





# LE CLASSICHE

Tabella alleggerita a fine menù

 **ROSSA**    
Pomodoro S. Marzano DOP. € 6,00  
**Dopo Cottura:** Basilico.  
"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."  
● Birra Consigliata Erdinger Hell  
🍷 Vino Consigliato Nebbiolo

 **MARINARA... A MODO MIO**    € 7,00  
Pomodoro San Marzano DOP, Origano di Pantelleria, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.\*  
**Dopo Cottura:** Basilico, Gocce d'Olio Extra Vergine aromatizzato al Peperoncino Habanero e foglie di capperi.  
"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."  
● Birra Consigliata Konigsbrau Pils  
🍷 Vino Consigliato Primula Rosa

 **ORTOLANA DEL GIORNO**   € 10,00  
**SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)**  
Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità.  
Bocconcino di Fiordilatte.  
**Dopo Cottura:** Basilico.  
"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."  
● Birra Consigliata Erdinger Weisse  
🍷 Vino Consigliato Semillion

 **BRONTE**   € 10,00  
Fiordilatte.  
**Dopo Cottura:** Mortadella di Bologna Classica, Granella di Pistacchio Siciliano, Basilico.  
"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."  
● Birra Consigliata Pelor  
🍷 Vino Consigliato Franciacorta Brut Elisabetta Abrami

 **LA SIGNORA BOSCAIOLA**   € 11,00  
Fiordilatte, Porcini trifolati, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa.  
**Dopo Cottura:** Basilico.  
"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."  
● Birra Consigliata Erdinger Weisse  
🍷 Vino Consigliato Alcedo Cesanese

 **SUA MAESTÀ**   € 11,00  
**PATATE E GUANCIALE**  
Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero.  
**Dopo Cottura:** Basilico.  
"Non tagliamo le pizze, viene servita intera."  
● Birra Consigliata Chain Breker IPA  
🍷 Vino Consigliato Petra Potens Daneb

**IL CALZONE APERTO DI SIMONE** € 10,00  
Si può fare solo con le Classiche, la Margherita, la Margherita con bufala



Olio Extra Vergine abbinato:  
**Sant'Anna un blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana**  
Azienda Agricola Frantoio Colli Verolani  
Piacevole al palato, si presenta con colore verde dai riflessi dorati, profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, dalle caratteristiche note amare e piccanti.



Presidio Slow Food®

## 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.**

Non serviamo mezze porzioni per i lievitati. La pizza grande o piccola che sia ha sempre lo stesso prezzo, il lavoro, la passione e la qualità che ci mettiamo sono sempre uguali!

*Simone Fabretti*