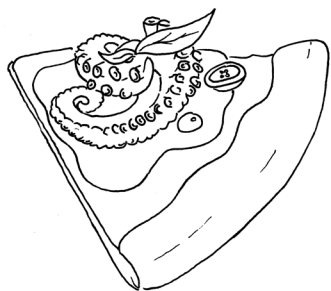


I NOSTRI IMPASTI LIEVITATI

*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 della tradizione con emulsione di basilico ~ 8,50

Regina margherita

con pomodoro Pera d'Abruzzo, 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

Rossa e Gialla

con pomodoro del Piennolo rosso e giallo, mozzata di bufala del Cilento e cacioricotta di capra ~ 16,00

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 ~ 15,50

Buona

con pomodoro Pera d'Abruzzo, cuore di burrata d'Andria e Corbarino acciuga del Cantabrico, emulsione di basilico, pomodoro confit e confettura al peperoncino "Quattrociocchi" BIO ~ 15,00

LE CLASSICHE EQUILIBRI

Parmigiana

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

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 ~ 14,00

Polposa

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

Capesante e Porcini

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

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

Calabria vs Abruzzo

(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

diVino e Fichi

pizza a base bianca
con prosciutto crudo diVino stagionato in vino rosso biodinamico robiola di Roccaverano, carpaccio di fichi, rucola e pesto di rucola ~ 17,00

PIZZE DEL MESE

Trevigiana

(base bianca) con mozzarella fior di latte, radicchio tardivo di Treviso brasato, caprino al miele, castagne e miele di castagno ~ 17,00

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

Caramella

con datterino "Caramella", salsiccia fresca "Lovison" mozzata di bufala, "Nduja" calabra ed emulsione al basilico ~ 17,00

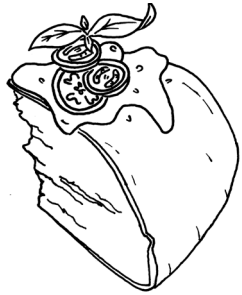
Carciofi

con crema di fondi di carciofo, mozzarella fior di latte carciofi alla romana, Pecorino DOP Casearia Carpenedo olio profumato all'aglio, prezzemolo e the rosso affumicato ~ 16,50

Cime e Tartufo

con crema di cime di rapa, mozzarella fior di latte salsiccia fresca Lovison, cuore di burrata d'Andria Pecorino DOP Casearia Carpenedo e briciole di tartufo scorzone nero ~ 18,00

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

16,50

Bolognese

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

14,50

Parmense

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

17,50

Ispanica

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

14,50

Raffinata

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

17,50

Pata Negra

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

19,00

Branzino Marinato

con branzino marinato e affumicato, Caprino, polvere d'arancia
maionese alla senape e insalatina di campo

18,50

PALA



*Ariosa, digeribile, si scioglie
in bocca, da condividere*

Bufala e piennolo

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

15,00

Sant'Ilario

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

17,00

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

Calabrese

Pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento, "Nduja" calabrese
fichi dottati, olive "arraganate" ed emulsione al basilico

18,00

Vegetariana

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

18,00

Semidry

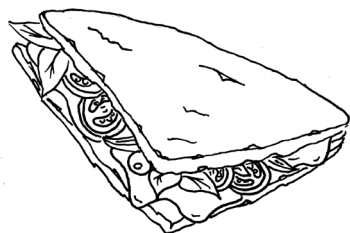
pizza a base pomodoro San Marzano Virtuna DOP
con pomodoro semidry, stracciatella di bufala a latte crudo
acciuغه del Cantabrico, emulsione al basilico e peperoncino confit

17,00

Lamon

con crema di fagioli di Lamon, mozzarella fior di latte

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

14,50

+ acciughe del Cantabrico 2€

Mora Mora

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

14,50

Prosciutto e Funghi

con prosciutto cotto “Pertus” alle erbe aromatiche, mozzarella fior di latte
funghi chiodini, “Tavoliere” Casearia Carpenedo
e confettura di pomodoro rosso “Virtuna”

17,00

Melanzana

con melanzana fritta, 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
salsa ai chiodini in agretto e Ubriaco di Amarone

17,50

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

16,00

Fassona

con tartare di Fassona, scaglie di Pecorino
radicchio di Treviso a crudo e salsa al balsamico tradizionale

18,50

Estate

con pomodorini rossi e gialli, rucola, cuore di burrata d'Andria
tonno spagnolo, olive Taggiasche DOP
salsa al balsamico tradizionale e pesto di rucola

16,50

Cilentana

con pomodoro Pera d'Abbruzzo, Cacioricotta di capra
ed emulsione al basilico

11,00

Tataki di Tonno

con tataki di tonno, cipolla di tropea caramellata,
crema di fagioli di Lamon e scaglie di parmigiano

18,00

Farcita

con tartare di Fassona "La Granda", crema d'uovo
con perlage di tartufo nero "Tartuflanghe"
ricotta di capra ed emulsione di rucola

19,00