

AMATRICIANA SECONDO LA MIA VISIONE

AMA-TRI-GIALLA

€ 20,00

Salsa di Pomodorino Giallo cotto 3 Ore, Fiordilatte, Guanciale di Maiale Nero, Pecorino di Picinisco.

Dopo Cottura: Menta Fresca, Pecorino di Picinisco, Pepe di Sichuan.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

 Birra Pelèr

 Vino Consigliato

LA MIA FOLLIA

€ 23,00

Focaccia con impasto al carrubo.

Dopo Cottura: Ciuffi di Ricotta Naturale, Acciughe di Cetara, Uva Sultanina Affogata al Bourbon Whisky, Confettura di Prugne di Arpino, Blu dell'Orso (Formaggio Bufalino Cremoso affinato con Mirtilli, Miele di Castagno dei Monti Sibillini), Bourbon Whisky vaporizzato e Basilico Vetrificato.

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

 Birra Consigliata Framboise Boon (Bot. 375ml)

 Vino Consigliato Marsala

LA PREGIATA

€ 25,00

Bufala di Amaseno, Funghi porcini.

Dopo Cottura: Prosciutto di Bassiano, Lamelle di Tartufo Nero pregiato di Norcia, Pesto e Granella di Nocciole siciliane, Fiori Eduli, Gocce di Olio Evo al tartufo.

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

 Birra Best Bitter

 Vino Consigliato

FUORI MENÙ Seguendo la Stagionalità delle materie prime

SE UN'ESPERIENZA DI VITA VUOI FARE QUESTA PIZZA DEVI PROVARE - CIT. SIMONE

OMAGGIO A MAZZARA


€ 30,00

Focaccia con impasto al carrubo.

Dopo Cottura: Tartare di Gambero Rosso, Maionese allo Zenzero (*home made*), Crumble di Bottarga di Muggine al Pistacchio e Armagnac, Caviale di Limone rosso, gocce d'olio Evo al Trombolotto.

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

 Birra Consigliata Pacific Cold IPA

 Vino Consigliato Grillo



**



*



Olio Extra Vergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**

Azienda Agricola Vitivinicola Barone

Un blend di Pisciotana, 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.