

# LE CLASSICHE

## FOCACCIA

€4,00

## ROSSA

€7,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP.

**Dopo Cottura:** Basilico fresco.

## MARINARA

€8,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.\*.

**Dopo Cottura:** Origano.

## PATATE E GUANCIALE

€9,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero.

**Dopo Cottura:** Basilico fresco.

## ORTOLANA DEL GIORNO **SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)**

€9,00

Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità.

Fiordilatte, Verdure.

**Dopo Cottura:** Basilico fresco.

## BIANCANEVE

€10,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L.

**Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

## PATATE E WÜRSTEL

€10,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Würstel.

**Dopo Cottura:** Basilico fresco.

## BRONTE

€12,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L.

**Dopo Cottura:** Pesto di Pistacchio Siciliano e Mortadella Classica Bonfatti di Bologna S.F.\*, Basilico fresco.



Olio Extra Vergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**  
Azienda Agricola Vitivinicola Barone

Un blend di Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino,  
dal gusto tenue e delicato di oliva fresca, fundamentalmente dolce con appena percettibili note  
vivaci di amaro e piccante.



\*

