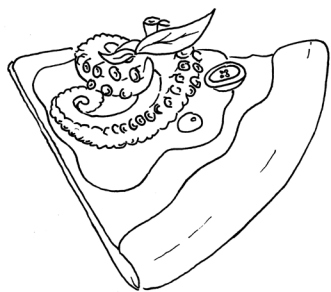


I NOSTRI IMPASTI LIEVITATI

*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 ~ 12,00 [1.7.8]

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 [1.4]

Regina margherita
con pomodoro Corbarino “Corbari”, bocconcini di mozzata di bufala del Cilento, pesto di basilico e datterino confit ~ 14,00 [1.7.8]
+ 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 ~ 16,50 [1.7.8]

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 ~ 15,00 [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 ~ 15,00 [1.7]

Polposa

(base margherita) con cuore di burrata d’Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit ed emulsione di basilico ~ 16,00 [1.4.7.8]

Parmigiana

(base margherita) con parmigiana “Equilibri”, cuore di burrata d’Andria, emulsione di basilico, pomodoro confit e parmigiano Vacche Rosse ~ 15,00 [1.4.7.8]

***NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE**

Capesante e Porcini

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, cappelletti nostrani, porcini cuore di burrata d'Andria, guanciale di Colonnata, salsa carbonara pomodorino confit ed emulsione al basilico ~ 19,00 [1.3.7.8.10.14.15]

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" calabrese ed emulsione al basilico ~ 17,50 [1.7.8.12.15]

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 ~ 16,00 [1.4.7.8.12.15]

diVino e Fichi

(base bianca) con prosciutto crudo diVino stagionato in vino rosso robiola di Roccaverano, carpaccio di fichi, rucola, colatura di fichi e pesto di rucola ~ 17,50 [1.7.8.12.15]

Rossa e Gialla

con pomodoro del Piennolo rosso e giallo, mozzarella di bufala del Cilento, cacioricotta e pesto di basilico ~ 16,00 [1.7.8]

PIZZE DEL MESE

Cime, Scampi e Acciughe

pizza a base crema di cime di rapa, fior di latte a latte crudo burrata d'Andria, scampi, salsa alle acciughe del Cantabrico e aglio nero fermentato, peperone crusco e pomodorino confit ~ 20,00 [1.4.7]

Zucca

pizza a base crema di zucca, fior di latte a latte crudo pastin "Meggio", scamorza affumicata, crema di fichi caramellata e maggiorana ~ 16,00 [1.7.12.15]

Radicchio

pizza a base crema di radicchio trevigiano, fior di latte a latte crudo, Morlacco, castagne, noci di Pecan, melassa di fichi e maggiorana ~ 16,00 [1.7.8.12]

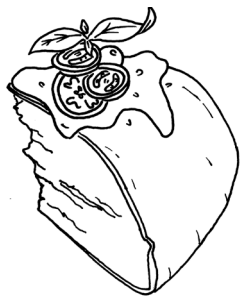
Aglio, Olio e Peperoncino

con fior di latte a latte crudo, pomodoro del Piennolo del Vesuvio aglio, olio, peperoncino, acciughe del Cantabrico, taralli sbriciolati e pesto di prezzemolo ~ 16,00 [1.7.8]

Piennolo e Ilario

con pomodoro del Piennolo del Vesuvio, cuore di burrata d'Andria prosciutto Sant'Ilario ed emulsione al basilico ~ 17,00 [1.7.8.15]

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 [1.7.15]
17,00

Bolognese

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese
“La Mora Artigianquality” e perline di tartufo nero [1.3.7.10.12.15]
15,00

Parmense

con cuore di burrata d'Andria, culatello di Zibello DOP
e radicchio in carpione [1.7.15]
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 [1.7.15]
15,00

Raffinata

con salmone marinato, guacamole, cuore di burrata d'Andria
pomodorini confit e germogli [1.4.7]
18,00

Pata Negra

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

Martina Franca

con cuore di burrata d'Andria, capocollo di Martina Franca
e carciofi in agretto [1.7.15]
17,00

***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]

16,00

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]

19,00

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 [1.7.15]

21,00

Calabrese

con pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento
"Nduja" calabra, fichi dottati, olive "arraganate" ed emulsione al basilico
[1.7.8.12]

19,00

Vegetariana

pizza a base crema di zucca, fior di latte a latte crudo
carciofi, ricotta stagionata e polvere di the rosso affumicato [1.7]

19,00

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]

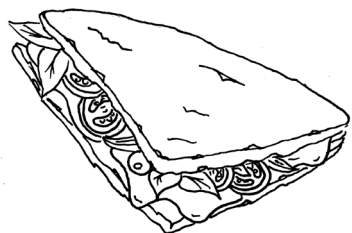
18,00

Cime di Rapa

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, burrata d'Andria
cime di rapa, acciughe del Cantabrico, cipolla di Tropea
in polvere e ricotta stagionata [1.4.7.12]

19,00

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 [1.3.7.8.10.15]

15,00

+ acciughe del Cantabrico 2€

Mora Mora

con mortadella “Mora Mora” romagnola
cuore di burrata d’Andria
e pesto di pistacchio [1.3.8.10.12.15]

17,00

Melanzana

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

16,00

Club Sandwich

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

17,50

Lamon

a base crema di fagioli di Lamon, fior di latte a latte crudo
radicchio trevigiano, pastin croccante “Meggio”
crema di Morlacco e salsa al balsamico tradizionale [1.3.7.10.12.15]

17,70

*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 [1.7.8]

17,00

Fassona

con battuta di Fassona, cuore di burrata d'Andria,
cipolla di Tropea marinata, salsa al balsamico e songino [1.3.7.10]

20,00

Tonno e Cipolla

con cuore di burrata, tataki di tonno
e cipolla di Tropea marinata [1.4.7]

18,00

Ragù

con sugo di ragù napoletano, polpettine
ricotta di bufala campana, scaglie di parmigiano
e pesti di basilico [1.7.8.16]

18,00

Fiolaro

con broccolo fiolaro di Creazzo, fonduta di pecorino
guancia di Amatrice, confettura al peperoncino
e pesto di prezzemolo [1.7.15]

17,00

Amatriciana

con amatriciana di baccalà, fonduta di pecorino
confettura al peperoncino e pesto di prezzemolo [1.4.7.8.15]

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