IL GUSTO
I 5 SENSI DI SIMONE

APPETITOSA €14,00
Rucola, Fiordilatte S.L., Paccatella di Pomodorini Rossi del Piennolo del Vesuvio DOP
Dopo Cottura: Prosciutto Crudo di Bassiano, Parmigiano Reggiano di vacche rosse di montagna 30 mesi.

SOAVE €15,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP , Olive Taggiasche DOP, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP
Dopo Cottura: Tonno delle Azzorre Angelo, Acciughe di Cetara, Basilico.
(Si prega di Fare attenzione alle olive denocciolate a mano.)

RAFFINATA €15,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Prosciutto di Bassiano Affumicato con il legno di Faggio, Pesto di Pistacchio Siciliano, Stracciata S.L., Basilico Fresco.

GRADEVOLE €16,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Rucola, Pepe Verde al Limone.

EVER YOUNG €17,00
Bocconcino Fiordilatte S.L., Guanciale di Maiale Nero, patate al forno.
Dopo Cottura: Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata ,Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP* Basilico Fresco.

Olio Extra Vergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**
Azienda Agricola Vitivinicola Barone
Un blend di Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino,
dal gusto tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.

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.**