



“Le Nostre Pizze”

Il nostro impasto: farina di grano tenero 00, farina integrale, sale, acqua, lievito di birra e olio extra vergine di oliva.
Lunga lievitazione minimo 36 ore - Polpa di pomodoro super scelta e mozzarella fior di latte 100% latte italiano.
CBT (cottura a bassa temperatura)

LE CLASSICHE

BUFALA 12 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva

CAPRICCIOSA 11 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto CBT, funghi champignon, carciofi alla romana

FORMAGGI 11 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza

MARGHERITA 8 €

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva

MARINARA 6 €

Pomodoro, aglio sottile, origano, olio extra vergine d'oliva

ORTOLANA 12 €

Pomodoro, mozzarella, mix di verdure fresche saltate in padella

PROSCIUTTO COTTO 9,5 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto CBT

PROSCIUTTO CRUDO 12 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

DAL MARE

CALAMARI FRITTI 14 €

Pomodoro, mozzarella, calamari fritti

DUDI DUDI 15 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, tartare di salmone fresco

FRESCA 22 €

Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, pomodorini confit, olivette taggiasche, tartare di gamberi rossi, basilico fresco

POSEIDON 18 €

Pomodoro, poca mozzarella, insalata di mare e scampetti

NAPOLEON 16 €

Pomodoro, mozzarella, code di gamberi, patate alla Marsigliese (vedi pizza Marsigliese)

NOLLI TOP 22 €

Crema di pomodorini gialli. A crudo: burrata pugliese, tartare di gamberi rossi, olio extra vergine d'oliva

SALMONE E RUCOLA 15 €

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di salmone affumicato, rucola

LE GUSTOSE

AIO! 12 €

Pomodoro, mozzarella, carciofi alla romana, pomodorini datterini, cipolla rossa Tropea, formaggio grana

AMATRICIANA 12 €

Sugo all'Amatriciana del Nolli, mozzarella, pecorino romano

CATANESE 11 €

Pomodoro, mozzarella, melanzane a cubetti saltati con capperi, origano, olivette taggiasche e poco peperoncino

CIOCIARA 12 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci e prosciutto cotto CBT

DELLA CASA 12 €

Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterini, ricotta fresca e basilico fresco

MARSIGLIESE 12 €

Pomodoro, mozzarella, patate saltate in padella con salvia, cipolla, bacon

PREZIOSILLA 13 €

Pomodoro, mozzarella, formaggella montana, bacon, olio al tartufo bianco

TIROLESE 12 €

Pomodoro, mozzarella, scamorza, wurstel e speck di Termeno

LE SFIZIOSE

BAGOSSA 14 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, formaggio Bagoss, basilico fresco

CAPRESE VERACE 12 €

Base pomodoro. A crudo: mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva

CARCIOFONA 14 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, carciofi alla romana, basilico fresco

DELIZIA 12 €

Pomodoro, mozzarella e salsa cucinata con panna, prosciutto cotto CBT e pisellini

MACIU 12 €

Mozzarella, melanzane fritte, poco pomodoro, grana a scaglie

NOLLI 13 €

Crema di pomodorini gialli. A Crudo: burrata pugliese e olio extra vergine d'oliva

LE SFIZIOSE

PARMIGIANA 13 €

Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterini, radicchio rosso, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, grana a scaglie

PORCINI E BAGOSS 14 €

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio Bagoss

PORCINI FRESCHI (di norma da Maggio a Ottobre) 15 €

Pomodoro, mozzarella, porcini freschi (in cottura o a crudo)

VESUVIO 13 €

Pomodoro, poca mozzarella, burrata Pugliese, emulsione di olio d'oliva, acciughe e capperi

LE TARTUFOSE

PREZIOSILLA TOP 20 €

Pomodoro, mozzarella, formaggella montana, bacon, olio al tartufo bianco, scaglette di tartufo nero

SUNNY 20 €

Mozzarella, uova al tegamino, asparagi, scaglette di tartufo nero

LE BIANCHE

LA MORETZ 12 €

Poca mozzarella, ricotta fresca, radicchio rosso, cipolla rossa Tropea (consigliamo una macinata di pepe)

MARTINA 12 €

Mozzarella, formaggio brie, bresaola, rucola

MARYLIN 16 €

Poca mozzarella. A crudo: burrata Pugliese, pomodorini confit, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

LEVANTE 17 €

Poca mozzarella. A crudo: burrata Pugliese, gocce di pesto nostrano (senza aglio), tartare di salmone fresco

LE ESCLUSIVE

Ricette nate grazie alla collaborazione di amici Chefs che condividono con noi la passione per la pizza

AREADOCKS 22 €

Ricetta di Alfonso Vitelli – Area Docks Ristorante & Concept Store, Brescia

Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, carpaccio di tonno agli agrumi, sesamo tostato, lamponi freschi

CARNE & SPIRITO 15 €

Ricetta di Paride Pedroni - Ristorante Carne & Spirito, Brescia
Mozzarella di bufala, trevisano rosso, gorgonzola

DA NACIO 16 €

Ricetta di Marcello - Da Nacio Locanda per Bevitori, Brescia
Mozzarella di bufala, radicchio rosso, cipolla rossa Tropea, gorgonzola, acciughe del Cantabrico

LA PORTA ANTICA 18 €

Ricetta di Augusto Valzelli - Ristorante La Porta Antica, Brescia

Base focaccia. A crudo: carpaccio di baccalà, pomodorini confit, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva

DUE COLOMBE 23 €

Ricetta di Stefano Cervenì - Ristorante Due Colombe, Borgonato di Cortefranca (BS)

Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, cipolla rossa Tropea, erba cipollina, ostriche, caviale d'aringa

ESPLANADE 25 €

Ricetta di Massimo Fezzardi - Ristorante Esplanade, Desenzano del Garda (BS)

Mozzarella di bufala, misticanza, pomodorini confit, tartare di gamberi rossi, caviale d'aringa

L'ARTIGLIERE 24 €

Ricetta di Davide Botta - Ristorante L'Artigliere, Verona
Crema di peperone giallo, burrata pugliese, broccoletti verdi, tartare di gamberi rossi, olio extra vergine d'oliva

MIRAMONTI L'ALTRO 20 €

Ricetta di Philippe Léveillé - Ristorante Miramonti L'Altro, Concesio (BS)

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, lumache di vigna, erba cipollina, olivette taggiasche, capperi di Pantelleria

NINETEEN 24 €

Ricetta di Massimo e Nadia - Ristorante Nineteen, Brescia
Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, tartare di salmone fresco e gamberi rossi, capperi, olivette taggiasche, pomodorini confit

OFFICINA DEL MARE 24 €

Ricetta di Marco Bonfadelli - Ristorante Officina del Mare Sant'Eufemia, Brescia

Base focaccia con polpo cotto a bassa temperatura e peperoni arrostiti. A crudo: pomodorini confit, burrata pugliese, mostarda di fichi canditi, ricotta salata

SCARABEO 20 €

Ricetta di Andrea e Claudia - Enoteca con Cucina Scarabeo, Brescia

Mozzarella di bufala, pesto nostrano (senza aglio), tartare di gamberi rossi

Ingredienti in aggiunta da 1 a 8 euro in base alla tipologia del prodotto richiesto.

EXTRA SUPPLEMENTI:

SCHIACCIATE 1,50 €

BASE IMPASTO SENZA GLUTINE (Greci) 2,50 €

BABY riduzione 1,00 €

NOTE: coperto e servizio 2,50 €

Si prega gentilmente di far presente al personale eventuali allergie e intolleranze. la lista degli allergeni è disponibile su richiesta. Come previsto dalla legge, tutto il pesce crudo servito viene preventivamente abbattuto