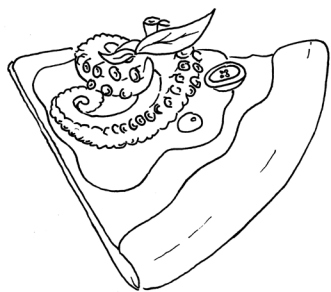


I NOSTRI IMPASTI LIEVITATI

*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”
fiore di latte a latte crudo, pesto di basilico e basilico fresco ~ 12,00

Margherita Caramella

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

Regina margherita

con pomodoro Corbarino “Corbari”, bocconcini di mozzarella
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 mozzarella 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

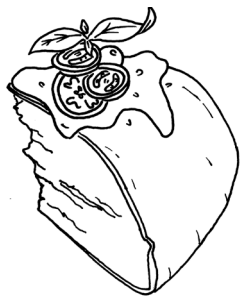
(base bianca) fior di latte a latte crudo, spinacino stufato baccalà mantecato e pomodorino che esplode ~ 16,00

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 "arragnate" 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

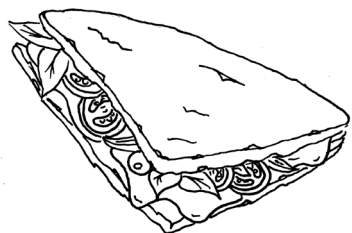
18,00

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