

# PIZZE

# PIZZAS

## 2 IMPASTI TRA CUI SCEGLIERE: CHOOSE AMONG OUR 2 ORGANIC DOUGHS:

### IMPASTO LIEVITO MADRE

#### MOTHER YEAST DOUGH

Preparata con farina biologica semintegrale. Grazie all'utilizzo di lievito madre e alla lunghissima lievitazione (48 ore) è leggera e digeribile.

Made with organic semi whole wheat flour. It remains light and digestible thanks to mother yeast and a very long rising (48 hrs).

#1-6

### IMPASTO CANAPA

#### CANAPA DOUGH

Un impasto esclusivo con farine biologiche di canapa, di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1.

La canapa è una pianta dalle straordinarie capacità benefiche. Annoverata tra i superfood, il suo valore è riconosciuto dal Ministero della Salute.

An exclusive dough with organic hemp flour, organic wheat flour type 0 and semi-wholewheat type 1 flour.

The hemp is a plant with extraordinary beneficial qualities. One of the superfoods, its value is recognised by the Ministry of Health.

#1-6-8-10

### CRUDO E STRACCIATELLA



- 5,00 €  **FOCACCIA** Sale, olio extravergine, rosmarino **Salt, extra virgin oil, rosemary** #1-6
- 7,00 €  **MARGHERITA** Pomodoro, mozzarella, origano **Tomato, mozzarella cheese, oregano** #1-6-7
- 9,50 €  **ÉLITE** Pomodoro, mozzarella di bufala mantovana, pomodorini **Tomato, mozzarella cheese with Buffalo milk from Mantua, fresh tomatoes** #1-6-7
- 8,50 € **PEPERINA**  
Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, cipolle di Tropea, salame piccante  
**Tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola blue-cheese, Tropea onions, spicy salami** #1-6-7
- 7,50 €  **JARDIN** Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine grigliati  
**Tomato, mozzarella cheese, grilled peppers, grilled eggplants, grilled zucchini** #1-6-7
- 8,50 € **CHARME** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
**Tomato, mozzarella cheese, ham steak** #1-6-7
- 8,50 € **NAÏF** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofi, champignon  
**Tomato, mozzarella cheese, ham steak, black olives, artichokes, champignon mushrooms**  
#1-6-7
- 8,50 € **CASARO** Mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, grana **Mozzarella cheese, Gorgonzola blue-cheese, Taleggio cheese, Grana Padano cheese** #1-3-6-7
- 11,50 €  **LE GRAND BLEU** Pomodoro, polpo, frutti di mare, prezzemolo aromatizzato all'aglio\*  
**Tomato, octopus, seafood, parsley flavored with garlic\*** #1-2-4-6-12-14

## LE PIZZE GOURMET / GOURMET PIZZAS

- 13,50 € **INCANTO** Mozzarella, scamorza affumicata, crema di zucca, porcini, prosciutto crudo di Parma, pistacchi di Bronte **Mozzarella cheese, smoked scamorza cheese, pumpkin cream, porcini mushrooms, Parma raw ham, Bronte pistachios** #1-6-7-8
- 15,50 € **CRUDO E STRACCIATELLA**  
pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella con latte di Bufala mantovana, pomodori rossi semidry e gocce di pesto **Mozzarella cheese, Gorgonzola blue-cheese, Taleggio cheese, Grana Padano cheese** #1-2-4-6-7-9-12-14
- 14,50 € **AMOR AMATRICIANA**  
pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale al pepe, cipolla rossa di Tropea spadellata e pomodori San Marzano **Tomato, Fiordilatte mozzarella cheese from Mantua, Pecorino Romano cheese cream, pepper flavoured cheek lard, sautéed red onion from Tropea, San Marzano tomatoes** #1-6

## SUPPLEMENTO / EXTRA COST

- 1,00 € - Verdure **Vegetables**
- 1,50 € - Acciughe, frutta secca, semi, funghi, uova **Anchovies, dried fruit, seeds, mushrooms, eggs**
- 2,00 € - Salumi affettati, formaggi **Salami cold cuts, cheeses**
- 2,00 € - Pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)  
**Fish (shrimp, octopus, tuna, salmon, mussels and seafood)**
- 1,50 € - Mozzarella fiordilatte mantovana biologica **Fiordilatte mozzarella cheese from Mantua**
- 3,00 € - Mozzarella con latte di bufala mantovana biologica **Buffalo milk mozzarella cheese from Mantua**
- 2,00 € **PIZZA SENZA LATTOSIO?** Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione  
**PIZZA WITHOUT LACTOSE?** Ask to our staff the alternatives