

"LE MIE PIZZE NASCONO DA UNO STUDIO, DALLA RICERCA DI Materie prime eccellenti e tecniche di lavorazione Complesse. Per non alterare il giusto equilibrio degli Ingredienti non si effettuano modifiche"

#### NON SERVIAMO MEZZE PORZIONI PER I LIEVITATI.

LA PIZZA PICCOLA O GRANDE CHE SIA HA SEMPRE LO STESSO PREZZO, IL Lavoro la passione e la qualità che ci mettiamo sono sempre uguali.



CAMPIONE DEL MONDO A PAESTUM 15 NOVEMBRE 2023 CAT. FRITTI





TUTTI I GIOVEDI LA PIZZA SARÀ CON IMPASTO Contemporaneo realizzato con metodo biga con la Birra di 24 ore a TC e altre 24 ore di maturazione a TC.

REALIZZATO CON FARINE DEL MOLINO SUL CLITUNNO, DI FILIERA NAZIONALE (NELLO SPECIFICO FARINE EMILIANE CERTIFICATE).

QUEST'IMPASTO È FRUTTO DI UN'APPROFONDITA RICERCA CHE ABBRACCIA TRADIZIONE E INNOVAZIONE CON L'OBIETTIVO DI OTTENERE UN IMPASTO CHE POSSA VALORIZZARE AL MEGLIO TUTTE LE SFUMATURE DEI MIEI TOPPING. IDEATO E STUDIATO PER DARVI UN IMPASTO CHE POSSA CONFERIRE DIGERIBILITÀ, SCIOGLIEVOLEZZA AL MORSO, FRAGRANZA, AROMI E PROFUMI NATURALI. NELL'IMPASTO C'È LIEVITO MADRE DISIDRADATO, ORO PURO DI TIPO 1 CON GERME DI GRANO, LIEVITO MADRE DI SEGALE INTEGRALE E SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, ORO PURO RISERVA TIPO O MACINATA A PIETRA IN PUREZZA. RICCA DI FIBRE E LA BIRRA.

LA PARTICOLARITÀ DELLA SERATA È CHE OGNI PIZZA È Studiata ed abbinata ad un long drink dedicato.



## **TARTARA**



Focaccia. **Dopo Cottura:** Tartarre di Salmone Affumicato, Maionese al Lime, Pesto di Prezzemolo, Semi di Papavero, Chips di Porro. **Olio Evo abbinato:** Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar.

€ 18,00

#### LONG DRINK ABBINATO: POM THUMB

Gin, succo di Lime, sciroppo di Zucchero, succo di Melograno.

€ 12,00

ABBINATA TARTARA + POM THUMB

€ 23,00

## **BUFALA CRUDA**



Salsa di Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP e Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore (Consumato). **Dopo Cottura:** Bufala Campana, Pesto di basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

**€ 12,00** 

### LONG DRINK ABBINATO: GIN BASIL SMASH

Gin succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico fresche.

€ 12,00

ABBINATA BUFALA CRUDA + GIN BASIL SMASH

**€ 18.00** 

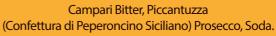
# **ASSOLUTA DI FORMAGGIO**



Bocconcino Fiordilatte di Napoli, Steccata di Morolo. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Blue di Picinisco, Pesto di Basilico, Fiori Eduli, Gocce d'olio Evo aromatizzato al Basilico, Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi. **Olio Evo abbinato:** Sant'Anna un Blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana.

€ 16,00

#### LONG DRINK ABBINATO: SPICY SPRITZ



€ 8,00

ABBINATA ASSOLUTA DI FORMAGGIO + SPICY SPRITZ

€ 20,00



Crema di Zucca. **Dopo Cottura:** Speck di Sauris, Gherigli di Noci, Primo Sale di Capra, Gocce di Olio alla Salvia, Aghi di Rosmarino. **Olio Evo abbinato:** Sant'Anna un Blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana.

€ 12.00

#### LONG DRINK ABBINATO: AMARETTO SOUR

Amaretto di Saronno, Succo di limone, Albume D'uovo

**€ 12,00** 

ABBINATA NONNÒ + AMARETTO SOUR

€ 18,00

