



La 5TERRE

CON PESTO ALLA GENOVESE





La 5TERRE

MOZZARELLA FIORDILATTE, **PESTO ALLA GENOVESE**, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO LUNGO SEMISECCO.



PESTO ALLA GENOVESE

Chi non conosce il **condimento ligure** famoso in tutto il mondo?

La vera sorpresa è trovarlo **sulla pizza**, insieme a mozzarella di bufala e pomodori lunghi semi-secchi.

Nel piacevole alternarsi di colori e sapori **è il basilico che rompe gli schemi** e lascia a bocca aperta per il suo **gusto deciso**.

Se amate le sorprese...





L'ALL IN
CON GAMBERETTI DEI MARI DEL NORD





L'ALL IN

MOZZARELLA FIORDILATTE, CREMA DI ZUCCA, CIPOLLA CAMELLATA, **GAMBERETTI DEI MARI DEL NORD**, RICOTTA, ZUCCHINE E FIORDISALE DI SICILIA ALLA LAVANDA E LIMONE.

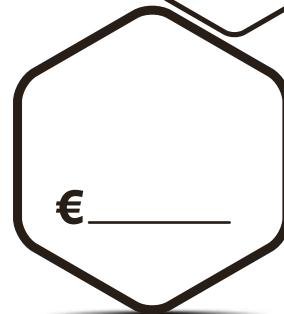


GAMBERETTI

Caratterizzati da una **polpa dalla consistenza soda** e con un gradevole **sapore di mare** che si accosta alle note dolci e amare tipiche dei crostacei, questi gamberi nascono nelle acque fredde dell'**Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico**.

Le basse temperature fanno sì che la **crescita avvenga lentamente**, nel pieno rispetto dei tempi necessari **per uno sviluppo completo**.

In questa pizza, oltre alla classica zuccina, troverete la piacevole dolcezza della zucca e delle cipolle caramellate.





La ARLECCHINO

CON CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI





La ARLECCHINO

MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORO
SAN MARZANO DOP, **CARCIOFI MILLEFOGLIE
PUGLIESI**, SALCHICHON, POMODORINI ROSSI
E GIALLI SEMISECCHI.

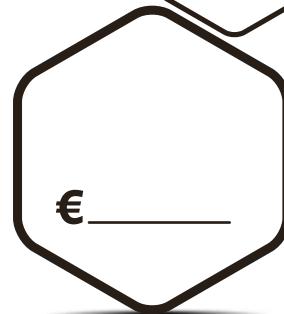


CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI

Belli, buoni e dalla **perfetta consistenza**, tenace ma non troppo, sono italiani
i migliori carciofi al mondo.

In questa pizza i **carciofi “millefoglie”**, **100% pugliesi**, più precisamente
brindisini, si sposano con il salchichon iberico in un **perfetto ed equilibrato
alternarsi di sapori**, opposti ma complementari.

I colori dei pomodori, gialli e rossi, completano il quadro e, soprattutto,
danno il nome alla pizza.





La BISMARCK

CON PANCETTA AFFUMICATA





La BISMARCK

MOZZARELLA FIORDILATTE, ASPARAGI VERDI,
ASPARAGI BIANCHI, **PANCETTA**
E UOVO OCCHIO DI BUE.



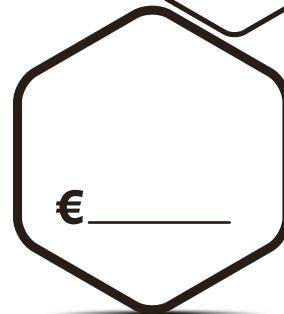
PANCETTA

Strati rosso e bianco rosato di **morbida consistenza**, una scioglievolezza del grasso eccellente, in grado di apportare al palato un **sapore sapido ma delicato**.

Il profumo è ammiccante, anch'esso richiama dolcezza, mufte nobili e **note speziate**.

Questa è la nostra pancetta, elaborata secondo **un'antica ricetta contadina**: solo carne di suino nazionale selezionato, aglio, rosmarino, pepe, peperoncino e... un leggero tocco di fumo.

Asparagi, uova e pancetta: una Triplice Alleanza che il "cancelliere di ferro" Otto Von Bismarck non esiterebbe a sottoscrivere!





La BONITA

CON TONNO BONITO DEL NORTE





La BONITA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
TONNO BONITO, OLIVE LECCINO,
FRUTTI DEL CAPPERO CON GAMBINO,
POMODORINI ROSSI E GIALLI SEMISECCHI.

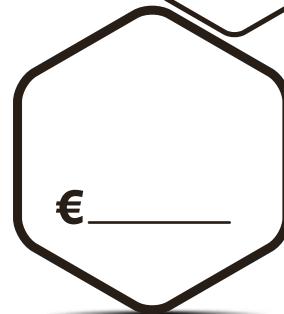


TONNO BONITO DEL NORTE

Il Bonito del Norte (Thunnus Alalunga) vive in acque temperate, nel nostro caso **nel rinomato Mar Cantabrico.**

Pescato rigorosamente a lenza, è un pesce di medie dimensioni, da sempre considerato **un prodotto eccezionale per il suo sapore delicato**, per il colore chiaro e la tenerezza delle carni e per il **basso contenuto di grassi.**

Questa creazione, di cui il Bonito è certamente la star; porta con sé, semplicemente, tutti i profumi dell'oceano e del mare, dall'Atlantico al Mediterraneo.





La CANCUN

CON SALSA GUACAMOLE





La CANCUN

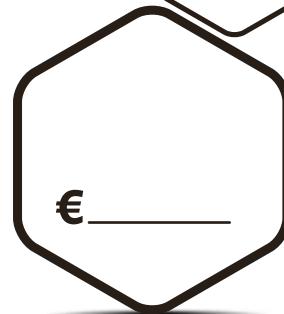
POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
SALSA GUACAMOLE, POMODORO LUNGO
SEMISECCO, GAMBERETTI DEI MARI
DEL NORD E MANDORLE.

SALSA GUACAMOLE

La **Salsa Guacamole** è una delle salse base della cucina **centroamericana**, molto **gustosa**, viene fatta con polpa di **avocado maturo**, **cipolla** in quantità variabile ma sempre ben caratterizzante, peperone e **succo di lime o limone**, che serve ad alleggerire una polpa di per se comunque grassa.

Lontano dalle colline Andine e delle spiagge tropicali, la troviamo ormai su tutti i tavoli dei nostri ristoranti di pesce tradizionali come ingrediente **ricercato e innovativo**.

Utilizzarla nella pizza, accompagnata da pomodoro lungo semisecco e dai gamberetti aromatizzati dal sale al limone e lavanda, è una **scommessa vinta!**





La CONTE DI CAVOUR

CON PERE MADERNASSA





La CONTE DI CAVOUR

CREMA DI GORGONZOLA,
PERE MADERNASSA, RUCOLA, GOCCE DI MIELE



PERE MADERNASSA:

Una varietà pregiatissima. La Pera Madernassa deve il suo nome al luogo originario in cui cresce: una piccola frazione di Alba, **tra le fasciose Langhe piemontesi.**

La tradizione vuole che la prima pianta sia nata da un seme caduto per caso.

Le caratteristiche della Madernassa si esaltano in cottura: un frutto dalla polpa dolce e profumata.

In questa pizza le pere cadono su una crema di gorgonzola, e vengono sormontate da gocce di miele. È in casi come questo che si usa la parola *connubio!*

€ _____



La **COSTIERA**

CON RANA PESCATRICE





La COSTIERA

MOZZARELLA FIORDILATTE, SCAROLA
BRASATA, OLIVE LECCINO, **RANA**
PESCATRICE AFFUMICATA E PEPE BIANCO.

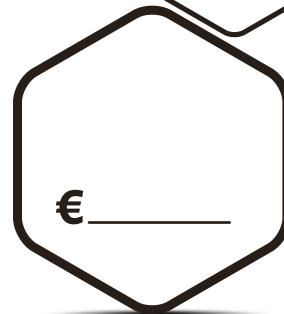


RANA PESCATRICE

Questa lavorazione, effettuata dalle **sapienti mani di un artigiano sardo vincitore del Sardinia Food Award**, riesce a valorizzare una materia prima già di per sé eccezionale.

La pescatrice viene **totalmente pulita e lavorata in acqua e sale**, poi, dopo un processo di lenta affumicatura condotto con **legni di mirto, lentischio e ginepro**, accoglie un'ulteriore lavorazione con **tecniche sottoposte a "segreto familiare"**, affinché possa raggiungere una consistenza e una delicatezza delle carni indimenticabile.

Le note dolci e saporite di questa ricercatezza si bilanciano perfettamente con il piacevole amarognolo delle olive leccino e della scarola, in un tripudio di sapore in grado di soddisfare i palati più esigenti.





La DEL MASO

CON FUNGHI PORCINI





La DEL MASO

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
FUNGHI PORCINI, SPECK E FONTINA.

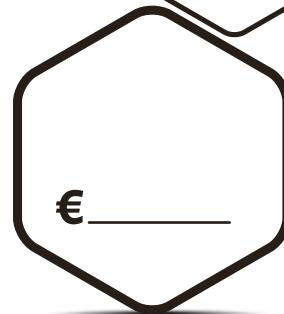


FUNGHI PORCINI

Il Re del bosco: **il fungo porcino!** È il più apprezzato e ricercato al mondo e il perché non è un segreto: **le sue carni sono saporite, succulente e profumate.**

Sono i castagneti, le faggete e le quercete a custodire questi tesori e fare in modo che sviluppino le caratteristiche che li rendono così pregiati.

Per rievocare le atmosfere di un maso, **in questa pizza il porcino si unisce allo speck e alla fontina.**





La DON QUIXOTE

CON "BESO DEL CABALLERO"





La DON QUIXOTE

MOZZARELLA FIORDILATTE, SONGINO, PARMIGIANO REGGIANO, "BESO DEL CABALLERO", SALE ALLA LAVANDA E BACCHE ROSA.



BESO DEL CABALLERO

"El Beso del Caballero", il bacio del cavaliere, è un innovativo e sorprendente prodotto di salumeria iberica ottenuto da **lingua bovina**.

Il clima freddo e secco della **Cordigliera Cantabrica nel Nord della Spagna, a 1.200 metri sul livello del mare**, favorisce l'essiccazione della carne che sviluppa **delicati aromi** caratteristici. Al termine della stagionatura naturale di circa 30 giorni, la carne di manzo viene leggermente **affumicata con legno di rovere**.

Le **note balsamiche** conferite dal fior di sale aromatizzato con fiori di **lavanda e bacche rosa** rendono questa pizza un esempio di delicatezza e raffinatezza.





L'EMILIANA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CREMA
DI PISTACCHIO, POMODORINI ROSSI SEMISECCHI,
MORTADELLA IGP, GLASSA DI ACETO
BALSAMICO E PARMIGIANO REGGIANO.



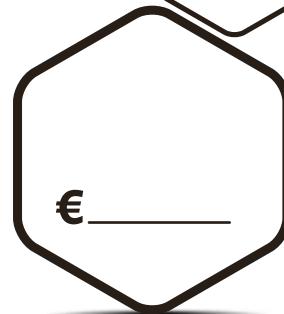
MORTADELLA IGP

Parti nobili di carne di maiale triturate fino ad ottenere **un impasto cremoso** dal tipico colore rosa e **punteggiato da cubetti di lardo** che lo rendono ancora più **dolce e morbido**.

Questa poesia si intitola **mortadella IGP di Bologna**.

Su volumi vecchi centinaia di anni è scritto: **“Bologna si vanta da secoli di fabbricare mortadelle di squisita perfezione”**. A chi non rispettava le regole imposte dalla segretissima ricetta della mortadella bolognese venivano inflitte multe salate e punizioni corporali atroci.

Adesso provate a immaginare questa mortadella sulla pizza...fatto?





L'EMILIANA

CON MORTADELLA IGP





L' ESPRESSA

CON GUANCIALE





ESPRESSA

MOZZARELLA FIORDILATTE, GUANCIALE,
CREMA DI PECORINO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA,
POLVERE DI CAFFÈ



GUANCIALE:

Il grasso pregiato di questo guanciale, la sua scioglievolezza fuori dal comune, il profumo speziato e intenso ne fanno un prodotto di eccelsa qualità.

Originario dell'Italia Centrale, il suo gusto deciso lo sta rendendo sempre più protagonista della cucina italiana a tutte le latitudini.

Ottima compagnia gli viene offerta dalla **dolcezza e dalla croccantezza uniche della cipolla rossa**. Si unisce poi alla corposità della crema di pecorino.

Un lieve passaggio di polvere di caffè aggiunge una nota leggera, ma inconfondibile, che regala a questa pizza un tocco speciale.





La FAVOLOSA

CON CREMA DI PECORINO ROMANO DOP





La FAVOLOSA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CREMA DI PECORINO ROMANO DOP**, PANCETTA, FAVETTE



CREMA DI PECORINO ROMANO DOP:

Da più di duemila anni le greggi di pecore che pascolano liberamente nelle campagne del Lazio producono il latte da cui viene ricavato questo antichissimo formaggio.

Un gusto che si è mantenuto intatto nei millenni: aromatico, sapido e lievemente piccante.

La consistenza compatta del **Pecorino Dop fonde in questa crema densa e ricca di sapore**, liberando tutti gli aromi ottenuti durante la stagionatura.

L'incontro con le favette è un chiaro omaggio alla tradizione.





La FAVORITA

CON POMODORINI GIALLI SEMISECCHI





La FAVORITA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CIPOLLE CARAMELLATE,
POMODORINI GIALLI SEMISECCHI,
CARPACCIO DI TONNO.

POMODORINI GIALLI:

I ciliegini gialli semi-secchi mantengono la compattezza del prodotto appena colto, pur offrendo un concentrato di sapore.

Naturalmente dolci e impreziositi da spezie naturali, questi pomodorini sanno come esaltare il gusto di molte pietanze.

Il carpaccio di tonno sembra il loro compagno ideale e il gusto irresistibile delle cipolle caramellate completa l'allegra compagnia.

Oltre al palato anche gli occhi vengono gratificati da questa pizza. Spicca il giallo, colore originario del pomodoro. Così lo conobbero gli Europei quando arrivò dalle Americhe. Per questo lo chiamarono Pomo d'Oro!





La GENTILE

CON FIOCCO DI NORCIA





La GENTILE

MOZZARELLA FIORDILATTE,
FIOCCO DI NORCIA, CARCIOFI ALLA ROMANA



FIOCCO DI NORCIA:

Il fiocco, parte pregiata e di piccola pezzatura del prosciutto, si distingue per il bellissimo equilibrio tra grasso e magro.

Solo carne di suino, sale e spezie. Nessun conservante per questo prodotto di qualità superiore. Genuino e dal profumo intenso, il suo gusto è inconfondibile.

In questa pizza **le sue fette di un rosato intenso avvolgono i carciofi alla romana.** Semplice e delizioso.

Fatevi un regalo, il fiocco ce lo mettiamo noi.





La GHIOTTA

CON PROSCIUTTO COTTO "IL BRUNELLO"





La GHIOTTA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CREMA AI 4 FORMAGGI,
FUNGHI, **PROSCIUTTO COTTO "IL BRUNELLO"**



PROSCIUTTO COTTO "IL BRUNELLO":

Questo prosciutto cotto indossa un abito elegante, creativo e rispetta tutti i crismi dell'artigianalità.

Viene **cosparso in superficie di caramello salato**, caratteristica da cui derivano il suo aspetto, oltre alla fragranza unica.

Arrostito per ottenere la massima esaltazione del sapore, l'impatto iniziale al palato è leggermente dolce.

Le sue carni tenere e aromatiche si sposano a meraviglia con i quattro formaggi, mentre i funghi completano l'esperienza.





L'ISOLANA

CON BOTTARGA DI CABRAS



L' ISOLANA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CARCIOFI
MILLEFOGLIE PUGLIESI, MOZZARELLA
DI BUFALA, **BOTTARGA DI CABRAS.**

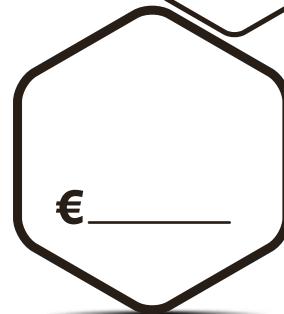


BOTTARGA DI CABRAS

Questa ricetta accoglie fra i suoi ingredienti la Bottarga premiata col **Sardinia Food Award 2018**, in un accostamento classico come quello con i carciofi.

Esistono molti luoghi di lavorazione della bottarga, ma solo a **Cabras, in Sardegna**, c'è il giusto equilibrio fra **clima, tecniche, esposizione al vento Maestrale.**

L'umidità tipica della zona, infatti, permette la creazione della leggera muffa alimentare che si forma sulla superficie delle baffe, consentendo lo sprigionarsi di **aromi unici**, che caratterizzano l'ambiente cittadino per tutto il periodo che va **da giugno a novembre.**





L'ISPANICA

CON CECINA DE LEON RESERVA IGP





L'ISPANICA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCA,
FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI, **CECINA DE LEON**
E PEPE AFFUMICATO AL MELO.

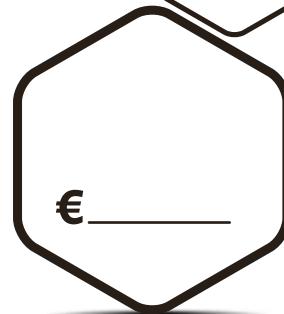


CECINA DE LEON RESERVA IGP

La “**Cecina de León**” è un salume iberico IGP prodotto da **carne di bovini selezionati** nella regione spagnola di Castiglia e León. Esperti artigiani la lavorano a circa 1200 metri sulle alture dei monti cantabrigi, in un clima caratterizzato da inverni lunghi e secchi, ideali per la lunga **stagionatura naturale** di oltre **12 mesi**.

La Cecina, finemente **affumicata con legno di rovere**, è caratterizzata da una fibra tenera e succosa e dalla inconfondibile “**marmorizzazione**”, ossia l'infiltrazione di pregiato grasso nelle parti magre.

Il contatto col calore dell'impasto al termine della cottura agevola lo sprigionarsi dei profumi unici di questo prodotto, le leggere note di affumicatura e la delicata dolcezza del grasso completano un'esperienza gustativa unica e indimenticabile.





La **JAMONITA**

CON JAMON IBERICO





La JAMONITA

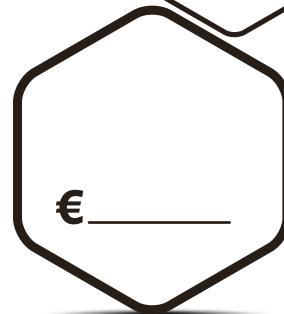
MOZZARELLA DI BUFALA, JAMON IBERICO,
INSALATINA FRESCA, GLASSA DI ACETO
BALSAMICO.



JAMON IBERICO

Dalla terra del blasonato "patanegra" arriva questa gemma della gastronomia mondiale. Questo **prosciutto iberico** possiede grande succosità e un aroma inebriante. È **scioglievole al palato e persistente**. Elaborato in **Extremadura da maiali allevati all'aperto** e alimentati esclusivamente con **mangime di campagna**, il prosciutto è sottoposto a una lenta **stagionatura di almeno 30 mesi** in essiccatoi e cantine naturali.

L'estrema **dolcezza del grasso** in contrasto col piacevole e leggero **amaro della parte magra** sono tentazioni a cui sarebbe immorale non cedere!





La BASCA

CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO





MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI
ROSSI SEMISECCHI, OLIVE LECCINO,
STRACCIATELLA DI BUFALA
E **ACCIUGHE DEL CANTABRICO.**



ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Queste acciughe sono il frutto della **“pesca di primavera”**, la stagione in cui **le carni sono più dolci e tenere**. Dopo la pesca le acciughe vengono pulite manualmente e poste a **maturare sotto sale per circa 8 mesi**. Solo a quel punto sono pronte ad essere dissalate, delicate a mano e poste sottolio. Tanta cura rende questo prodotto **il più pregiato nella sua categoria**.

L'abbinamento con la straciatella di bufala crea un equilibrio “dolceamaro” esaltato dai pomodorini semiseccchi e dalle olive leccino.





L'INSOLITA

CON CREMA DI ZUCCA





L'INSOLITA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CREMA
DI ZUCCA**, PANCETTA E PEPE
AFFUMICATO AL MELO



CREMA DI ZUCCA "VIOLINA"

La zucca gialla è compatta, dolce e morbida al palato. Arriva in Europa dopo la scoperta dell'America e da subito dichiara di trovarsi molto bene.

Nel Vecchio Continente è talmente a suo agio da diventare ben presto **protagonista di tantissimi piatti di cucina casareccia.** Prima o poi doveva accadere: incontra la pizza.

Questa crema è ottenuta dalla varietà di zucca detta "violina", tipica delle zone del Mantovano e del Ferrarese. Sarà anche per la musicalità del nome che si accorda perfettamente con molti ingredienti, ma **con la pancetta sembra essere nato il vero amore.**

€ _____



La PARMIGIANA

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA





La PARMIGIANA

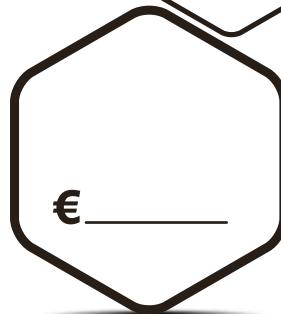
POMODORO, MOZZARELLA, FIORDILATTE,
MELANZANE GRIGLIATE, **PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA DOP** E PARMIGIANO REGGIANO.



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Il Prosciutto di Parma DOP "Antica cantina di Langhirano" de Il Mangiarbene, **dolcissimo e morbido nonostante i 24 mesi di stagionatura**, racconta una storia di artigianalità, di pavimenti in cotto, di una cantina permeata da muffe autoctone che gli donano **sentori di miele di acacia e di glicine**.

Esperti stagionatori, forti di una **tradizione tramandata attraverso generazioni**, decidono quando aprire le finestre dell'"Antica cantina di Langhirano" per sfruttare il microclima del borgo, adagiato su un altopiano sulla sponda del torrente Parma, dove l'aria salmastra proveniente dal golfo di La Spezia si addolcisce nello scontro con le pareti della Cisa, pronta a conferire a questa icona del benessere il **giusto grado di affinamento**.





La PEPERINO

CON PEPERONI DEL PIQUILLO





La PEPPERINO

MOZZARELLA FIORDILATE, SALAME PICCANTE,
PEPERONI DEL PIQUILLO RIPIENI
DI RICOTTA PROFUMATA ALLE ERBE,
OLIVE VERDI DOLCI E ERBA CIPOLLINA.

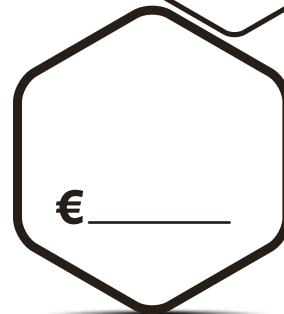


PEPERONI DEL PIQUILLO

La varietà di peperone del **Piquillo** è una gemma della **Spagna**. Il colore è rosso vivo, la polpa è **sottile, ma carnosa e vellutata**. Il sapore è **dolce e intenso** allo stesso tempo, ma la cosa che sorprende maggiormente è la sua **digeribilità**.

La forma triangolare e le sue dimensioni contenute lo rendono perfetto per essere farcito, fino a formare una **simpatica campanella**.

Il triangolo con ricotta e salame piccante è da 10 e lode!





La POMO-D'ORO

CON PASSATA DI POMODORO LUNGO GIALLO





La POMO-D'ORO

MOZZARELLA FIORDILATTE, PASSATA DI POMODORO LUNGO GIALLO, POMODORI SEMISECCHI ROSSI E GIALLI, PESTO ALLA GENOVESE, RICOTTA FRESCA.



PASSATA DI POMODORO LUNGO GIALLO:

Il pomodoro originario importato dalle Americhe era giallo, di un brillante giallo dorato. Così lo hanno conosciuto gli europei. E proprio per questo lo hanno chiamato **pomo-d'oro!**

Pregiati pomodori lunghi della Campania, coltivati alle pendici del Vesuvio, nella terra di elezione del San Marzano Dop, con cui condivide terreni e cure.

Nessun colorante, ma solo semi antichi e autoctoni che restituiscono un'estrema dolcezza, donano una consistenza vellutata, potere antiossidante e bellezza da vendere.

Ricotta fresca e pesto completano la tavolozza di colori.

Una pizza così mette il sorriso!





La QUATTRO MORI

CON SARDINE AFFUMICATE





La QUATTRO MORI

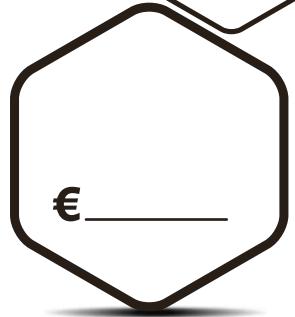
MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI
GIALLI E ROSSI SEMISECCHI, BURRATA,
SARDINE AFFUMICATE E PREZZEMOLO.



SARDINE AFFUMICATE

I nostri filetti di **sardine affumicate** sono completamente **artigianali**, vengono privati a mano di pelle e spine, nella più rinomata bottega di **Cabras in Sardegna**, quella del vincitore del **Sardinia Food Award**.

Finemente affumicati con legni della macchia mediterranea, i filetti raggiungono un equilibrio esplosivo di **qualità, sapore e consistenza** e diventano protagonisti di una fusione con la dolcezza della burrata e dei pomodori semiseccchi.





La RUSTICA

CON CREMA DI NOCI





La RUSTICA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CREMA DI NOCI**,
CREMA AL GORGONZOLA, POMODORO FRESCO,
RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO



CREMA DI NOCI:

La noce: un frutto che l'uomo consuma dall'alba della storia. Per gli Antichi Greci era il cibo degli degli Dei. I Romani le attribuivano potere afrodisiaco. Per secoli è stata offerta durante le cerimonie nuziali.

Un frutto quindi avvolto dalla leggenda, consumato nel corso dei millenni per le sue proprietà benefiche.

In questa salsa, che guarda alla tradizione ligure, i grassi benefici della noce vengono esaltati in tutta la loro cremosità. Morbida e profumata, la granella ne impreziosisce la consistenza.

Qui la troverete dialogare con il pomodoro fresco, la rucola e il parmigiano. Il tutto adagiato su un letto di crema al gorgonzola. Equilibrio di sapori.





La SAN MARTINO

CON CASTAGNE





La SAN MARTINO

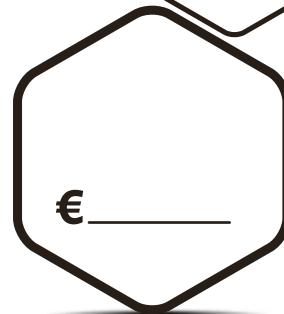
MOZZARELLA FIORDILATTE, **CASTAGNE**,
TALEGGIO E PANCETTA AFFUMICATA.

LA CASTAGNA

Un tempo il castagno veniva chiamato l'albero del pane perché la farina ottenuta dai suoi frutti dava sostegno ai contadini che non avevano altro cibo.

Oggi le cose sono cambiate! **Le castagne** vengono considerate **una delizia raffinata** e il loro **sapore rustico e antico** è nell'immaginario di tutti.

La polpa pastosa e dalle note dolci di questo frutto selvatico non poteva quindi mancare in questa pizza, insieme a **ingredienti dal carattere deciso come il taleggio e la pancetta.**





La SAN MARZANO

CON POMODORO SAN MARZANO DOP





La SAN MARZANO

MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORO
SAN MARZANO DOP E BASILICO.



POMODORO SAN MARZANO DOP

L'Agro Nocerino Sarnese è la zona ideale per la coltivazione del pomodoro: il clima risente della benefica influenza del mare, il terreno è soffice e ricco, l'acqua è sempre disponibile.

Il rigido disciplinare di produzione fa il resto: **coltivazione verticale**, con canne, **raccolta** scalare e rigorosamente **manuale** permettono di trasformare solo **frutti uniformemente maturi e interi**.

La salsa che si ottiene da questo pomodoro è **dolce e fresca**, di colore rosso vivo e dal sapore intenso. Su questa pizza il **vero Pomodoro** incontra la **vera Mozzarella**: un **matrimonio "campano"** senza terzi incombodi, celebrato dal **basilico**.





La SAN MARZANO

CON POMODORO SAN MARZANO DOP





La SAN MARZANO

MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORO
SAN MARZANO DOP E BASILICO.



POMODORO SAN MARZANO DOP

L'Agro Nocerino Sarnese è la zona ideale per la coltivazione del pomodoro: il clima risente della benefica influenza del mare, il terreno è soffice e ricco, l'acqua è sempre disponibile.

Il rigido disciplinare di produzione fa il resto: **coltivazione verticale**, con canne, **raccolta** scalare e rigorosamente **manuale** permettono di trasformare solo **frutti uniformemente maturi e interi**.

La salsa che si ottiene da questo pomodoro è **dolce e fresca**, di colore rosso vivo e dal sapore intenso. Su questa pizza il **vero Pomodoro** incontra la **vera Mozzarella**: un **matrimonio "campano"** senza terzi incomodi, celebrato dal **basilico**.





L'ISPANICA

CON CECINA DE LEON RESERVA IGP





L'ISPANICA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCA,
FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI, **CECINA DE LEON**
E PEPE AFFUMICATO AL MELO.

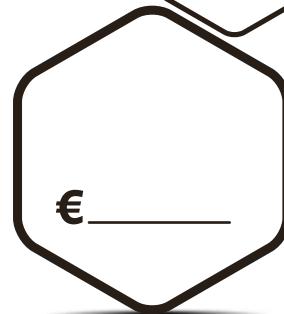


CECINA DE LEON RESERVA IGP

La “**Cecina de León**” è un salume iberico IGP prodotto da **carne di bovini selezionati** nella regione spagnola di Castiglia e León. Esperti artigiani la lavorano a circa 1200 metri sulle alture dei monti cantabrigi, in un clima caratterizzato da inverni lunghi e secchi, ideali per la lunga **stagionatura naturale** di oltre **12 mesi**.

La Cecina, finemente **affumicata con legno di rovere**, è caratterizzata da una fibra tenera e succosa e dalla inconfondibile “**marmorizzazione**”, ossia l'infiltrazione di pregiato grasso nelle parti magre.

Il contatto col calore dell'impasto al termine della cottura agevola lo sprigionarsi dei profumi unici di questo prodotto, le leggere note di affumicatura e la delicata dolcezza del grasso completano un'esperienza gustativa unica e indimenticabile.





La **JAMONITA**

CON JAMON IBERICO





La JAMONITA

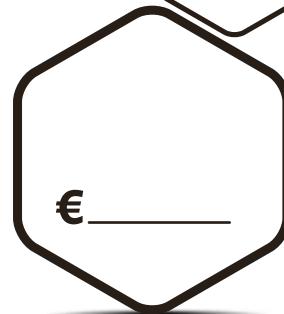
MOZZARELLA DI BUFALA, JAMON IBERICO,
INSALATINA FRESCA, GLASSA DI ACETO
BALSAMICO.



JAMON IBERICO

Dalla terra del blasonato "patanegra" arriva questa gemma della gastronomia mondiale. Questo **prosciutto iberico** possiede grande succosità e un aroma inebriante. È **scioglievole al palato e persistente**. Elaborato in **Extremadura da maiali allevati all'aperto** e alimentati esclusivamente con **mangime di campagna**, il prosciutto è sottoposto a una lenta **stagionatura di almeno 30 mesi** in essiccatoi e cantine naturali.

L'estrema **dolcezza del grasso** in contrasto col piacevole e leggero **amaro della parte magra** sono tentazioni a cui sarebbe immorale non cedere!





La QUATTRO MORI

CON SARDINE AFFUMICATE





La QUATTRO MORI

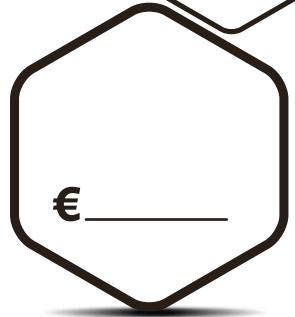
MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI
GIALLI E ROSSI SEMISECCHI, BURRATA,
SARDINE AFFUMICATE E PREZZEMOLO.



SARDINE AFFUMICATE

I nostri filetti di **sardine affumicate** sono completamente **artigianali**, vengono privati a mano di pelle e spine, nella più rinomata bottega di **Cabras in Sardegna**, quella del vincitore del **Sardinia Food Award**.

Finemente affumicati con legni della macchia mediterranea, i filetti raggiungono un equilibrio esplosivo di **qualità, sapore e consistenza** e diventano protagonisti di una fusione con la dolcezza della burrata e dei pomodori semiseccchi.





L'INSOLITA

CON CREMA DI ZUCCA





L'INSOLITA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CREMA
DI ZUCCA**, PANCETTA E PEPE
AFFUMICATO AL MELO



CREMA DI ZUCCA "VIOLINA"

La zucca gialla è compatta, dolce e morbida al palato. Arriva in Europa dopo la scoperta dell'America e da subito dichiara di trovarsi molto bene.

Nel Vecchio Continente è talmente a suo agio da diventare ben presto **protagonista di tantissimi piatti di cucina casareccia.** Prima o poi doveva accadere: incontra la pizza.

Questa crema è ottenuta dalla varietà di zucca detta "violina", tipica delle zone del Mantovano e del Ferrarese. Sarà anche per la musicalità del nome che si accorda perfettamente con molti ingredienti, ma **con la pancetta sembra essere nato il vero amore.**

€ _____



La VRUSCENTE

CON 'NDUJA SPALMATA





La VRUSCENTE

MOZZARELLA FIORDILATTE, 'NDUJA,
SALAMINO PICCANTE, FAGIOLI RED KIDNEY
PICCANTI E PEPERONI GRIGLIATI.

'NDUJA

La 'nduja è un insaccato tipico della Calabria, molto **saporito e decisamente piccante**. Nasce come alimento povero, ma si trasforma in uno dei **prodotti più nobili** di questa terra del Sud.

Il successo di questo insaccato è frutto del grande lavoro fatto per garantire la qualità. I maiali utilizzati sono **alimentati con ghiande, castagne, cereali, zucche e barbabietole**. Il grasso presente nei diversi tagli di cui è composta la rende **cremosa e facilmente spalmabile**. Il budello è **naturale, il peperoncino abbondante e rigorosamente calabrese**.

Assaporatela in questa pizza per un'esplosione di aromi e di ... piccante!



€ _____



La BASCA

CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO





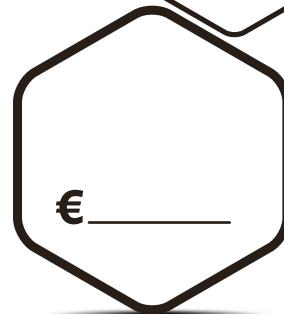
MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI
ROSSI SEMISECCHI, OLIVE LECCINO,
STRACCIATELLA DI BUFALA
E **ACCIUGHE DEL CANTABRICO.**



ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Queste acciughe sono il frutto della **“pesca di primavera”**, la stagione in cui **le carni sono più dolci e tenere**. Dopo la pesca le acciughe vengono pulite manualmente e poste a **maturare sotto sale per circa 8 mesi**. Solo a quel punto sono pronte ad essere dissalate, delicate a mano e poste sottolio. Tanta cura rende questo prodotto **il più pregiato nella sua categoria**.

L'abbinamento con la straciatella di bufala crea un equilibrio “dolceamaro” esaltato dai pomodorini semiseccchi e dalle olive leccino.





L'ALL IN
CON GAMBERETTI DEI MARI DEL NORD





L'ALL IN

MOZZARELLA FIORDILATTE, CREMA DI ZUCCA, CIPOLLA CAMELLATA, **GAMBERETTI DEI MARI DEL NORD**, RICOTTA, ZUCCHINE E FIORDISALE DI SICILIA ALLA LAVANDA E LIMONE.

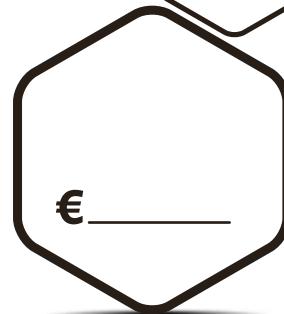


GAMBERETTI

Caratterizzati da una **polpa dalla consistenza soda** e con un gradevole **sapore di mare** che si accosta alle note dolci e amare tipiche dei crostacei, questi gamberi nascono nelle acque fredde dell'**Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico**.

Le basse temperature fanno sì che la **crescita avvenga lentamente**, nel pieno rispetto dei tempi necessari **per uno sviluppo completo**.

In questa pizza, oltre alla classica zucchina, troverete la piacevole dolcezza della zucca e delle cipolle caramellate.





L'EMILIANA

CON MORTADELLA IGP





L'EMILIANA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CREMA
DI PISTACCHIO, POMODORINI ROSSI SEMISECCHI,
MORTADELLA IGP, GLASSA DI ACETO
BALSAMICO E PARMIGIANO REGGIANO.



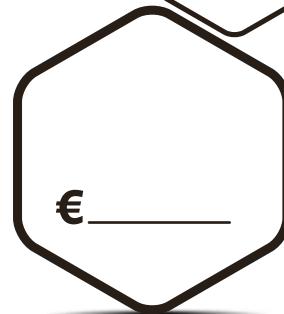
MORTADELLA IGP

Parti nobili di carne di maiale triturate fino ad ottenere **un impasto cremoso** dal tipico colore rosa e **punteggiato da cubetti di lardo** che lo rendono ancora più **dolce e morbido**.

Questa poesia si intitola **mortadella IGP di Bologna**.

Su volumi vecchi centinaia di anni è scritto: **“Bologna si vanta da secoli di fabbricare mortadelle di squisita perfezione”**. A chi non rispettava le regole imposte dalla segretissima ricetta della mortadella bolognese venivano inflitte multe salate e punizioni corporali atroci.

Adesso provate a immaginare questa mortadella sulla pizza...fatto?





La CANCUN

CON SALSA GUACAMOLE





La CUNCUN

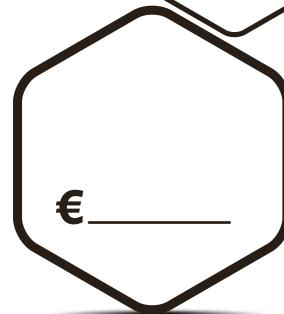
POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
SALSA GUACAMOLE, POMODORO LUNGO
SEMISECCO, GAMBERETTI DEI MARI
DEL NORD E MANDORLE.

SALSA GUACAMOLE

La **Salsa Guacamole** è una delle salse base della cucina **centroamericana**, molto **gustosa**, viene fatta con polpa di **avocado maturo**, **cipolla** in quantità variabile ma sempre ben caratterizzante, peperone e **succo di lime o limone**, che serve ad alleggerire una polpa di per se comunque grassa.

Lontano dalle colline Andine e delle spiagge tropicali, la troviamo ormai su tutti i tavoli dei nostri ristoranti di pesce tradizionali come ingrediente **ricercato e innovativo**.

Utilizzarla nella pizza, accompagnata da pomodoro lungo semisecco e dai gamberetti aromatizzati dal sale al limone e lavanda, è una **scommessa vinta!**





La SIBILLA

CON TARTUFO





La SIBILLA

MOZZARELLA, SALSA AL PECORINO,
INSALATINA FRESCA, PARMIGIANO REGGIANO
E TARTUFO.



TARTUFO

Siamo di fronte **a uno degli ingredienti più nobili e antichi della cucina italiana.** Questo tartufo estivo **viene sapientemente ricercato e raccolto al momento ottimale di maturazione,** selezionato e conservato in olio extravergine d'oliva, così da poterlo gustare in ogni periodo dell'anno.

Anche se vive nascosto nel terreno non è affatto timido e nell'incontro con la pizza appena sfornata sprigiona **un prorompente profumo aromatico e un sapore deciso, ma rotondo.**

Il matrimonio con la **gustosa sapidità del pecorino** si rivelerà in un'esperienza che il vostro palato non potrà dimenticare.





La VALDOSTANA

CON LARDO AFFUMICATO





La VALDOSTANA

MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE,
ZUCCHINE E PEPERONI GRIGLIATI A CUBETTI,
RUCOLA, **LARDO AFFUMICATO**, OLIVE VERDI
COLOSSAL DENOCCIOLATE CONDITE



LARDO AFFUMICATO

Il gusto delicato della tradizione valdostana del lardo, sposa la suadente **affumicatura con legno di faggio naturale**. Questo prodotto così speciale rappresenta infatti la "sintesi" di due tradizioni: quella valdostana del lardo di Arnad DOP e quella altoatesina dell'affumicatura.

Gli spallotti di suino nazionale riposano 3 mesi nei "doil" di legno con le aromatiche spezie valdostane e al termine della stagionatura, vengono mandati in Alto Adige, dove l'arte dell'affumicatura è tradizione fin dall'antichità.





La PEPERINO

CON PEPERONI DEL PIQUILLO





La PEPERINO

MOZZARELLA FIORDILATE, SALAME PICCANTE,
PEPERONI DEL PIQUILLO RIPIENI
DI RICOTTA PROFUMATA ALLE ERBE,
OLIVE VERDI DOLCI E ERBA CIPOLLINA.

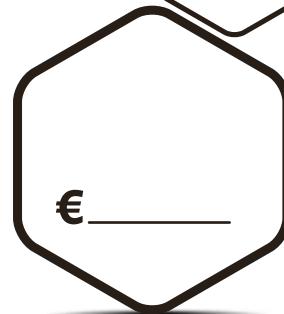


PEPERONI DEL PIQUILLO

La varietà di peperone del **Piquillo** è una gemma della **Spagna**. Il colore è rosso vivo, la polpa è **sottile, ma carnosa e vellutata**. Il sapore è **dolce e intenso** allo stesso tempo, ma la cosa che sorprende maggiormente è la sua **digeribilità**.

La forma triangolare e le sue dimensioni contenute lo rendono perfetto per essere farcito, fino a formare una **simpatica campanella**.

Il triangolo con ricotta e salame piccante è da 10 e lode!





L' ISOLANA

CON BOTTARGA DI CABRAS



L' ISOLANA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CARCIOFI
MILLEFOGLIE PUGLIESI, MOZZARELLA
DI BUFALA, **BOTTARGA DI CABRAS.**

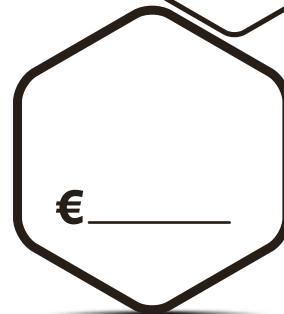


BOTTARGA DI CABRAS

Questa ricetta accoglie fra i suoi ingredienti la Bottarga premiata col **Sardinia Food Award 2018**, in un accostamento classico come quello con i carciofi.

Esistono molti luoghi di lavorazione della bottarga, ma solo a **Cabras, in Sardegna**, c'è il giusto equilibrio fra **clima, tecniche, esposizione al vento Maestrale.**

L'umidità tipica della zona, infatti, permette la creazione della leggera muffa alimentare che si forma sulla superficie delle baffe, consentendo lo sprigionarsi di **aromi unici**, che caratterizzano l'ambiente cittadino per tutto il periodo che va **da giugno a novembre.**





La DON QUIXOTE

CON "BESO DEL CABALLERO"





La DON QUIXOTE

MOZZARELLA FIORDILATTE, SONGINO, PARMIGIANO REGGIANO, "BESO DEL CABALLERO", SALE ALLA LAVANDA E BACCHE ROSA.

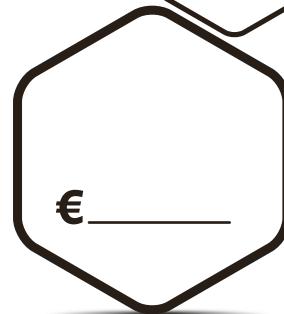


BESO DEL CABALLERO

"El Beso del Caballero", il bacio del cavaliere, è un innovativo e sorprendente prodotto di salumeria iberica ottenuto da **lingua bovina**.

Il clima freddo e secco della **Cordigliera Cantabrica nel Nord della Spagna, a 1.200 metri sul livello del mare**, favorisce l'essiccazione della carne che sviluppa **delicati aromi** caratteristici. Al termine della stagionatura naturale di circa 30 giorni, la carne di manzo viene leggermente **affumicata con legno di rovere**.

Le **note balsamiche** conferite dal fior di sale aromatizzato con fiori di **lavanda e bacche rosa** rendono questa pizza un esempio di delicatezza e raffinatezza.





La BONITA

CON TONNO BONITO DEL NORTE





La BONITA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
TONNO BONITO, OLIVE LECCINO,
FRUTTI DEL CAPPERO CON GAMBINO,
POMODORINI ROSSI E GIALLI SEMISECCHI.

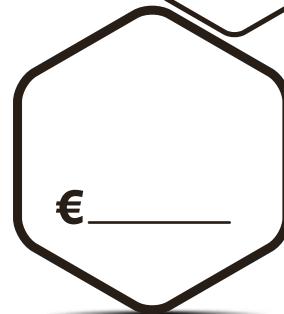


TONNO BONITO DEL NORTE

Il Bonito del Norte (Thunnus Alalunga) vive in acque temperate, nel nostro caso **nel rinomato Mar Cantabrico.**

Pescato rigorosamente a lenza, è un pesce di medie dimensioni, da sempre considerato **un prodotto eccezionale per il suo sapore delicato**, per il colore chiaro e la tenerezza delle carni e per il **basso contenuto di grassi.**

Questa creazione, di cui il Bonito è certamente la star; porta con sé, semplicemente, tutti i profumi dell'oceano e del mare, dall'Atlantico al Mediterraneo.





La **COSTIERA**

CON RANA PESCATRICE





La COSTIERA

MOZZARELLA FIORDILATTE, SCAROLA
BRASATA, OLIVE LECCINO, **RANA**
PESCATRICE AFFUMICATA E PEPE BIANCO.

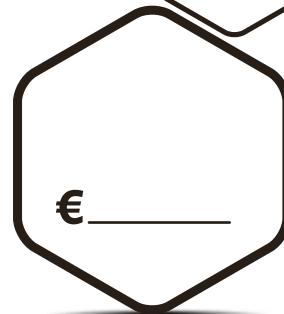


RANA PESCATRICE

Questa lavorazione, effettuata dalle **sapienti mani di un artigiano sardo vincitore del Sardinia Food Award**, riesce a valorizzare una materia prima già di per sé eccezionale.

La pescatrice viene **totalmente pulita e lavorata in acqua e sale**, poi, dopo un processo di lenta affumicatura condotto con **legni di mirto, lentischio e ginepro**, accoglie un'ulteriore lavorazione con **tecniche sottoposte a "segreto familiare"**, affinché possa raggiungere una consistenza e una delicatezza delle carni indimenticabile.

Le note dolci e saporite di questa ricercatezza si bilanciano perfettamente con il piacevole amarognolo delle olive leccino e della scarola, in un tripudio di sapore in grado di soddisfare i palati più esigenti.





La 5TERRE

CON PESTO ALLA GENOVESE





La 5TERRE

MOZZARELLA FIORDILATTE, **PESTO ALLA GENOVESE**, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO LUNGO SEMISECCO.



PESTO ALLA GENOVESE

Chi non conosce il **condimento ligure** famoso in tutto il mondo?

La vera sorpresa è trovarlo **sulla pizza**, insieme a mozzarella di bufala e pomodori lunghi semi-secchi.

Nel piacevole alternarsi di colori e sapori **è il basilico che rompe gli schemi** e lascia a bocca aperta per il suo **gusto deciso**.

Se amate le sorprese...





La BISMARK

CON PANCETTA AFFUMICATA





La BISMARCK

MOZZARELLA FIORDILATTE, ASPARAGI VERDI,
ASPARAGI BIANCHI, **PANCETTA**
E UOVO OCCHIO DI BUE.

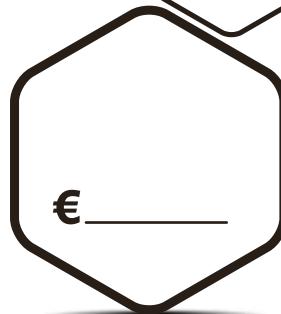
PANCETTA

Strati rosso e bianco rosato di **morbida consistenza**, una scioglievolezza del grasso eccellente, in grado di apportare al palato un **sapore sapido ma delicato**.

Il profumo è ammiccante, anch'esso richiama dolcezza, mufte nobili e **note speziate**.

Questa è la nostra pancetta, elaborata secondo **un'antica ricetta contadina**: solo carne di suino nazionale selezionato, aglio, rosmarino, pepe, peperoncino e... un leggero tocco di fumo.

Asparagi, uova e pancetta: una Triplice Alleanza che il "cancelliere di ferro" Otto Von Bismarck non esiterebbe a sottoscrivere!





La DEL MASO

CON FUNGHI PORCINI





La DEL MASO

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
FUNGHI PORCINI, SPECK E FONTINA.

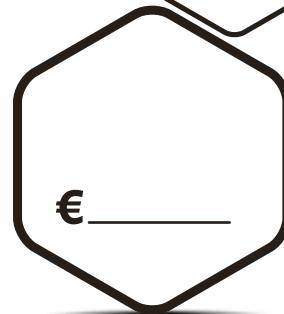


FUNGHI PORCINI

Il Re del bosco: **il fungo porcino!** È il più apprezzato e ricercato al mondo e il perché non è un segreto: **le sue carni sono saporite, succulente e profumate.**

Sono i castagneti, le faggete e le quercete a custodire questi tesori e fare in modo che sviluppino le caratteristiche che li rendono così pregiati.

Per rievocare le atmosfere di un maso, **in questa pizza il porcino si unisce allo speck e alla fontina.**





La NORDICA

CON SALMONE AFFUMICATO





La NORDICA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
FUNGHI PORCINI, **SALMONE** AFFUMICATO,
SALE DI THOR, ERBA CIPOLLINA.

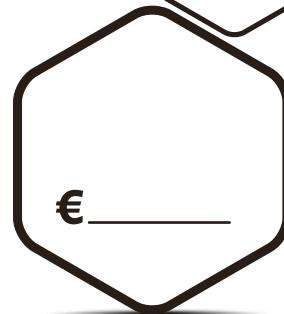


SALMONE AFFUMICATO

Il Salmone viene apprezzato per le sue carni pastose, poco grasse e dal sapore deciso e corposo.

Sono le acque fredde e agitate degli Oceani e del Mare del Nord a regalargli le qualità che lo hanno reso protagonista delle tavole più raffinate.

Il sapore del **salmone affumicato**, **enfaticizzato dal sale speziato “alla scandinava”**, in questa versione si affianca a **una leggera marinatura nel succo di lime** e incontra i sapori di montagna del fungo porcino.





La PARMIGIANA

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA





La PARMIGIANA

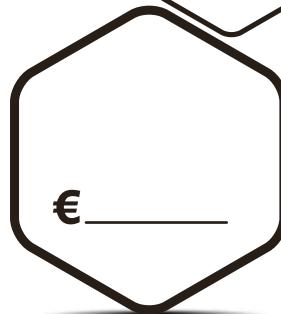
POMODORO, MOZZARELLA, FIORDILATTE,
MELANZANE GRIGLiate, **PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA DOP** E PARMIGIANO REGGIANO.



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Il Prosciutto di Parma DOP "Antica cantina di Langhirano" de Il Mangiarbene, **dolcissimo e morbido nonostante i 24 mesi di stagionatura**, racconta una storia di artigianalità, di pavimenti in cotto, di una cantina permeata da muffe autoctone che gli donano **sentori di miele di acacia e di glicine**.

Esperti stagionatori, forti di una **tradizione tramandata attraverso generazioni**, decidono quando aprire le finestre dell'"Antica cantina di Langhirano" per sfruttare il microclima del borgo, adagiato su un altopiano sulla sponda del torrente Parma, dove l'aria salmastra proveniente dal golfo di La Spezia si addolcisce nello scontro con le pareti della Cisa, pronta a conferire a questa icona del benessere il **giusto grado di affinamento**.





La SAN MARTINO

CON CASTAGNE





La SAN MARTINO

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CASTAGNE**,
TALEGGIO E PANCETTA AFFUMICATA.

LA CASTAGNA

Un tempo il castagno veniva chiamato l'albero del pane perché la farina ottenuta dai suoi frutti dava sostegno ai contadini che non avevano altro cibo.

Oggi le cose sono cambiate! **Le castagne** vengono considerate **una delizia raffinata** e il loro **sapore rustico e antico** è nell'immaginario di tutti.

La polpa pastosa e dalle note dolci di questo frutto selvatico non poteva quindi mancare in questa pizza, insieme a **ingredienti dal carattere deciso come il taleggio e la pancetta.**



€ _____



La ARLECCHINO

CON CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI





La ARLECCHINO

MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORO
SAN MARZANO DOP, **CARCIOFI MILLEFOGLIE
PUGLIESI**, SALCHICHON, POMODORINI ROSSI
E GIALLI SEMISECCHI.

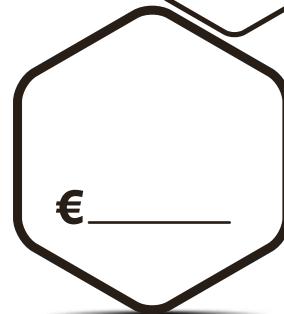


CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI

Belli, buoni e dalla **perfetta consistenza**, tenace ma non troppo, sono italiani
i migliori carciofi al mondo.

In questa pizza i **carciofi “millefoglie”**, **100% pugliesi**, più precisamente
brindisini, si sposano con il salchichon iberico in un **perfetto ed equilibrato
alternarsi di sapori**, opposti ma complementari.

I colori dei pomodori, gialli e rossi, completano il quadro e, soprattutto,
danno il nome alla pizza.





La FAVOLOSA

CON CREMA DI PECORINO ROMANO DOP





La FAVOLOSA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CREMA DI PECORINO ROMANO DOP**, PANCETTA, FAVETTE



CREMA DI PECORINO ROMANO DOP:

Da più di duemila anni le greggi di pecore che pascolano liberamente nelle campagne del Lazio producono il latte da cui viene ricavato questo antichissimo formaggio.

Un gusto che si è mantenuto intatto nei millenni: aromatico, sapido e lievemente piccante.

La consistenza compatta del **Pecorino Dop fonde in questa crema densa e ricca di sapore**, liberando tutti gli aromi ottenuti durante la stagionatura.

L'incontro con le favette è un chiaro omaggio alla tradizione.





La CONTE DI CAVOUR

CON PERE MADERNASSA





La CONTE DI CAVOUR

CREMA DI GORGONZOLA,
PERE MADERNASSA, RUCOLA, GOCCE DI MIELE



PERE MADERNASSA:

Una varietà pregiatissima. La Pera Madernassa deve il suo nome al luogo originario in cui cresce: una piccola frazione di Alba, **tra le fasciose Langhe piemontesi.**

La tradizione vuole che la prima pianta sia nata da un seme caduto per caso.

Le caratteristiche della Madernassa si esaltano in cottura: un frutto dalla polpa dolce e profumata.

In questa pizza le pere cadono su una crema di gorgonzola, e vengono sormontate da gocce di miele. È in casi come questo che si usa la parola *connubio!*

€ _____



La **POMO-D'ORO**

CON PASSATA DI POMODORO LUNGO GIALLO





La POMO-D'ORO

MOZZARELLA FIORDILATTE, PASSATA DI POMODORO
LUNGO GIALLO, POMODORI SEMISECCHI
ROSSI E GIALLI, PESTO ALLA GENOVESE,
RICOTTA FRESCA.



PASSATA DI POMODORO LUNGO GIALLO:

Il pomodoro originario importato dalle Americhe era giallo, di un brillante giallo dorato. Così lo hanno conosciuto gli europei. E proprio per questo lo hanno chiamato **pomo-d'oro!**

Pregiati pomodori lunghi della Campania, coltivati alle pendici del Vesuvio, nella terra di elezione del San Marzano Dop, con cui condivide terreni e cure.

Nessun colorante, ma solo semi antichi e autoctoni che restituiscono un'estrema dolcezza, donano una consistenza vellutata, potere antiossidante e bellezza da vendere.

Ricotta fresca e pesto completano la tavolozza di colori.

Una pizza così mette il sorriso!





L'ESPRESSA

CON GUANCIALE





ESPRESSA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **GUANCIALE**,
CREMA DI PECORINO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA,
POLVERE DI CAFFÈ



GUANCIALE:

Il grasso pregiato di questo guanciale, la sua scioglievolezza fuori dal comune, il profumo speziato e intenso ne fanno un prodotto di eccelsa qualità.

Originario dell'Italia Centrale, il suo gusto deciso lo sta rendendo sempre più protagonista della cucina italiana a tutte le latitudini.

Ottima compagnia gli viene offerta dalla **dolcezza e dalla croccantezza uniche della cipolla rossa**. Si unisce poi alla corposità della crema di pecorino.

Un lieve passaggio di polvere di caffè aggiunge una nota leggera, ma inconfondibile, che regala a questa pizza un tocco speciale.





La **GENTILE**

CON FIOCCO DI NORCIA





La GENTILE

MOZZARELLA FIORDILATTE,
FIOCCO DI NORCIA, CARCIOFI ALLA ROMANA



FIOCCO DI NORCIA:

Il fiocco, parte pregiata e di piccola pezzatura del prosciutto, si distingue per il bellissimo equilibrio tra grasso e magro.

Solo carne di suino, sale e spezie. Nessun conservante per questo prodotto di qualità superiore. Genuino e dal profumo intenso, il suo gusto è inconfondibile.

In questa pizza **le sue fette di un rosato intenso avvolgono i carciofi alla romana.** Semplice e delizioso.

Fatevi un regalo, il fiocco ce lo mettiamo noi.





La RUSTICA

CON CREMA DI NOCI





La RUSTICA

MOZZARELLA FIORDILATTE, **CREMA DI NOCI**,
CREMA AL GORGONZOLA, POMODORO FRESCO,
RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO



CREMA DI NOCI:

La noce: un frutto che l'uomo consuma dall'alba della storia. Per gli Antichi Greci era il cibo degli degli Dei. I Romani le attribuivano potere afrodisiaco. Per secoli è stata offerta durante le cerimonie nuziali.

Un frutto quindi avvolto dalla leggenda, consumato nel corso dei millenni per le sue proprietà benefiche.

In questa salsa, che guarda alla tradizione ligure, i grassi benefici della noce vengono esaltati in tutta la loro cremosità. Morbida e profumata, la granella ne impreziosisce la consistenza.

Qui la troverete dialogare con il pomodoro fresco, la rucola e il parmigiano. Il tutto adagiato su un letto di crema al gorgonzola. Equilibrio di sapori.





La GHIOTTA

CON PROSCIUTTO COTTO "IL BRUNELLO"





La GHIOTTA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CREMA AI 4 FORMAGGI,
FUNGHI, **PROSCIUTTO COTTO "IL BRUNELLO"**



PROSCIUTTO COTTO "IL BRUNELLO":

Questo prosciutto cotto indossa un abito elegante, creativo e rispetta tutti i crismi dell'artigianalità.

Viene **cosparso in superficie di caramello salato**, caratteristica da cui derivano il suo aspetto, oltre alla fragranza unica.

Arrostito per ottenere la massima esaltazione del sapore, l'impatto iniziale al palato è leggermente dolce.

Le sue carni tenere e aromatiche si sposano a meraviglia con i quattro formaggi, mentre i funghi completano l'esperienza.





La FAVORITA

CON POMODORINI GIALLI SEMISECCHI





La FAVORITA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CIPOLLE CARAMELLATE,
POMODORINI GIALLI SEMISECCHI,
CARPACCIO DI TONNO.

POMODORINI GIALLI:

I ciliegini gialli semi-secchi mantengono la compattezza del prodotto appena colto, pur offrendo un concentrato di sapore.

Naturalmente dolci e impreziositi da spezie naturali, questi pomodorini sanno come esaltare il gusto di molte pietanze.

Il carpaccio di tonno sembra il loro compagno ideale e il gusto irresistibile delle cipolle caramellate completa l'allegria compagnia.

Oltre al palato anche gli occhi vengono gratificati da questa pizza. Spicca il giallo, colore originario del pomodoro. Così lo conobbero gli Europei quando arrivò dalle Americhe. Per questo lo chiamarono Pomo d'Oro!





La SIBILLA

CON TARTUFO





La VALDOSTANA

CON LARDO AFFUMICATO





La SIBILLA

MOZZARELLA, SALSA AL PECORINO,
INSALATINA FRESCA, PARMIGIANO REGGIANO
E TARTUFO.

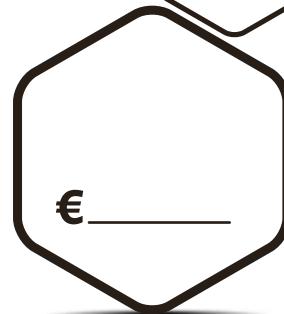


TARTUFO

Siamo di fronte a **uno degli ingredienti più nobili e antichi della cucina italiana**. Questo tartufo estivo **viene sapientemente ricercato e raccolto al momento ottimale di maturazione**, selezionato e conservato in olio extravergine d'oliva, così da poterlo gustare in ogni periodo dell'anno.

Anche se vive nascosto nel terreno non è affatto timido e nell'incontro con la pizza appena sfornata sprigiona **un prorompente profumo aromatico e un sapore deciso, ma rotondo**.

Il matrimonio con la **gustosa sapidità del pecorino** si rivelerà in un'esperienza che il vostro palato non potrà dimenticare.





La VALDOSTANA

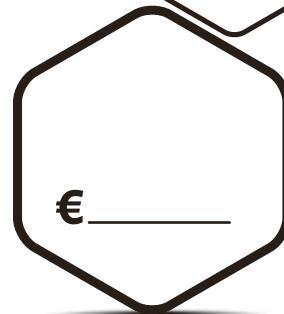
MOZZARELLA FIORDILATTE, MELANZANE,
ZUCCHINE E PEPERONI GRIGLIATI A CUBETTI,
RUCOLA, **LARDO AFFUMICATO**, OLIVE VERDI
COLOSSAL DENOCCIOLATE CONDITE



LARDO AFFUMICATO

Il gusto delicato della tradizione valdostana del lardo, sposa la suadente **affumicatura con legno di faggio naturale**. Questo prodotto così speciale rappresenta infatti la "sintesi" di due tradizioni: quella valdostana del lardo di Arnad DOP e quella altoatesina dell'affumicatura.

Gli spallotti di suino nazionale riposano 3 mesi nei "doil" di legno con le aromatiche spezie valdostane e al termine della stagionatura, vengono mandati in Alto Adige, dove l'arte dell'affumicatura è tradizione fin dall'antichità.





La VRUSCENTE

CON 'NDUJA SPALMATA





La VRUSCENTE

MOZZARELLA FIORDILATTE, 'NDUJA,
SALAMINO PICCANTE, FAGIOLI RED KIDNEY
PICCANTI E PEPERONI GRIGLIATI.

'NDUJA

La 'nduja è un insaccato tipico della Calabria, molto **saporito e decisamente piccante**. Nasce come alimento povero, ma si trasforma in uno dei **prodotti più nobili** di questa terra del Sud.

Il successo di questo insaccato è frutto del grande lavoro fatto per garantire la qualità. I maiali utilizzati sono **alimentati con ghiande, castagne, cereali, zucche e barbabietole**. Il grasso presente nei diversi tagli di cui è composta la rende **cremosa e facilmente spalmabile**. Il budello è **naturale, il peperoncino abbondante e rigorosamente calabrese**.

Assaporatela in questa pizza per un'esplosione di aromi e di ... piccante!



€ _____



**PIZZA
D'AUTORE**

*Scegli un gusto
inimitabile*

La FARINA D'AUTORE

NOVITÀ



Ingredienti

Farina di grano tenero, 100% italiano, tipo I macinata a pietra
Farina di grano saraceno
Cruschello tostato di grano tenero
Cruska (crusca di grano tenero termotrattata)
Glutine vitale di frumento

Caratteristiche

Forza: 340/360W
Lievitazione: 24/48h
Ceneri 0.80

L'IMPASTO D'AUTORE

Ricetta

Farina	1.000g
Acqua	650g
Olio girasole	30g
Sale	20g
Lievito circa	3 g

**COSTO
A PIZZA**

€ 0²⁰-0²⁵



La ALL IN

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	RICOTTA	50/60
15135	CREMA DI ZUCCA	30/40
18196	CIPOLLE CARAMELLATE	15/20
18480	ZUCCHINE GRIGLIATE	70/80
27024	GAMBERETTI LIOFILIZZATI	25/30
30017	FIOR DI SALE DI SICILIA LAVANDA/LIMONE	Q.B.



COSTO PREVISTO
€ 3⁰⁰-3⁵⁰



Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, cipolle caramellate e zucchine grigliate.



Ricotta, gamberetti liofilizzati e fior di sale.

La ARLECCHINO

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
03061	POMODORO SAN MARZANO DOP	80/100
18453	POMODORI ROSSI SEMISECCHI	8/10
18452	POMODORI GIALLI SEMISECCHI	8/10
32195	SALSICHON IBERICO CEBO INTERO	30/40
10022	CARCIOFI FETTINE NAZIONALI IN OLIO	60/80



COSTO PREVISTO
€ 2⁵⁰-3⁵⁰



Mozzarella fiordilatte, pomodoro San Marzan, pomodori rossi e gialli semiseccchi e carciofi a fettine.



Salsichon iberico Cebo intero.

La BASCA

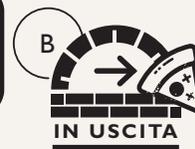
CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	STRACCIATELLA DI BUFALA	50/60
18453	POMODORI ROSSI SEMISECCHI	25/30
08128	OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE	15/20
01325	ACCIUGHE DEL CANTABRICO	25/35



COSTO PREVISTO
€ 5⁰⁰-6⁰⁰



Mozzarella fiordilatte, pomodori rossi semiseccchi e olive leccino.



Stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico.

La BISMARCK

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	UOVO OCCHIO DI BUE	1 pz.
18020	ASPARAGI VERDI AL NATURALE	25/30
18010	ASPARAGI BIANCHI AL NATURALE	30/40
32306	PANCETTA DI BASSIANO A METÀ	50/60



COSTO PREVISTO
€ 2⁰⁰-2⁵⁰



Mozzarella fiordilatte, asparagi verdi e bianchi.



Uovo occhio di bue e pancetta.

La BONITA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
03043	POLPA POMODORO LUNGO	80/100
01151	TONNO BONITO A FILETTI	40/50
08128	OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE	15/20
18059	FRUTTI DEL CAPPERO	10/15
18453	POMODORI ROSSI SEMISECCHI	25/30
18452	POMODORI GIALLI SEMISECCHI	25/30



COSTO PREVISTO
€ 3⁰⁰-4⁰⁰



Mozzarella fiordilatte, polpa pomodoro lungo, olive leccino denocciolate, frutti del cappero e pomodori rossi e gialli semiseccchi.



Tonno bonito a filetti.

La CANCUN

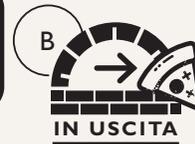
CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
03043	POLPA DI POMODORO LUNGO	80/100
27024	GAMBERETTI LIOFILIZZATI	25/30
15265	SALSA GUACAMOLE	40/50
18448	POMOMORBIDI	70/80
30017	FIOR DI SALE DI SICILIA LAVANDA/LIMONE	Q.B.
	PETALI DI MANDORLE	Q.B.



COSTO PREVISTO
€ 2⁵⁰-3⁰⁰



Mozzarella fiordilatte, polpa di pomodoro lungo e pomomorbidi.



Gamberetti liofilizzati, salsa guacamole, fior di sale e petali di mandorle.

La 5TERRE

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA DI BUFALA	80/100
	STRACCIATELLA DI BUFALA	40/50
18448	POMOMORBIDI IN O.G.	70/80
15305	PESTO ALLA GENOVESE	70/80



COSTO PREVISTO
€ 2⁵⁰-3⁰⁰



Mozzarella fiordilatte e pomomorbidi.



Stracciatella di bufala e pesto alla genovese.

La CONTE DI CAVOUR

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15307	SALSA GORGONZOLA	50/60
	RUCOLA	Q.B.
30224	MIELE MILLEFIORI	Q.B.
13109	PERE MADERNASSA	1 PZ.



COSTO PREVISTO
€ 2⁰⁰-2⁵⁰



Mozzarella fiordilatte, crema gorgonzola, pere madernassa.



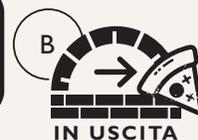
Rucola, gocce di miele millefiori.

La COSTIERA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
08128	OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE	15/20
18495	SCAROLA BRASATA	70/80
27134	RANA PESCATRICE AFFUMICATA	50/60
30208	PEPE BIANCO MACINATO	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, olive leccino denocciolate e scarola brasata.



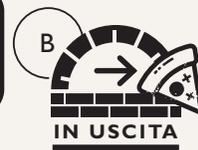
Rana pescatrice affumicata e pepe bianco macinato.

La DEL MASO

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATE	80/100
	FONTINA	30/40
03043	POLPA POMODORO LUNGO	80/100
32243	SPECK AFFUMICATO CON FESA A METÀ	30/40
05361	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI DEL MASO	30/40



Mozzarella fiordilatte, polpa pomodoro lungo, fontina e funghi porcini Del Maso.



Speck affumicato con fesa a metà.

La DON QUIXOTE

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	SONGINO	Q.B.
32008	PARMIGIANO REGGIANO A SPICCHI 24 MESI	15/20
32185	LINGUA DI MANZO AFFUMICATA	80/90
30011	SALE LAVANDA E BACCHE ROSA	Q.B.



Mozzarella fiordilatte.



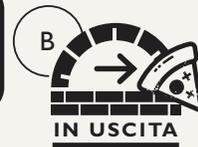
Songino, parmigiano reggiano 24 mesi, lingua di manzo affumicata e sale.

L'EMILIANA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
32008	PARMIGIANO REGGIANO A SPICCHI 24 MESI	25/30
18453	POMODORI ROSSI SEMISECCHI	25/30
15206	PESTO AL PISTACCHIO	25/30
32277	MORTADELLA IGP	80/100
09008	GLASSA ACETO BALSAMICO	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, pomodori rossi semiseccchi e pesto al pistacchio.



Parmigiano reggiano 24 mesi, mortadella IGP e glassa di aceto balsamico.

La ESPRESSA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15308	SALSA AL PECORINO DOP	50/60
18155	CIPOLLA ROSSA	50/60
	ZUCCHERO DI CANNA	Q.B.
32304	GUANCIALE	50/60
	POLVERE DI CAFFÈ	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, crema pecorino, cipolla rossa, zucchero di canna.



Guanciale sottile, polvere di caffè.

La FAVOLOSA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15308	SALSA AL PECORINO DOP	50/60
18300	FAVETTE	60/80
32306	PANCETTA DI BASSIANO	40/50



Mozzarella fiordilatte, crema pecorino, favezze.



Pancetta di bassiano sottile.

La FAVORITA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
18196	CIPOLLA CARAMELLATA	60/80
27072	CARPACCIO DI TONNO	80/100
18452	POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN O.G.	50/60



Mozzarella fiordilatte, cipolla caramellata.



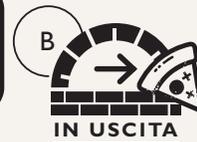
Carpaccio di tonno, pomodorini dry gialli.

La GENTILE

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
10070	CARCIOFI ALLA ROMANA CLASSICO	2PZ.100/120
32198	FIOCCO DI NORCIA	80/100



Mozzarella fiordilatte, carciofi alla romana.



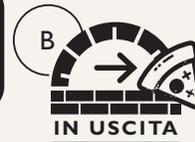
Fiocco di norcia.

La GHIOTTA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15300	SALSA AI 4 FORMAGGI	50/60
05262	FUNGHI MISTI 4 VARIETÀ	80/100
32327	PROSCIUTTO COTTO BRUNELLINO	80/100



Mozzarella fiordilatte, salsa ai 4 formaggi.



Funghi misti 4 varietà, prosciutto cotto brunellino.

L'INSOLITA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15135	CREMA DI ZUCCA	50/60
32306	PANCETTA DI BASSIANO A METÀ	40/50
30030	PEPE AFFUMICATO AL MELO	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, crema di zucca e crema di noci.



Panceta e pepe affumicato al melo.

L'ISOLANA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	MOZZARELLA DI BUFALA	50/60
10080	CARCIOFI A SPICCHI NAZIONALE	70/80
27136	BOTTARGA DI CABRAS	25/30



Mozzarella fiordilatte, e carciofi a spicchi.



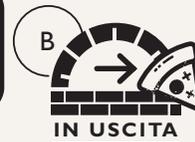
Mozzarella di bufala e bottarga di Cabras.

L'ISPANICA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15135	CREMA DI ZUCCA	30/40
05160	FINFERLI TRIFOLATI	40/50
32192	CECINA DE LEON "RESERVA" IGP	60/70
30030	PEPE AFFUMICATO AL MELO	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, finferli trifolati.



Cecina de Leon "reserva" IGP, pepe affumicato al Melo.

La JAMONITA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA DI BUFALA	100/120
	INSALATINA FRESCA	Q.B.
09008	GLASSA DI ACETO BALSAMICO	5/10
32078	JAMON DE CEBO	50/60



Mozzarella di bufala, insalatina fresca, aceto balsamico, Jamon de Cebo.

La NORDICA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
03061	POMODORO SAN MARZANO	80/100
05361	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI DEL MASO	30/40
27054	SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO	30/40
30018	SALE DI THOR	Q.B.
15222	ERBA CIPOLLINA LIOFILIZZATA	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, pomodoro San Marzano e funghi porcini trifolati Del Maso.

Salmone affumicato preaffettato, sale e erba cipollina.

La PARMIGIANA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
03043	POLPA POMODORO LUNGO	50/60
32008	PARMIGIANO REGGIANO A SPICCHI 24 MESI	25/30
18400	MELANZANE GRIGLIATE	80/100
32311	PROSCIUTTO DI PARMA DIS. ANTICA CANTINA LANGHIRANO	80/100

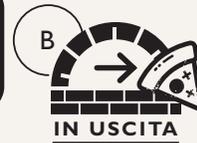


Mozzarella fiordilatte, polpa pomodoro lungo e melanzane grigliate.

Parmigiano reggiano 24 mesi e prosciutto di Parma Langhirano.

La PEPERINO

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	RICOTTA	60/70
32220	SALAME PICCANTE NAPOLI	20/25
18414	PEPERONI PIQUILLO AL NATURALE	70/80
08001	OLIVE VERDI DOLCI	30/40
15222	ERBA CIPOLLINA LIOFILIZZATA	Q.B.



Mozzarella fiordilatte e olive verdi dolci.

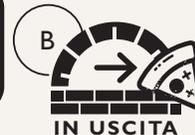
Ricotta, salame piccante napoli, peperoni piquillo al naturale e erba cipollina liofilizzata.

La POMO-D'ORO

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
03131	PASSATA DI POMODORO GIALLO	80/100
	MOZZARELLA FIORDILATTE	60/80
18453	POMODORI ROSSI SEMISECCHI IN O.G.	40/60
18452	POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN O.G.	50/60
15309	PESTO ALLA GENOVESE	50/60
	RICOTTA FRESCA SETACCIATA	Q.B.



Mozzarella fiordilatte, passata di pomodoro giallo, pomodorini dry gialli e rossi, pesto.



Ricotta fresca setacciata.

La QUATTRO MORI

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	BURRATA	50/60
18453	POMODORI ROSSI SEMISECCHI	25/30
15206	POMODORI GIALLI SEMISECCHI	25/30
01309	FILETTI DI SARDINE AFFUMICATE	60/80



Mozzarella fiordilatte, pomodori rossi e gialli.



Burrata e Filetti di sardine.

La RUSTICA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATE	80/100
15307	SALSA AL GORGONZOLA	50/60
15080	CREMA DI NOCI	30/40
	POMODORO FRESCO	Q.B.
	RUCOLA	Q.B.
32008	PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI	25/30



Mozzarella fiordilatte, crema di noci, crema di gorgonzola, pomodoro fresco.



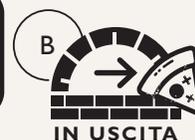
Rucola e scaglie di grana.

La SAN MARTINO

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA DI BUFALA	80/100
	TALEGGIO	70/80
32306	PANCETTA DI BASSIANO A METÀ	50/60
13030	CASTAGNE PELATE ALLO SCIROPPO	50/60



Mozzarella fiordilatte, taleggio e castagne pelate allo sciroppo.



Pancetta.

La SAN MARZANO

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
03061	POMODORO SAN MARZANO DOP	80/100
	MOZZARELLA FIORDILATTE	100/120
	BASILICO	Q.B.



Pomodoro San Marzano Agrosarnese Nocerino DOP mozzarella fiordilatte.



Basilico.

La SIBILLA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	INSALATINA FRESCA	Q.B.
15144	SALSA TARTUFATA	15/20
32008	PARMIGIANO REGGIANO A SPICCHI 24 MESI	25/30
15302	SALSA AL PECORINO	25/30
15162	TARTUFO NERO ESTIVO A FETTE	8/10



Mozzarella fiordilatte, salsa tartufata e salsa al pecorino.



Parmigiano reggiano 24 mesi, insalatina fresca e tartufo nero estivo a fette.

La VALDOSTANA

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
	RUCOLA	Q.B.
22068	GRAN BUFFET GRIGLIATO A CUBETTI	80/100
32320	LARDO VALDOSTANO	50/60
08003	OLIVE VERDI DENOCCHIOLATE COLOSSAL	15/20



Mozzarella fiordilatte, olive verdi e gran buffet grigliato a cubetti.



Rucola e lardo valdostano affumicato.

La VRUSCENTE

CODICE	INGREDIENTI	GRAMMI
	MOZZARELLA FIORDILATTE	80/100
15000	'NDUJA DI SPILINGA SPALMABILE	40/50
32220	SALAME PICCANTE NAPOLI	20/25
18286	FAGIOLI RED KIDNEY PICCANTI	15/20
22114	FILETTI PEPPERONI GRIGLIATI	30/40



Mozzarella fiordilatte, 'nduja di spilinga e fagioli red kidney.



Salame piccante e filetti di peperoni grigliati.

**OMAGGIO
EXTRA**

**20
COFANETTI
MENU**

**COMPLETI
CON
24 SCHEDE**



Ogni 500€
di prodotti Viander o Il Mangiarbene
(minimo 6 pizze)

**OMAGGIO
EXTRA**

**FORMAZIONE
D'AUTORE**

**DAI NOSTRI
MAESTRI
PIZZAZIOLI**



Ogni 1000€
di prodotti Viander o Il Mangiarbene
(minimo 12 pizze)