



I Love Pizza

€ 19.00

Ho una storia d'amore con la pizza... diciamo che è una specie di "pane e amore e carboidrati"!

"I'm having a relationship with my pizza . . . let's say it's a form of "bread and love and carbohydrates".

JULIA ROBERTS "Mangia,Prega Ama/ Eat Pray Love" (by Ryan Murphy)

Pomodoro Bio/ Bio tomato

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana DOP, granbù, basilico fresco
Biologic tomato, buffalo mozzarella cheese DOP, Granbù (buffalo matured cheese), fresh basil

1-8-13

Acciughe di Cetara e filetti di tonno/ Cetara Anchovies and Tuna

Acciughe di Cetara, filetti di tonno, mozzarella di bufala campana DOP, capperi, pomodoro biologico, origano
Cetara anchovies, tuna fillet, buffalo mozzarella cheese DOP, capers, biologic tomato, organ

1-8-10-13

Verdure grigliate/ Grilled vegetables

Melanzane, zucchine, friggirelli, mozzarella di bufala campana DOP affumicata, pomodori datterini arrostiti, prezzemolo fresco
Aubergines, green zucchini, "friggirelli" (little Italian sweet peppers), smoked buffalo mozzarella cheese DOP, roasted cherry tomatoes, fresh parsley

1-8-13

Prosciutto crudo/ Raw ham

Prosciutto crudo di Parma DOP, Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro biologico, rucola
Raw Parma ham DOP, buffalo mozzarella cheese DOP, biologic tomato, rocket

1-8-13

Prosciutto alla brace/ Grilled ham

Prosciutto cotto alla brace, carciofi arrostiti, mozzarella di bufala campana DOP, casatica di bufala, olive nere infornate
Grilled ham, roasted artichokes, buffalo mozzarella cheese DOP, buffalo Casatica cheese (buffalo hard cheese), baked black olives

1-8-13

Formaggi di bufala/ Buffalo cheese

Mozzarella di bufala campana DOP, crescenza, casatico e blu di bufala, basilico fresco
Buffalo mozzarella cheese DOP, crescenza cheese (soft italian cheese), buffalo Casatica chees (buffalo hard cheese), blue buffalo cheese, fresh basil

1-8-13

Ligure/Liguria

Pesto, fagiolini, patate, pinoli, olio EVO
Pesto sauce, green beans, potatoes, pinenuts, extra virgin olive oil

1-2

Culatello di Zibello

Culatello di Zibello, stracciatella pugliese, mozzarella di bufala campana DOP, rucola
Culatello di Zibello, stracciatella pugliese, buffalo mozzarella cheese DOP, rocket

1-8-13

Nduja di Spilinga

'Nduja di Silinga, stracciatella pugliese, pomodoro biologico, basilico fresco
Nduja from Spilinga (typical spicy italian salami), stracciatella pugliese (mozzarella strips), biologic tomato, fresh basil

1-8-13

Salmone Selvaggio affumicato/Smoked Wild Salmon

Salmone selvaggio affumicato, stracciatella pugliese, mozzarella di bufala DOP, rucola
Smoked wild salmon, stracciatella pugliese (mozzarella strips), buffalo mozzarella cheese DOP, rocket

1-8-10-13



Vegana/ Vegan

Pomodoro pachino, zucchini, fiori ai zucca, tofu, olive taggiasche, basilico, semi di lino, olio EVO
Cherry tomatoes, green zucchini, zucchini flower, tofu cheese, taggiasca olives, fresh basil, linen seeds, extra virgin olive oil

1-3



Vegetariana/ Vegetarian

Pomodoro cuor di bue, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, basilico fresco, olio EVO
Tomato "cuor di bue" (typical italian tomato), mozzarella cheese, green zucchini, aubergines, peppers, fresh basil, extra virgin olive oil

1-8-13

Capocollo di Martina Franca

Capocollo di Martina Franca, datterini arrostiti, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco
Capocollo di Martina Franca (typical cured pork meat), roasted cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese DOP, fresh basil

1-8-13

Costruite la Vostra Pizza.... Lo Chef sara' lieto di prepararla
Create your own Pizza.... Our Chef will be glade to prepare for you



 **LA PINSA ROMANA** (Impasto a 72 ore con farine selezionate di soia, frumento e riso)
OUR ROMAN PINSA (72 hours rise pinsa dough of selected soybean, wheat and rice flours)

Pinsa tricolore con pomodorini confit, stracciata e basilico
 "Tricolore" Pinsa with confit cherry tomatoes, buffalo "Stracciata" cheese and basil
 1-8

Pinsa al gorgonzola con speck croccante, rucola e lemon pepper
 "Gorgonzola" cheese Pinsa with crunchy speck, rocket and lemon pepper sauce
 1-2-8

€ 19.00



Gentile Ospite,
 in base al
 nuovo regolamento
 EU 1169/2011
 (informazioni alimentari
 al consumatore),
 se siete affetti da allergie
 o avete necessità
 dietetiche particolari
 e gradite conoscere
 gli ingredienti utilizzati
 trovate qui l'indicazione
 dei possibili allergeni
 presenti nelle proposte
 dei nostri menu.
 Chi avesse particolari
 esigenze può rivolgersi
 al responsabile.

Dear Guest,
 according to the new
 EU Regulation 1169/2011
 (food information to
 consumers), if you suffer
 from allergies, and you
 would like to or have
 special dietary needs, and
 you would like to know
 the ingredients used,
 here is an indication of
 possible allergens in the
 proposals of our menu.

Legenda allergeni Allergens legend



1 Glutine
 Gluten



8 Latte
 Milk



2 Arachidi
 Peanuts



9 Uova
 Eggs



3 Soia
 Soy



10 Pesce
 Fish



4 Sesamo
 Sesame



11 Crostacei
 Crustaceans



5 Senape
 Mustard



12 Molluschi
 Mollusc



6 Noci
 Nuts



13 Sedano
 Celery



7 Lupini
 Lupins



14 Anidride solforosa
 Sulphur dioxide

#TASTEFGHMRESORT



Vegetariano
 Vegetarian



Scelta salutare
 Healthy option