

# LA MARGHERITA E LE SUE 5 SORELLE

Tabella alleggerita a fine menù

## **LA CLASSICA** € 8,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Fiordilatte.

**Dopo Cottura:** Basilico.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata *Konigsbrau Pils*

🍷 Vino Consigliato *Valdobbiadene Bortoluz*

## **LA GIALLA** € 11,00

Salsa di Pomodorino Giallo cotto 3 ore.

**Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Pesto di Basilico, Gocce d'olio Extra Vergine aromatizzato al Basilico.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata *Peler*

🍷 Vino Consigliato *Grillo*

## **L'IMBUFALITA** € 12,00

Bufala di Amaseno, Pomodoro S. Marzano DOP.

**Dopo Cottura:** Bufala di Amaseno, polvere di Basilico.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata *Erdinger Weisse*

🍷 Vino Consigliato *Primula Rosa*

## **MARGHERITA A MODO MIO** € 12,00

Pomodoro S. Marzano DOP.

**Dopo Cottura:** Stracciata di Andria, Pesto di Basilico, Gocce d'olio Extra Vergine aromatizzato al Basilico, Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata *Konigsbrau Pils*

🍷 Vino Consigliato *Piancastello Rosè Trento Doc*

## **REGINA MARGHERITA** € 13,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Fiordilatte.

**Dopo Cottura:** Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi, Burrata IGP di Andria, Tarallo Napoletano (Home Made) Sbriciolato, Pesto di Basilico.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata *Herdinger Hell*

🍷 Vino Consigliato *Primula Rosa*

## **LA MARGHERITA SCOSTUMATA** € 15,00

SECONDO LA MIA VISIONE

Cornicione ripieno di ricotta, Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP e Pomodorino del Piennolo DOP, Fiordilatte.

**Dopo Cottura:** Burrata di Andria IGP, Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi, Tarallo Napoletano (Home Made) Sbriciolato, Pesto di Basilico.

"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."

● Birra Consigliata *Chain Breker IPA*

🍷 Vino Consigliato *Piancastello Rosè Trento Doc*

Olio Extra Vergine abbinato:

**Selezione Mono Cultivar Moraiolo**

- Azienda Le Colline Di Raffaele
- Alla vista di colore verde smeraldo
- All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde
- Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.



**UN OMAGGIO ALLA  
REGINA DI TUTTE LE PIZZE:  
LA MARGHERITA,  
NELLA VERSIONE CLASSICA  
E NELLE VARIANTI REALIZZATE  
DALLA FANTASIA DI**

\*



*Giuseppe Falientis*