

PIZZE

GOURMET

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

impasto a lunga lievitazione, alta e soffice, cotta in padellino e farcita a crudo, per assaporare tutto il gusto degli ingredienti

LA DOLCE E SALATA

Pelati del Gargano passati a mano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo stagionato 24 mesi Riserva Sani e Marmellata di Fichi Dolce | 15,5 €

LA CULATTA, BURRATA E ACCIUGHE

Pelati del Gargano passati a mano, Mozzarella Fior di Latte, Culatta stagionata 20 mesi, Burratina 100% di Latte Italiano e Acciughe dell'Adriatico | 18 €

LA PISTACCHIOSA

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella IGP di Bologna, Stracciatella 100% di Latte Italiano e Granella di Pistacchi | 17 €

L'INDECISA

Doppio Gusto:

- Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo stagionato 24 mesi Riserva Sani e Pomodorini Freschi
- Mozzarella Fior di Latte, Pasta di Salsiccia e Friarielli Campani. | 16 €

**Solo Mercoledì sera
e Domenica sera**



PIZZE

GOURMET

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

impasto a lunga lievitazione, alta e soffice, cotta in padellino e farcita a crudo, per assaporare tutto il gusto degli ingredienti

LA PORKYS

Pelati del Gargano passati a mano, Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, cremoso Stracchino, Patate lesse condite, e per finire, fuori cottura, Spalla Cotta di San Secondo | 16,50 €

LA REGINA

Base di Pelati del Gargano passati a mano, Burrata D.O.P., Foglie di Basilico fresco e Olio Extra Vergine di Oliva | 15 €

LA MIKI 110

Pelati del Gargano passati a mano, Mozzarella Fior di Latte taglio Napoli, Pasta di Salsiccia, Cipolle brasate, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Crema di Aceto Balsamico di Modena D.O.P. | 16 €

LA GORGONZOLA, RADICCHIO e NOCI

Pelati del Gargano passati a mano, Mozzarella Fior di Latte Taglio Napoli, Gorgonzola D.O.P., Radicchio Rosso e Noci fuori cottura | 15,5 €

**Solo Mercoledì sera
e Domenica sera**

