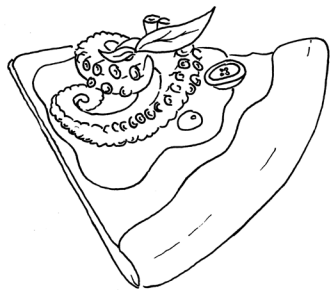


I NOSTRI IMPASTI LIEVITATI

*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 ~ 12,50 [1.7.8]

Marinara Equilibri con pomodoro Caramella, acciughe selezionate del
canale di Sicilia in latta, capperi di Salina, origano di Pantelleria
olio profumato all’aglio rosso di Sulmona e pesto di basilico ~ 12,50 [1.4]

Regina margherita
con pomodoro Corbarino “Corbari”, bocconcini di mozzata
di bufala del Cilento, pesto di basilico e datterino confit ~ 14,50 [1.7.8]
+ acciughe del Cantabrico ~ 16,50

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 ~ 17,00 [1.7.8]



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.*

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 [1.7.8]

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 ~ 16,00 [1.7.8]

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 ~ 15,50 [1.7]

Polposa

(base margherita) con cuore di burrata d’Andria, piovra
caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit
ed emulsione di basilico ~ 16,50 [1.4.7.8]

Pomodoro Arrostito

pizza a base salsa di pomodoro arrostito, stracciatella
pesto di basilico, emulsione di pomodorini confit rossi e gialli
olio affumicato e scaglie di pecorino ~ 16,50 [1.7.8]

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, colatura di fichi ed emulsione al basilico ~ 20,00 [1.7.8.12.15]

Caramella

con datterino “Caramella”, salsiccia fresca “Lovison”, mozzata di bufala
“Nduja” calabra ed emulsione al basilico ~ 17,50 [1.7.8.12.15]

Capricciosa Equilibri

(base margherita) con olive arriganate, capperi di Pantelleria
botoi di San Erasmo in agretto e prosciutto cotto affinato su braci
di faggio “Azienda Meggiolaro” ~ 18,00 [1.7.12.15]

PIZZE DEL MESE

Capesante e Porcini

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, funghi porcini
capesante nostrane caramellate, cuore di burrata d’Andria
guancia affumicato “Sauris” e salsa olandese ~ 20,00 [1.3.7.10.14.15]

Calabria vs Abruzzo

(base margherita) con ‘Nduja di Spilinga, Ventricina Fragassi
cuore di burrata d’Andria, acciughe del Cantabrico, olive Tiaggiasche
capperi di Selargius, pomodoro datterino, parmigiano Vacche Rosse 24
mesi ed emulsione al basilico ~ 16,50 [1.4.7.8.12.15]

Piennolo e Ilario

con pomodoro del Piennolo del Vesuvio, cuore di burrata d’Andria
prosciutto Sant’Ilario ed emulsione al basilico ~ 17,50 [1.7.8.15]

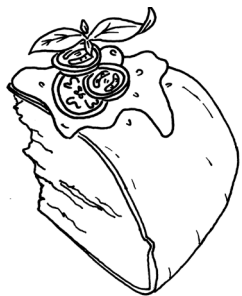
Parmigiana

(base margherita) con parmigiana “Equilibri”, cuore di burrata
d’Andria, emulsione di basilico, pomodoro confit
e parmigiano Vacche Rosse ~ 16,00 [1.4.7.8]

Zucca e Porcini

pizza a base crema di zucca, fior di latte a latte crudo
porcini caramellati, fonduta di fontina d’Alpeggio
e olio al timo e pepe di Sichuan ~ 17,00 [1.7.]

NUVOLA AL VAPORE



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

Re dei crudi di Parma

con cuore burrata d'Andria, prosciutto crudo Sant'Ilario
confettura di pomodoro e valerianella [1.7.15]
17,50

Bolognese

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese
"La Mora Artigianquality" e perline di tartufo nero [1.3.7.10.12.15]
16,00



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.*

Ispanica

con cuore di burrata d'Andria a latte crudo, acciughe del Cantabrico
datterino confit, confettura di peperoncino
"Quattrociocchi" BIO ed emulsione di basilico [1.7.15]
15,00

Pata Negra

con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra
e confettura di pomodoro rosso e giallo [1.7.15]
20,00

Norma

con pomodoro San Marzano Virtuna, cuore di burrata d'Andria
melanzane fritte, ricotta salata ed emulsione al basilico [1.7.8]
18,00

***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 (acciughe del Cantabrico +2€) [1.7.8]

16,50

Sant'Ilario

pizza a base margherita con cuore di burrata d'Andria a latte crudo
prosciutto crudo di Sant'Ilario e valerianella [1.7.15]

19,50



PETRA 5072

coperto e servizio ~ 3,00

*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.*

Semidry

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
[1.4.7.8.12]

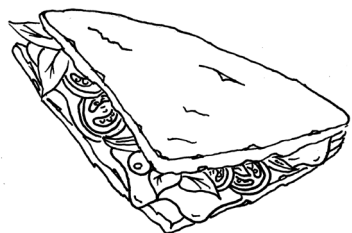
18,50

Fassona

pizza a base bianca, tartare di Fassona "La Granda"
crema di zucca, porcini nostrani
formaggio sotto cenere caseificio Moro [1.6.7.16]

22,00

ROMANA FARCITA



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

Caprese

con pomodoro marinda, mozzata di bufala del Cilento
scarola riccia e pesto di basilico [1.3.7.8.10.15]

15,50

+ acciughe del Cantabrico 2€

Mora Mora

con mortadella “Mora Mora” romagnola
squaquerone, granella di pistacchio
e crema di pistacchio [1.7.8]

17,50



PETRA 0103 HP

*Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati con riso
germogliato e orzo 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

con melanzana fritta, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d'Andria
emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi [1.7.8]

16,50

Club Sandwich

con crema trevigiana, bacon croccante, pollo, frittatina sottile
pomodoro marinda, valeriana e salsa rosa [1.3.7.10.15]

18,00

Norvegese

con caprino “latteria Perenzin”, salmone Norvegese affumicato
crema di avocado e cetriolo crudo [1.4.6.7.8.10]

18,00

***NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE**

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