TATTO 15 SENSI DI SIMONE

🔞 🦀 KM 0 VINCITRICE STAND UP PIZZA 2019 🦑 🛍 🗟

€ 19,00

Bufala Amaseno Melanzana al Funghetto con Pachino Rivisitata alla Birra, Guanciale di Maiale Nero. **Dopo Cottura:** Bufala Campana**, Melanzana Grigliata, Blu di Picinisco e Bucce di Melanzana Fritta, Basilico Fresco.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

Birra Consigliata Jever

🛂 LA MIA FOLLIA 🥒 🗈 🕹 🖋

€ 24,00

Focaccia con impasto al carrubo.

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

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

- Birra Consigliata Framboise Boon (Bot. 375ml)
- 👤 Vino Consigliato Marsala

FUORI MENÙ Seguendo la Stagionalità delle materie prime

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



€ 35,00

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 Atomic
- ₹ Vino Consigliato Grillo







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.**

