

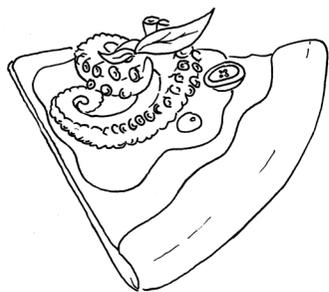
## I NOSTRI IMPASTI LIEVITATI

*Il rapporto con la tradizione è molto forte.  
I sapori e il gusto devono essere quelli di una volta  
con un tocco personale.*

*~ Davide Croce*

# TONDA NAPOLI

---



*Morbida, leggera, classica  
con farine integrali.*

## POMODORO E MOZZARELLA

---

***Margherita Equilibri*** con pomodoro San Marzano DOP “Virtuna” fior di latte a latte crudo, pesto di basilico e basilico fresco ~ 12,00

### ***Margherita Caramella***

con pomodoro datterino Caramella BIO, fior di latte a latte crudo pesto di basilico e basilico fresco ~ 13,00

### ***Regina margherita***

con pomodoro Corbarino “Corbari”, bocconcini di mozzata di bufala del Cilento, pesto di basilico e datterino confit ~ 14,00  
+ acciughe del Cantabrico ~ 16,00

### ***Buona***

con pomodoro Pera d’Abruzzo e Corbarino, cuore di burrata d’Andria acciuga del Cantabrico, emulsione di basilico, pomodoro confit e confettura al peperoncino “Quattrociocchi” BIO ~ 15,50

### ***Pomod’Oro***

con base di pomodoro S. Marzano Virtuna, pomodorini colorati del Vesuvio in conserva, stracciatella d’Andria a latte crudo confettura di pomodoro rosso e giallo, emulsione al basilico ~ 16,00

### ***Margherita dello Chef***

con corbarino di Corbara, pomodoro Pera d’Abruzzo, Piennolo del Vesuvio, San Marzano Gerardo di Nola, con mozzata di bufala del Cilento, cuore di burrata d’Andria, mozzarella fior di latte ricotta di bufala ed emulsione al basilico ~ 15,00

### ***Marinara Equilibri***

con crema di datterino Caramella, acciughe del Cantabrico capperi di Salina, origano di Pantelleria e olio profumato all’aglio rosso di Sulmona ~ 14,00

## LE CLASSICHE EQUILIBRI

---

### ***Friarielli e Salsiccia***

con mozzarella fior di latte, friarielli di Corbara, salsiccia “Meggio” pomodoro del Piennolo rosso e giallo, cuore di burrata d’Andria e confettura al peperoncino “Quattrociocchi” BIO ~ 14,50

### ***Polposa***

(base margherita) con cuore di burrata d’Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit ed emulsione di basilico ~ 16,00

\*NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE

### ***Capesante e Porcini***

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, cappesante nostrane, porcini cuore di burrata d'Andria, guanciale di Colonnata, salsa carbonara pomodorino confit ~ 19,00

### ***Pata Negra e Fichi***

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, prosciutto Pata Negra "Maldonado", fichi dottati caramellati, noci di Pecan cuore di burrata d'Andria e colatura di fichi ~ 20,00

### ***Caramella***

con datterino "Caramella", salsiccia fresca "Lovison" mozzata di bufala, "Nduja" calabra ed emulsione al basilico ~ 17,50

### ***Calabria vs Abruzzo***

(base margherita) con 'Nduja di Spilinga, Ventricina Fragassi cuore di burrata d'Andria, acciughe del Cantabrico olive Taggiasche DOP, capperi di Selargius, pomodoro datterino e parmigiano Vacche Rosse 24 mesi ~ 16,00

### ***diVino e Fichi***

(base bianca) con prosciutto crudo diVino stagionato in vino rosso biodinamico, robiola di Roccaverano carpaccio di fichi, rucola e pesto di rucola ~ 17,50

### ***Parmigiana***

(base margherita) con parmigiana "Equilibri", cuore di burrata d'Andria, emulsione di basilico, pomodoro confit e parmigiano Vacche Rosse ~ 14,50

## PIZZE DEL MESE

---

### ***Spinaci e Ricotta***

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, spinacino fresco ricotta di bufala, nocciola piemontese IGP e confettura di pomodoro rosso e giallo ~ 17,00

### ***Zucchine e Caramella***

con crema di zucchine, fior di latte a latte crudo, datterino "Caramella" provala affumicata, ciuffi di ricotta di bufala in cestino pesto e pepe di sichuan ~ 14,50

### ***Feta***

(base margherita) con pomodoro semidry, feta greca affinata in botti di rovere, olive Taggiasche, pesto di basilico e colatura di alici ~ 16,50

### ***Mantecato e Spinacino***

(base bianca) fior di latte a latte crudo, spinacino stufato baccalà mantecato e pomodorino che esplode ~ 16,00

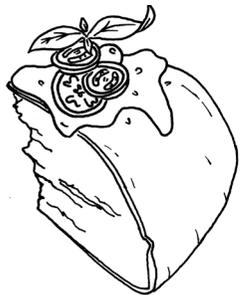
### ***Estate***

(base bianca) fior di latte a latte crudo, pomodoro jesolano, tonno rosso di Sardegna in olio, pesto di rucola, salsa tonnata olive Taggiasche e rucola condita al balsamico tradizionale ~ 17,00

\*NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE

# NUVOLA AL VAPORE

---



*Alta, soffice, cotta al vapore  
e farcita a crudo*

## ***Re dei crudi di Parma***

con cuore burrata d'Andria, prosciutto crudo Sant'Ilario  
confettura di pomodoro e valerianella

17,00

## ***Bolognese***

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese  
"La Mora Artigianquality" e perline di tartufo nero

15,00

## ***Parmense***

con cuore di burrata d'Andria, culatello di Zibello DOP  
confettura di pomodoro e valerianella

18,00

## ***Ispanica***

con cuore di burrata d'Andria a latte crudo, acciughe del Cantabrico  
datterino confit, confettura di peperoncino  
"Quattrociocchi" BIO ed emulsione di basilico

15,00

## ***Raffinata***

con salmone marinato, guacamole, cuore di burrata d'Andria  
pomodorini confit e germogli

18,00

## ***Pata Negra***

con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra  
e confettura di pomodoro rosso e giallo

20,00

**\*NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE**

# *PALA*



*Ariosa, digeribile  
si scioglie in bocca*

## ***Bufala e piennolo***

pizza a base margherita con mozzata di bufala del Cilento  
pomodoro del Piennolo e basilico (acciuغه del Cantabrico +2€)

16,00

## ***Sant'Ilario***

pizza a base margherita con cuore di burrata d'Andria a latte crudo  
prosciutto crudo di Sant'Ilario e valerianella

19,00

## ***Pata Negra***

pizza a base bianca  
con fior di latte a latte crudo, burrata d'Andria, Pata Negra "Maldonado"  
pomodorini freschi colorati e salsa al balsamico tradizionale

21,00

## ***Calabrese***

con pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento  
"Nduja" calabra, fichi dottati, olive "arraganate" ed emulsione al basilico

19,00

## ***Vegetariana***

con crema di zucchine, porcini, fior di latte a latte crudo  
pinoli, pomodorini semidry, pesto di basilico  
Parmigiano 24 mesi, cipolla di Tropea e germogli

19,00

## ***Semidry***

pizza a base pomodoro San Marzano Virtuna DOP  
con pomodoro semidry, stracciatella di bufala a latte crudo  
acciuغه del Cantabrico, emulsione al basilico e peperoncino confit

18,00

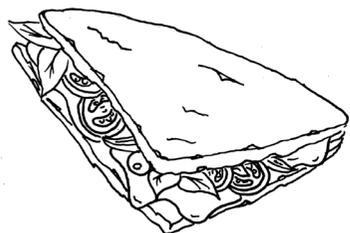
## ***Mortadella***

pizza a base bianca  
con fior di latte a latte crudo, mortadella "Mora Mora"  
mousse di ricotta di bufala in cestino  
maionese al pistacchio di Bronte, avocado e germogli

19,50

# ROMANA FARCITA

---



*Leggerissima, croccante,  
farcita al centro,  
proposta in più tranci*

## ***Caprese***

con pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento  
scarola riccia e pesto di basilico

15,00

+ acciughe del Cantabrico 2€

## ***Mora Mora***

con mortadella “Mora Mora” romagnola, stracchino  
crema di limoni della costiera e pistacchio

15,00

## ***Melanzana***

con melanzana fritta, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d’Andria  
emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi

16,00

## ***Club Sandwich***

Con crema trevigiana, bacon croccante, pollo, frittatina sottile,  
pomodoro Jesolano, valeriana e salsa rosa

17,50

\*NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE

# MORBIDA

---

NOVITÀ

*100% semola di grano duro  
non rimacinata  
Senatore Cappelli BIO*

## *Norma*

con pomodoro San Marzano Virtuna, cuore di burrata d'Andria  
melanzane fritte, ricotta salata ed emulsione al basilico

17,00

## *Fassona*

con battuta di Fassona, cuore di burrata d'Andria,  
cipolla di Tropea marinata, salsa al balsamico e songino

20,00

## *Tonno e Cipolla*

con cuore di burrata, tataki di tonno  
e cipolla di Tropea marinata

18,00

## *Vitello Tonnato*

con cuore di burrata d'Andria, vitello tonnato  
avocado e pesto di rucola

20,00