

# TATTO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggerita a fine menù

## C'ERA UNA VOLTA...AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

€12,00

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore (Consumato), Chips d'Aglio Rosso di Castelliri, Nduja di Spilinga.

**Dopo Cottura:** Crema di Cazzarieglie ("Talli" Germoglio di Aglio Rosso) di Castelliri, Pesto di Prezzemolo, Fili di Chily di Peperoncino, e Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Peperoncino.

● Birra Consigliata Soul Kiss

## LA PATATA...E...IL...MIO...MAIALE...

€14,00

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

**Dopo Cottura:** Burrata di Andria DOP, stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata, Crema di Cacio e pepe (home made), Crumble di Frisella Pugliese al Rosmarino IGP, Basilico.

● Birra Consigliata Soul Kiss

## PORCA VACCA!!!

€17,00

Focaccia.

**Dopo Cottura:** Valeriana, Prosciutto di Vacca vecchia, Stracciata Pugliese di Andria, Crema di Trombolotto di Sermoneta, Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Limone.

● Birra Consigliata Atomic

UN RICORDO D'INFANZIA DEDICATA ALL'UOMO TIGRE

## DEMONE GIALLO

€18,00

Salsa di Pomodorino Giallo cotto 3 ore, Guanciaie di maiale nero, Cipolla Rossa di Cannara cotta alla birra.

**Dopo Cottura:** Burrata di Andria DOP, Confettura di peperoncino (piccantezza), Crumble di pangrattato, fiori eduli e basilico.

● Birra Consigliata Jever



Olio Evo abbinato: **Sant'Anna un blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana**  
Azienda Agricola Frantoio Colli Verolani

Piacevole al palato, si presenta con colore verde dai riflessi dorati, profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, dalle caratteristiche note amare e piccanti.



## 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 Fabiani*