

# “Le Nostre Pizze”



“Il Sole splende nelle nostre pizze, noi sappiamo il perchè”.

**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 pizze sono singole o al tagliere per due persone con massimo due gusti.**  
**I prezzi si riferiscono ad una pizza singola o al mezzo tagliere.**

## Le Classiche



<b>BUFALA</b>	<b>15</b>
Pomodoro   mozzarella di bufala   pomodorini datterini   basilico fresco olio extra vergine d'oliva	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>14</b>
Pomodoro   mozzarella   prosciutto cotto CBT   funghi champignon   carciofi alla romana	
<b>FORMAGGI</b>	<b>14</b>
Pomodoro   mozzarella   gorgonzola   brie   scamorza	
<b>MARGHERITA</b>	<b>10</b>
Pomodoro   mozzarella   basilico fresco   olio extra vergine d'oliva	
<b>MARINARA</b>	<b>8</b>
Pomodoro   aglio sottile   origano   olio extra vergine d'oliva	



# Le Classiche



## **ORTOLANA** **14**

Pomodoro | mozzarella | mix di verdure fresche saltate in padella

## **PROSCIUTTO COTTO** **11**

Pomodoro | mozzarella | prosciutto cotto CBT

## **PROSCIUTTO CRUDO** **14**

Pomodoro | mozzarella | prosciutto crudo di Parma 24 mesi

# Le Tartufose

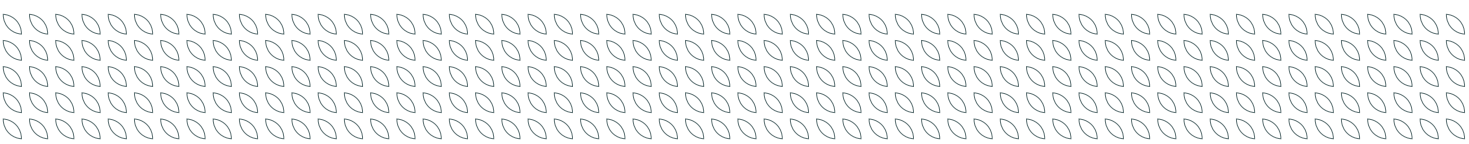


## **PREZIOSILLA TOP** **25**

Pomodoro | mozzarella | formaggella montana | bacon | olio al tartufo bianco  
scagliette di tartufo nero

## **SUNNY** **25**

Mozzarella | uova al tegamino | asparagi | scagliette di tartufo nero



# Le Sfiziose



<b>BAGOSSA</b>	<b>18</b>
Pomodoro   mozzarella   salsiccia   formaggio Bagoss   basilico fresco	
<b>CAPRESE VERACE</b>	<b>15</b>
Base pomodoro. A crudo: mozzarella di bufala   pomodorini datterini   basilico fresco olio extra vergine d'oliva	
<b>CARCIOFONA</b>	<b>17</b>
Pomodoro   mozzarella di bufala   carciofi alla romana   basilico fresco	
<b>DA NACIO</b>	<b>22</b>
Mozzarella di bufala   radicchio rosso   cipolla rossa Tropea   gorgonzola acciughe del Cantabrico	
<b>DELIZIA</b>	<b>14</b>
Pomodoro   mozzarella   salsa cucinata con panna   prosciutto cotto CBT   pisellini	
<b>MACIU</b>	<b>14</b>
Poco pomodoro   mozzarella   melanzane fritte   grana a scaglie	
<b>NOLLI</b>	<b>16</b>
Crema di pomodorini gialli. A Crudo: burrata pugliese   olio extra vergine d'oliva	
<b>CARNE &amp; SPIRITO</b>	<b>17</b>
Mozzarella di bufala   trevisano rosso   gorgonzola	



# Dal Mare



<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>16</b>
Pomodoro   mozzarella   calamari fritti	
<b>DUDI DUDI</b>	<b>18</b>
Pomodoro   mozzarella di bufala   tartare di salmone fresco condita	
<b>FRESCA</b>	<b>22</b>
Base focaccia. A crudo: burrata pugliese   pomodorini confit   olivette taggiasche tartare di gamberi rossi   basilico fresco	
<b>POSEIDON</b>	<b>19</b>
Pomodoro   poca mozzarella   insalata di mare   scampetti	
<b>NAPOLEON</b>	<b>18</b>
Pomodoro   mozzarella   code di gamberi   patate alla Marsigliese (vedi pizza Marsigliese)	
<b>NOLLI TOP</b>	<b>24</b>
Crema di pomodorini gialli. A crudo: burrata pugliese   tartare di gamberi rossi olio extra vergine d'oliva	



# Le Bianche



## **LA MORETZ** 14

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

## **MARTINA** 16

Mozzarella | formaggio brie | bresaola | rucola

## **MARYLIN** 18

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

## **LEVANTE** 18

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

# Le Gustose



## **AIO!** 16

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

## **AMATRICIANA** 15

Sugo all'Amatriciana del Nolli | mozzarella | pecorino romano



# Le Gustose



## CATANESE

13

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

## CIOCIARA

15

Pomodoro | mozzarella | gorgonzola | noci | prosciutto cotto CBT

## DELLA CASA

16

Pomodoro | mozzarella | pomodorini datterini | ricotta fresca | basilico fresco

## MARSIGLIESE

14

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

## NINETEEN

23

Base focaccia. A crudo: burrata pugliese | tartare di salmone fresco e gamberi rossi capperi | olivette taggiasche | pomodorini confit

## PREZIOSILLA

16

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

## SCARABEO

22

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

## TIROLESE

14

Pomodoro | mozzarella | scamorza | wurstel | speck di Termeno

## MIRAMONTI L'ALTRO

22

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



# Le Gustose



## **PARMIGIANA** **18**

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

## **PORCINI E BAGOSS** **18**

Pomodoro | mozzarella | funghi porcini | formaggio Bagoss

## **VESUVIO** **16**

Pomodoro | poca mozzarella | burrata pugliese  
crema emulsionata composta da: olio extra vergine d'oliva, acciughe e capperi

## **LA PIZZA DEL GIORNO** **...**

Lasciati stupire dalla nostra fantasia, chiedi allo staff!

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

## EXTRA SUPPLEMENTI:

**SCHIACCIATE** **3**

**BABY (riduzione)** **1**

**BASE IMPASTO SENZA GLUTINE (Greci)** **4,5**

**IMPASTO INTEGRALE** **2,5**





## NOTE IMPORTANTI:

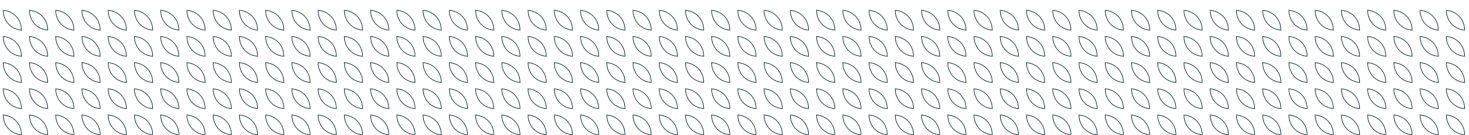
Come previsto dalla legge, tutto il pesce crudo servito viene preventivamente abbattuto.

Non avendo uno spazio prettamente riservato e dedicato, non si garantisce la totale non contaminazione dei prodotti senza glutine.

I gentili Clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo riferimento alla seguente tabella di allergeni.

Wir bitten unsere Gaste, die Allergene-Liste zu legen und sich bei eventueller Intoleranz, Allergien oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel unseren Maitre zu informieren. Vielen Danke.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about any intolerances, allergies and any other problem caused by food. Referring to the following allergens list.





# Allergeni Alimentari



## 1 | CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI

(grano, segale, orzo, farro, avena, kamut o loro ceppi ibridati)

## 2 | CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

## 3 | UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

## 4 | PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

## 5 | ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

## 6 | SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

## 7 | LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

(compreso il lattosio)

## 8 | FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)

## 9 | SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

## 10 | SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

## 11 | SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

## 12 | LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

## 13 | MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

