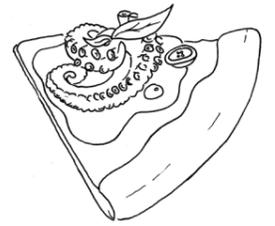


# NAPOLI *morbida, leggera, classica con farine integrali.*



## PETRA 0201

*Petra Evolutiva 0201 è una farina di tipo "1" di grano tenero biologico Evolutivo, coltivato in Sicilia. La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.*

### **Regina margherita** [1.7.8]

con pomodoro Corbarino "Corbari", bocconcini di mozzata di bufala del Cilento, pesto di basilico e datterino confit ~ 14,50  
+ acciughe del Cantabrico ~ 16,00

### **Polposa** [1.4.7.8]

(base margherita) con cuore di burrata d'Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit ed emulsione di basilico ~ 16,50

### **Buona** [1.7.8]

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 ~ 17,00

### **Pata Negra e Fichi** [1.7.8.12.15]

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

### **Black Angus** [1.7.8.16]

pizza a base bianca con asparagi, bresaola di Black Angus "Giò Porro", pesto di rucola, noci Pecan e robiola latteria Perenzin ~ 19,00

### **Asparagi** [1.2.3.4.5.7.10]

pizza a base crema di asparagi verdi, fior di latte a latte crudo, asparagi bianchi, scampi, emulsione di aglio fermentato, acciughe del Cantabrico focchi di burrata e tuorlo d'uovo marinato ~ 21,00

### **Carciofi e Crociata** [1.5.7.15]

pizza a base crema di carciofi, fior di latte a latte crudo, carciofi alla romana, crociata alla Bonacolsi, fonduta di pecorino DOP "Caseificio Fiorino" e olio alla mentuccia ~ 20,00

### **Mediterranea** [1.4.7.8]

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, pomodoro del Piennolo del Vesuvio, mozzata di bufala del Cilento, olive Arriganate acciughe del Cantabrico, pesto di prezzemolo e origano ~ 17,00

# PALA *ariosa, digeribile, si scioglie in bocca*



## PETRA 5072

*Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di germe di grano stabilizzato attraverso uno speciale processo di essiccazione che non ne altera le peculiarità. Il lungo diagramma di macinazione a cilindri è studiato in maniera tale da poter rispettare al meglio le caratteristiche del cereale di partenza.*

### **Bufala e piennolo** [1.7.8]

pizza a base margherita con mozzata di bufala del Cilento, pomodoro del Piennolo e basilico (acciughe del Cantabrico +2€) ~ 16,50

### **Sant'Ilario** [1.7.15]

pizza a base margherita con cuore di burrata d'Andria a latte crudo, prosciutto crudo di Sant'Ilario e valerianella ~ 19,50

### **Semidry** [1.4.7.8.12]

pizza a base pomodoro San Marzano Virtuna DOP con pomodoro semidry, stracciatella di bufala a latte crudo, acciughe del Cantabrico emulsione al basilico e peperoncino confit ~ 18,50

### **Cotto Artigianale** [1.7.15]

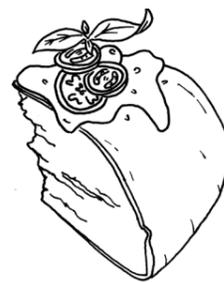
Pizza a base margherita, salsa di pomodoro Corbarino, prosciutto cotto artigianale affumicato, robiola "Latteria Perenzin" olive Taggiasche ed erbe aromatiche di stagione ~ 19,50

### **Mortadella** [1,3,5,7,8,10,15]

Pizza a base bianca con mozzarella fior di latte a latte crudo, mortadella "Mora Mora", mousse di ricotta di bufala in cestino, pesto di pistacchio, guacamole e germogli ~ 19,50

# NUVOLA

*alta, soffice, cotta al vapore  
rigenerata in forno e farcita a crudo*



## PETRA 5078

Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di farina di soia e farina di farro integrale e crusca tostata. il contenuto in farro conferisce friabilità e aromaticità, soia e crusca tostata enfatizzano la fragranza e digeribilità dell'impasto.

### **Re dei crudi di Parma** [1.7.15]

con cuore burrata d'Andria, prosciutto crudo Sant'Ilario, confettura di pomodoro e valerianella ~ 17,50

### **Bolognese** [1.3.7.10.12.15]

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese "La Mora Artigianquality" e perline di tartufo nero ~ 16,00

### **Ispanica** [1.7.15]

con cuore di burrata d'Andria, acciughe del Cantabrico, datterino confit, confettura di peperoncino "Quattrociocchi" ed emulsione di basilico ~ 15,00

### **Pata Negra** [1.7.15]

con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra e confettura di pomodoro rosso e giallo ~ 20,00

### **Bresaola** [1.7.8.16]

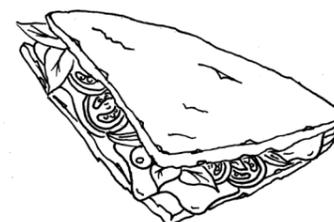
Bresaola di Black Angus "Giò Porro" con cremoso di capra a latte crudo "Lo Puy", pesto di noci di Pecan e asparagi in agrodolce ~ 18,00

### **Parmense** [1.7.15]

con cuore di burrata d'Andria, culatello di Zibello DOP e carciofo in agrodolce ~ 18,50

# ROMANA

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



## PETRA 0104 HP

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati con ceci germogliati e farro germogliato. La germogliazione controllata, applicata a cereali diversi dal grano tenero, consente di unire le caratteristiche tecnologiche della germogliazione alle caratteristiche sensoriali derivanti dall'utilizzo di ogni singolo cereale.

### **Melanzana** [1.3.8.10.12.15]

con melanzana frita, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d'Andria, emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi ~ 16,50

### **Mora Mora** [1.3.8.10.12.15]

con mortadella "Mora Mora" romagnola, cuore di burrata d'Andria e pesto di pistacchio ~ 17,50

### **Porchetta** [1.3.4.5.7.15]

Porchetta Meggiolaro Gran Riserva, con salsa tonnata, asparagi in agretto e scamorza affumicata ~ 18,00

## ALLERGENI

- 1.CEREALI 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO 10.SENAPE  
11.SEMI DI SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI 15.MAIALE 16.MANZO