

# La Pizza

Dalla collaborazione con un artigiano e produttore che utilizza mulini ad acqua e solo farine toscane

## MARINARA CONVIVIALE

Pomodorini del Piennolo, datterini gialli, crema d'aglio confit, olive di Riviera, origano e olio EVO €9

## MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop, basilico e olio EVO €8

## MARGHERITA DOP

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio EVO €9,50

## MARINAPOLI

Base con Pomodoro San Marzano. In uscita: mozzarella di bufala campana Dop, filetti di acciughe, olive di Riviera, basilico, origano e olio EVO €13

## QUATTRO FORMAGGI

Fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola Dop. In uscita: cialda di Parmigiano Reggiano Dop e basilico. (provala anche con Confettura di peperoncino) €13

## CAPRICCIO DI PIZZA

Fiordilatte, funghi porcini e carciofi. In uscita: prosciutto cotto alla brace, olive di Riviera e basilico €14

## DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata piccante Calabria della Sila e basilico €9

## 'NDUJA E BURRATA

Filetti di San Marzano, 'Nduja di Suino Nero della Sila, burrata, basilico e olio EVO €12



## FIOR D'ALICI AMALFITANA

Fiordilatte affumicato, fiori di zucca, burrata, alici di Cetara, granella di noci e nocciole €15

## CARPACCIO DI SPADA

Fiordilatte, rucola, carpaccio di pesce spada, zest di limone e cipolla marinata €17

## POLPO PATATE e OLIVE

Fiordilatte e patate, in uscita insalata di polpo, olive, sedano e pomodorini €16

## BACCALÀ e CRUSCHI

Fiordilatte, baccalà, peperoni cruschi di Senise, olive e prezzemolo €16



## La Focaccia al Vapore con Lievito Madre e farina di Farro

### - COCCOLE, STRACCHINO E CRUDO DI VALLOLMO -

Focaccia al vapore con lievito madre. Stracchino e Crudo di Vallolmo (Grigio del Casentino) €19

### - SEPIE E MORTADELLA -

Focaccia al vapore con lievito madre. Mousse di Mortadella, Julienne di Seppie marinate e timo €20

### - TARTARE DI TONNO -

Focaccia al vapore con lievito madre. Fiordilatte, tartare di tonno, finocchietto selvatico e Bottarga €22

## La Pizza in Pala

### CACIO, PEPE, GAMBERI E ZUCCHINE

Fiordilatte, zucchini, gamberi, fonduta di pecorino e pepe nero €17

### PARMIGIANA di MELANZANE

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano reggiano dop, basilico €12

### MI RITORNI IN MENTA

Poco pomodoro. In uscita: pomodorini gialli, rossi, mozzarella, menta, basilico, origano e Olio Evo €12

### AMATRICIANA

Abbondante pomodoro e spolverata di pecorino, in uscita fonduta di pecorino e guanciale di Vallolmo croccante €14

### SUPREMA MORTADELLA

Focaccia con burrata, mortadella e crema di pistacchio €13

### SALSICCIA PATATE e ROSMARINO

Provola affumicata, salsiccia di Vallolmo, patate, pesto di rosmarino parmigiano Reggiano Dop €13

### SCROCCHIARELLA 100% SEMOLA €15

- focaccia croccante ripiena -

impasto realizzato solo con semola rimacinata e "Senatore Coppelli bio". Doppia cottura per renderlo soffice all'interno e croccante all'esterno.

Ripieno a scelta tra:

- Mortadella

- Prosciutto cotto alla brace

- Crudo "Le Selve di Vallolmo" Grigio del Casentino + 2€

Farcito all'uscita con misticanza e burrata e crema di funghi