

PIZZE CLASSICHE "A MODO NOSTRO"

Nell'accezione più classica, con l'utilizzo del pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino

ALLA MARINARA: POMODORO, SELEZIONE DI ERBETTE AROMATICHE, BASILICO, BLEND DI SPICCHI DI AGLIO ITALIANO, AGLIO NERO FERMENTATO	VEGAN	6 €
MARGHERITA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO "ROI", BASILICO		7 €
WURSTEL: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WURSTEL		8 €
BUFALA: POMODORO, BASILICO, OLIO "ROI" E, DOPO COTTURA, MOZZARELLA DI BUFALA		8,5 €
HELL'S PIZZA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE		8,5 €
MARGHE VERACE: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO		8,5 €
ORTO DI CASA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE IN VARIE CONSISTENZE		9 €
NAPOLI...?: POMODORO, POMODORINI CONFIT E, FUORI COTTURA, SPLASH DI STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, ACCIUGHE SICILIANE		9,5 €
BURRATA: POMODORO, BURRATA AL NATURALE, OLIO "ROI", BASILICO		10 €
MARGHE VEGANA: POMODORO, MOZZARELLA "VEGANA", BASILICO, OLIO "ROI"	VEGAN	10 €
COTTO ARTIGIANALE: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, SI CONSIGLIA DOPO COTTURA		11 €
BUFALA NAPOLETANA: POMODORO, POMODORINI CONFIT E, FUORI COTTURA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ACCIUGA SICILIANA, BASILICO		12 €
BURRATA SICILIANA: POMODORO E, FUORI COTTURA, BURRATA, POMODORINI, ACCIUGHE SICILIANE		12 €
BUFFALO SAUSAGE: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA FUORI COTTURA, SALSICCIA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO "ROI"		13 €
FIOCOCCO: POMODORO E, FUORI COTTURA, RICOTTA, PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"		13,5 €
BRICKS: POMODORO, BURRATA A CRUDO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA", SCAGLIE DI GRANA		14 €
PIZZA FOR KIDS: PIZZA BABY CLASSICA "A MODO NOSTRO" O AL PADELLINO, BIBITA E * DOLCINO (A SCELTA TRA: MARGHERITA, MARGHE VERACE, HELL'S, BUFALA, NAPOLI... ?, WURSTEL, O TUTTE LE PIZZE AL PADELLINO)		11 €

- PIÙ COPERTO -

**SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI SPECIALI CON DIVERSI TIPI DI CEREALI
E IN QUANTITÀ LIMITATA**

MOLTICEREALI CON SEMI: GRANO TENERO, GRANO DURO, SEGALE, MAIS TOSTATO, MONOCOCCO, RISO ROSSO "GLI AIRONI" TOSTATO, OLIO, SALE, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E ACQUA. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

- IMPASTI EXTRA DISPONIBILI FINO AD ESAURIMENTO -

RINFORZI: 2,5 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA
3,5 € PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"

PIZZE SENZA PASSATA DI POMODORO

SALSICCIA FRIARIELLI: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI	10,5 €
CHEESE BRICKS: SELEZIONE DI FORMAGGI NELLE LORO MOLTEPLICI DECLINAZIONI	11 €
DOLCE E SALATA: PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA" SU LETTO DI STRACCIATELLA DI BURRATA, CONFETTURA DI FICHI E OLIO "ROI" (A SPICCHI)	14 €

SELEZIONE DEL NOSTRO PIZZAIOLO LIVIU CEOFLEC

PREMIATO CON 2 SPICCHI DALLA GUIDA GAMBERO ROSSO 2020

- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

CALZONE COMPOSTO DA TE: POMODORO E MOZZARELLA, OGNI INGREDIENTE IN AGGIUNTA 1 €	4 €
MARGHERITA SBAGLIATA: MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA: CREMA DI POMODORO DELLA NONNA, CILIEGINO DI FIOR DI LATTE, ACQUA DI BASILICO (A SPICCHI)	9 €
TOMATO CONNECTION: POMODORO SAN MARZANO DOP E, FUORI COTTURA, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, POMODORO CONFIT, SPOLVERATA DI ORIGANO FRESCO (A SPICCHI)	12 €
BLACK: MOZZARELLA E TOMA DEL MACCAGNO IN COTTURA, LARDO DI MAIALE NERO DI PARMA, MIELE	13 €
BRA E FRIARIELLI: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI, SALSICCIA DI VITELLO CRUDA FUORI COTTURA, OLIO PICCANTE "ROI"	13 €
ORIENTEXPRESS: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FONDUTA DI PROVOLA, A SEGUIRE FUORI COTTURA: N'DUJA, COMPOSTA DI FICHI, SCAGLIE DI RICOTTA SALATA (A SPICCHI)	14 €
USA: MOZZARELLA, CHEDDAR, PANCETTA DI MAIALE "AGRISALUMERIA LUISET", UOVO	14 €
LA SPAGNOLA ED. 2017: TUTTO A CRUDO: STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, OLIO "ROI", ACCIUGHE SPAGNOLE, CIPOLLA CARAMELLATA (A SPICCHI)	14,5 €
LA BRA: MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN COTTURA, A SEGUIRE FUORI COTTURA: SPUMA DI GRANA, SALSICCIA DI VITELLO CRUDA, RIDUZIONE DI MOSTO COTTO (A SPICCHI)	15 €
NORD-SUD: BATTUTA DI VITELLA PIEMONTESE, N'DUJA CALABRESE, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO, CIPOLLA CARAMELLATA (A SPICCHI)	15 €

DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO **BLEND BRICKS:** UN IMPASTO SEMPRE IN EVOLUZIONE, FRUTTO DI SPERIMENTAZIONI DEL NOSTRO PIZZAIOLO PER I CLIENTI PIÙ ESIGENTI, IN QUANTITÀ LIMITATE 1,5 €

SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI SPECIALI CON DIVERSI TIPI DI CEREALI E IN QUANTITÀ LIMITATA

MOLTICEREALI CON SEMI: GRANO TENERO, GRANO DURO, SEGALE, MAIS TOSTATO, MONOCOCCO, RISO ROSSO "GLI AIRONI" TOSTATO, OLIO, SALE, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E ACQUA. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1,5 €

- IMPASTI EXTRA DISPONIBILI FINO AD ESAURIMENTO -

RINFORZI: 2,5 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA
3,5 € PROSCIUTTO CRUDO DI FIOCCHETTO DI MAIALE TRANQUILLO "BETTELLA"

PIZZE AL PADELLINO

- FINO AD ESAURIMENTO -

- INGREDIENTI NON MODIFICABILI -

ALLA MARINARA: POMODORO, SELEZIONE DI ERBETTE AROMATICHE, BASILICO, BLEND DI SPICCHI DI AGLIO ITALIANO, AGLIO NERO FERMENTATO	4,5 €
REGINA MARGHERITA: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO	5 €
NAPUL'È: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, BASILICO	6 €
N'DUJA E GORGO: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, N'DUJA CALABRESE	6,5 €
BUFALA: POMODORO SAN MARZANO DOP E, FUORI COTTURA, BUFALA CAMPANA, BASILICO	7 €
GORGO E CIPOLLA: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, CIPOLLA	7 €
HELL'S: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE	7 €
MARGHE VERACE: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO	7 €
S.P.Q.R.: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, CAPPERI, OLIVE	7 €
CHEESE: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FONTINA DI AOSTA, GORGONZOLA E, FUORI COTTURA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO	7,5 €
PROSCIUTTO E FUNGHI: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI, COTTO ARTIGIANALE	7,5 €
SALSICCIA FRIARIELLI: MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI	7,5 €
COTTO: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, STRACCIATELLA DI LATTE VACCINO	8 €
BURRATA SICILIANA: POMODORO SAN MARZANO DOP, BURRATA, POMODRINI E ACCIUGHE SICILIANE	9 €

DISPONIBILE ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE 100%:
OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI DIRETTO 1 €

- IMPASTO EXTRA DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO -

RINFORZI: 2 € A INGREDIENTE RICHIESTO IN AGGIUNTA

BEVANDE

ACQUA 1/2 LITRO TRATTATA CON IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA, GASATA O NATURALE	1,5 €
ACQUA 1 LITRO TRATTATA CON IMPIANTO AD OSMOSI INVERSA, GASATA O NATURALE	2,5 €
BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA	3,5 €
BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, BIONDA 25 CL	4,5 €
BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, BIONDA 33 CL	6 €
BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, ROSSA 25 CL	4,5 €
BIRRA ALLA SPINA, DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BALADIN, ROSSA 33 CL	6 €
SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA O LATTINA SU LISTA A PARTE	
CAFFÈ	1,5 €
TISANE DAMMAN FRÈRES	3,5 €
AMARI E LIQUORI	A PARTIRE DA 3 €
VINI AROMATICI, PASSITI, GRAPPE E DISTILLATI	A PARTIRE DA 5 €
DOLCI DELLA PASTRY CHEF SILVIA FEDERICA BOLDETTI	A PARTIRE DA 4,5 €
GELATI E SORBETTI DELLA GELATERIA MAESTRO DEL GUSTO DI "OTTIMO" DI GIULIO ROCCI	A PARTIRE DA 5 €
COPERTO	2 €

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- Crostacei e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Pesce e relativi prodotti
- Arachidi e relativi prodotti
- Semi di soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2
- Lupino e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.
Grazie e Buon appetito

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti, per mancanza del fresco potrebbero essere congelati o essere stati abbattuti seguendo le vigenti norme sulla sicurezza degli stessi.

* i prodotti contrassegnati con * sono prodotti surgelati all'origine

** I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi e abbattuti a - 18 da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.

A richiesta sono possibili opzioni gluten free (non garantiamo la totale non contaminazione incrociata).

L'ORIGINE DELLA VOSTRA PIZZA

PER REALIZZARE LA VOSTRA PIZZA ABBIAMO DECISO DI COLLABORARE ESCLUSIVAMENTE CON AZIENDE CHE CONOSCIAMO, DAI PRODOTTI SINO ALLE PERSONE CHE VI LAVORANO, PER OFFRIRVI UN'ESPERIENZA CULINARIA CHE NOI AMIAMO DEFINIRE "UN MANGIARE CONSAPEVOLE". E VOGLIAMO CONDIVIDERE CON VOI PIÙ INFORMAZIONI POSSIBILI.

L'IMPASTO:

SULLA VOSTRA TAVOLA TROVERETE UN IMPASTO CHE HA SUBITO UNA DOPPIA LIEVITAZIONE, UNA PRIMA CON L'IMPASTO INTERO, A SEGUIRE UNA SECONDA PER OGNI SINGOLA PALLINA DI PIZZA E MATURA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18°. I GRANI PROVENGONO DALL'AZIENDA "VIVA" DI FAULE (CN) E SONO COLTIVATI NELLE PROVINCE DI TORINO E CUNEO, SUCCESSIVAMENTE MACINATI ESCLUSIVAMENTE A PIETRA NATURALE (LAVICA) A RESIDUO CHIMICO PARI A ZERO.

IL PESO DEL VOSTRO IMPASTO È DI CIRCA 260 GRAMMI.

I PRINCIPALI CONDIMENTI:

I PELATI, CON I QUALI PREPARIAMO LA PASSATA, SONO DEI POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP LE MOZZARELLE FIOR DI LATTE, LE BURRATE E LE STRACCIATELLE DI LATTE VACCINO SONO PRODOTTE DALL'AZIENDA "LA DELIZIOSA" DI NOCI (BA).

LA MOZZARELLA DI BUFALA È PRODOTTA DAL CASEIFICIO "LA PERLA" DI PAESTUM.

LE VERDURE PROVENGONO DAL MERCATO DI PORTA PALAZZO MENTRE PER LE PRIMIZIE E I PRODOTTI A CRUDO CI AVVALIAMO DEI PREZIOSI CONSIGLI DELL'AZIENDA AGRICOLA BADOLA DI TORINO. L'OLIO E LE OLIVE TAGGIASCHE PROVENGONO DALL'AZIENDA "ROI" DI BADALUCCO (IM).

LA COTTURA:

RIGOROSAMENTE NEL FORNO A LEGNA, LA PIZZA AL PADELLINO, INVECE, COTTA NEL FORNO ELETTRICO.

IMPASTI:

PRINCIPALE: FARINA TIPO 1, SALE, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E ACQUA

IMPASTO MULTICEREALI: CON SEMI: GRANO TENERO, GRANO DURO, SEGALE, MAIS TOSTATO, MONOCOCCO, RISO ROSSO "GLI AIRONI" TOSTATO, OLIO, SALE, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E ACQUA METODO AUTOLISI DIRETTO

IMPASTO INTEGRALE 100%: OLIO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA FRESCO E SALE. METODO AUTOLISI INDIRETTO

ALCUNI PRODOTTI, LAVORANDO SUL FRESCO E PER GARANTIRVI LA MASSIMA QUALITÀ, POTREBBERO ESSERE TERMINATI, CI SCUSIAMO PER IL DISAGIO SICURI CHE COMPRENDERETE. I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO PER GARANTIRVI PRODOTTI SEMPRE FRESCI E DI QUALITÀ.

IL TEMPO DI ATTESA: È DETERMINATO OVVIAMENTE DA DIVERSI FATTORI, DA COLORO CHE SONO ARRIVATI PRIMA DI TE, MA SOPRATTUTTO DALLA PREPARAZIONE CHE OGNI PIZZA RICHIEDE. PUNTIAMO SULLA QUALITÀ E NON SULLA QUANTITÀ, PER UNA PIZZA PERFETTA INSERIAMO MASSIMO 5-6 PIZZE ALLA VOLTA NEL FORNO.

LA FRETTA E LA VELOCITÀ DI USCITA NON SONO MAI SINONIMO DI QUALITÀ IN UN RISTORANTE. GODITI LA TUA SERATA. SE, INVECE, HAI FRETTA NON SIAMO IL POSTO ADATTO A TE.