

*le pizze sono servite solo a cena dalle ore 19.00

PIZZE SPECIALI

CETARA	13€
pomodoro San Marzano DOP, pomodorini Pizzutello, olive Taggiasche, alici di Cetara	
FAVOLA	14€
mozzarella, mortadella Favola, pistacchio, burrata	
CAPRETTA	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, gorgonzola di capra, funghi porcini	
NORMA	14€
gamberoni, cime di rape, pesto alla genovese, mozzarella, pomodorini	
BAGÒSSA	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, lardo di Patanegra, porcini, insalatina, Bagòss 36 mesi	
BERLINGHETTA	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, culatello, burrata	
CANTABRIA	14€
mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, carciofo fritto	
DELIZIA	14€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini secchi	
INTRIGANTE	15€
pomodoro San Marzano DOP, stracciatella pugliese, gambero, pesto alla genovese	
VIVACE	16€
mozzarella, mozzarella di bufala, roast beef di tonno, cipolla caramellata, pomodorino Pizzutello, pepe al limone	
FIORELLA 2.0	15€
mozzarella, mozzarella di bufala, crema di zucchine, gambero e chips di zucchine	
SERENISSIMA	15€
mozzarella, salsiccia sfumata, friarielli, provola affumicata e zeste di limone	

PIZZE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA	10€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella	
MARINARA	10€
pomodoro San Marzano DOP, olio, origano, aglio	
ROMANA	10€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
BUFALINA	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini	
VERDURISSIMA	12€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane grigliate	
DIAVOLA	11€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante	
CAPRICCIOSA	13€
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	

L'impasto è sapientemente realizzato da un maestro pizzaiolo con lievito madre. La cottura esalta la fragranza della pasta e dona alla pizza il tipico aspetto da pizza verace. La salsa di pomodoro è preparata con una selezione di materie prime di qualità, insaporita con erbe naturali e quel tanto che basta di zucchero e sale. I formaggi sono acquistati dai piccoli produttori delle Valli Bresciane per preservare il gusto sincero dei sapori nostrani di cui siamo ferocemente orgogliosi.

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei desserts dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.