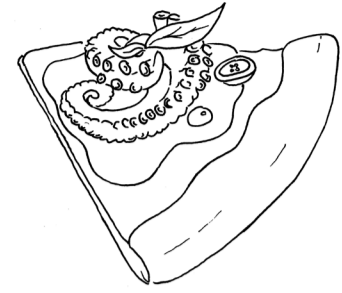


NAPOLI

morbida, leggera, classica con farine integrali.



Margherita della tradizione ~ 8,50

Regina margherita

con pomodoro Pera d'Abruzzo e Corbarino, bocconcini di mozzata di bufala del Cilento, emulsione di basilico e datterino confit ~ 13,00
+ acciughe del Cantabrico ~ 15,00

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 ~ 14,50

Parmigiana

pizza a base margherita con parmigiana "Equilibri", cuore di burrata d'Andria, emulsione di basilico pomodoro confit e scaglie di parmigiano Vacche Rosse ~ 14,00

Polposa

pizza a base margherita con cuore di burrata d'Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit ed emulsione di basilico ~ 15,00

Calabria vs Abruzzo

pizza a base margherita con 'Nduja di Spilinga, Ventricina Fragassi, cuore di burrata d'Andria acciughe del Cantabrico, olive Tiaggiasche DOP, capperi di Selargius pomodoro datterino e parmigiano Vacche Rosse 24 mesi ~ 15,00

Friarielli e salsiccia

con mozzarella fior di latte, friarielli di Corbara BIO, salsiccia "Meggio" pomodoro del Piennolo rosso e giallo, cuore di burrata d'Andria e confettura al peperoncino "Quattrociocchi" BIO ~ 14,00

Pata Negra e fichi

(base bianca) con mozzarella fior di latte, prosciutto Pata Negra "Maldonado", fichi dottati caramellati, noci di Pecan cuore di burrata d'Andria e colatura di fichi ~ 19,00

Blu 61

con crema di zucca, mozzarella fior di latte, porcini "Blu 61" (formaggio erborinato affinato nel raboso passito e mirtilli) mirtilli rossi passiti e germogli ~ 18,00

PALA

ariosa, digeribile, si scioglie in bocca



Bufala e piennolo

pizza a base margherita con mozzata di bufala del Cilento, pomodoro del Piennolo del Vesuvio e basilico ~ 15,00
+ acciughe del Cantabrico ~ 17,00

Sant' Ilario

pizza a base margherita con cuore di burrata d'Andria, prosciutto crudo di Sant' Ilario e valerianella ~ 17,00

Vegetariana

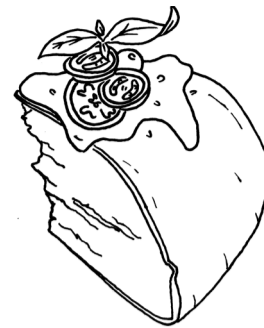
con crema di zucca, mozzarella fior di latte, chiodini Caciocavallo barricato, noci di Pecan e cipolla caramellata ~ 18,00

Pata Negra

pizza a base bianca con mozzarella fior di latte, burrata d'Andria Pata Negra Maldonado, pomodorini freschi colorati e salsa al balsamico tradizionale ~ 20,00

NUVOLA

alta, soffice, cotta al vapore e farcita a crudo



Ispanica

con cuore di burrata d'Andria, acciughe del Cantabrico
datterino confit, marmellata di peperoncino e pesto ~ 14,50

Raffinata

con salmone marinato, guacamole, cuore di burrata d'Andria
pomodorini confit e germogli ~ 17,50

Parmense

con cuore di burrata d'Andria, culatello di Zibello DOP
datterino confit e valerianella ~ 17,50

Bolognese

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese
"La Mora Artigianquality" e perline di tartufo nero ~ 14,50

Pata Negra

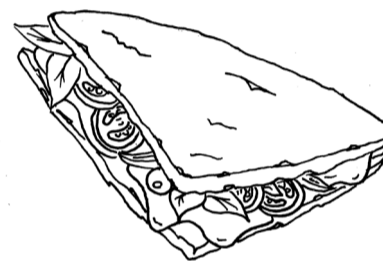
con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra e confettura di pomodoro
rosso e giallo ~ 19,00

Re dei crudi di Parma

con cuore di burrata d'Andria, crudo Sant'Ilario, datterino confit
e valerianella ~ 16,50

ROMANA

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



Mora Mora

con mortadella "Mora Mora" romagnola, stracchino
crema di limoni della costiera e pistacchio ~ 13,50

Caprese

con pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento
scarola riccia, maionese al pesto ~ 14,50
+ acciughe del Cantabrico ~ 16,50

Melanzana

con melanzana frita, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d'Andria
emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi ~ 15,50

Ubriaca

con radicchio di Treviso ai ferri, mozzarella fior di latte
pastin "Meggio" Casearia Carpenedo, salsa ai chiodini
in agretto e Ubriaco di Amarone Casearia Carpenedo ~ 17,50