

LA VISTA I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella allegerni a fine menù

PERUGINO, PINTURICCHIO, RAFFAELLO

  **RINASCIMENTO UMBRO**   

€ 25,00

Fior di latte, Cipolla Rossa di Cannara cotta alla birra.

Dopo Cottura: Soffice di groppa (Lonzardo), Blue dell'Orso, Lamelle di Tartufo Nero pregiato di Norcia, polvere di buccia di Cipolla, gocce di olio Evo al tartufo.

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

 Birra Consigliata Best Bitter

 Vino Consigliato

CORINNE FOUCOUIN (FRANCIA)

 **ISCHIA**    

€ 25,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Bresaola di Tonno (Salume di Mare), Stracciata di Andria, Sublime Pesto di Pistacchio e Limone, polvere di Pistacchio sul cornicione, Zeste di Limone, Basilico Vetrificato, *Gin Mare*.

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

 Birra Consigliata Konigsbrau Pils

 Vino Consigliato Primula Rosa

FUORI MENÙ Pizza fattibile secondo la Disponibilità della Tartare

SALVO DISTEFANO (Pizza da me dedicata al Maestro Franco Califano)

 **LA MIA LIBERTÀ**     

€ 25,00

Focaccia con impasto al carrubo.

Dopo Cottura: Tartare di Toro d'Angus, Maionese al Lime (home made), Rosso d'Uovo marinato grattugiato, Pepe Bianco, Semi di Sesamo Neri, Foglie di Oro edibile.

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

 Birra Consigliata Rossa del Brenta

 Vino Consigliato Nebbiolo



Olio Extra Vergine abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso
Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con
spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro
Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza.