

"LA MIA VISIONE DI DIAVOLA"

## **ESSENZA**

Pomodoro S. Marzano Dop, N'Duja di Spilinga.

**Dopo Cottura:** Ventricina Piccante del Vastese, Stracciata di Andria, Filetti di Peperoncino, Gocce d'olio EVO aromatizzato al peperoncino Habanero, Gocce di Essenza di N'Duja di Spilinga, Basilico Fresco.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Pelel

 Vino Consigliato

€ 20,00

## **GELSOMINA**

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore (Consumato), Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.\*.

**Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, Pecorino di Picinisco, Foglie di Cappero Gocce d'olio Extra Vergine aromatizzato al Peperoncino Habanero, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata Erdinger Weisse

 Vino Consigliato Primula Rosa

€ 22,00

## **MARE E MONTI**

Focaccia con impasto al carrubo.

**Dopo Cottura:** Bresaola di Tonno (Salume di Mare), Lamelle di Tartufo Nero pregiato di Norcia, Pesto e Granella di Nocciole siciliane, Basilico Vetrificato, Gin Mare vaporizzato in uscita, Gocce di Olio Evo al tartufo.

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

● Birra Consigliata Best Bitter

 Vino Consigliato

€ 25,00



Olio Extra Vergine abbinato: **Oliva Tonda Iblea – Terraliva (Buccheri, SR)**

Verde brillante con riflessi dorati alla vista, si esprime al naso con un fruttato intenso che richiama a primo acchito sentori di pomodoro verde, armonicamente coesi con note fresche di aromatiche, erba appena falciata, mandorla selvatica e carciofo. Al palato, conferma appieno l'elegante intensità, dimostrandosi suadente e coinvolgente, in equilibrio tra amaro e piccante.

Un extravergine d'autore, quintessenza del territorio vulcanico in cui nasce e della mente avanguardista di chi lo ha concepito.

**Certificazioni:** *Biologico, Kosher, Halal, Presidio Slow Food e Blockchain*