



Olio Extra Vergine abbinato: **Terre del Marchesato un Blend di Frantoio e Leccino**
Di colore limpido, verde intenso con riflessi dorati. All'olfatto mostra profumi delicati e avvolgenti di erbe aromatiche e fieno. Il gusto deciso e armonico, con note di mandorla, è leggermente piccante e amaricante di oliva raccolta al giusto grado di maturazione.