# L'UDITO
## I 5 SENSI DI SIMONE

### ECLIPSE ( THE DARK SIDE OF THE MOON ) — €14,00
Fiordilatte S.L.
**Dopo Cottura:** Stracciata S.L. , Carciofini Arrostiti, Tonno Rosso del Mediterraneo e Basilico Fresco.

### NEW CONFORTABLY NUMB ( THE WALL ) — €16,00
Fiordilatte S.L., Scarola Invernale, Olive Taggiasche,
**Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata S.L.,Confettura di Peperoncino, Basilico Fresco e Olio Evo.
(Si prega di Fare attenzione alle olive denocciolate a mano.)

### SORROW (A MOMENTARY LAPSE OF REASON) — €17,00
Bocconcino Fiordilatte S.L., Porcini Trifolati, Patate.
**Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata e Basilico.

### ECHOES ( MEDDLE ) — €18,00
Bocconcino Fiordilatte S.L., Porcini Trifolati, Guanciale di Maiale Nero, Olive Taggiasche.
**Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Tarallo Sbriciolato e Basilico.
(Si prega di Fare attenzione alle olive denocciolate a mano.)

### NEW STAY ( OBSCURED BY COUDS ) — €18,00
Fiordilatte
**Dopo Cottura:** Straccita di Andria S.L., Salmone Affumicato Norvegese, Pesto di Pistacchio Siciliano, Petali di Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone e Gocce d'olio aromatizzate al limone.

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.**