ROSSO

eat - drink - stay

Pizze Rosse

MARGHERITA 9
Pomodori Pelati Cirio, fior di latte, basilico.

ALICI & BUFALA 14
Pomodori Pelati Cirio, datterini gialli, mozzarella di bufala campana DOP, alici del Cantabrico, basilico.

GUSTOSA 15
Pomodori Pelati Cirio, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di parma stagionato 30 mesi "Ghirardi", scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi DOP.

AMATRICIANA 12
Pomodori Pelati Cirio, mozzarella, guanciale dell'Antica Corte Toscana, pecorino romano DOP, pepe nero tritato al coltello.

SPECK E BRIE 14
Pomodoro pelati Cirio, fior di latte, brie, noci, speck.

BUFALINA 12
Pomodori Pelati Cirio, mozzarella di bufala DOC, basilico.

LUPA 15
Pomodoro pelati Cirio, fior di latte, salsiccia, parmigiano reggiano, datterino giallo.

Pizze Bianche

PORCINO 16
Fior di latte, funghi porcini, datterino rosso, perorino romano.

NORCINA 12
Funghi champignon, salsiccia di Norcia, fior di latte.

SALMONE 15
Fior di latte, mozzarella di bufala DOC, rucola, salmone affumicato, pepe rosa.

PATATOSA 13
Patate di Avezzano, fior di latte, guanciale dell'Antica Corte Toscana.

ALICI & ZUCCHINE 14
Fior di latte, zucchine julienne, datterini rossi, alici del Cantabrico.

CANTABRICO 14
Fior di latte, emulsione di patata, alici del cantabrico.

Fritti

FIORE
DI ZUCCA / 2

SUPPLÌ
CLASSICO / 2

FELAFEL
FRITTURA VEGETALE D'ORIGINE MEDIORIENTALE / 3

BRIE
CROCCANTE / 3

Focacceria

CLASSICA / 5

DATTERINO GIALLO E GUANCIALE / 8

ZUCCHINE JULIENNE E DATTERINI ROSSI / 8

EMULSIONE DI PATATE, SALMONE AFFUMICATO E PEPE ROSA / 10

Il nostro impasto è composto da una mix di farine: farro integrale, farina zero e semola di grano duro tutte provenienti da agricoltura biologica. Usiamo solo olio extravergine e sale marino di Sicilia. Inoltre la lunga lievitazione a temperatura controllata in frigorifero (min. 48 ore), la tradizionale stesura manuale e la cottura nel forno a legna rendono la nostra pizza leggera e digeribile.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

design by Repubblica Gastronomica.com

ROSSO

eat - drink - stay

Red Pizzas

€

MARGHERITA 9
Cirio Peeled Tomatoes, mozzarella, basil.

ANCHOVIES & BUFFALO MOZZARELLA 14
Cirio Peeled Tomatoes, yellow datterino tomatoes, Campanian PDO buffalo mozzarella, Cantabrico anchovies, basil.

GUSTOSA 15
Cirio Peeled Tomatoes, Campanian PDO buffalo mozzarella, "Ghirardi" prosciutto crudo of Parma aged for 30 months, 24 months PDO Parmigiano Reggiano flakes.

AMATRICIANA 12
Cirio peeled tomatoes, mozzarella, Antica Corte Toscana guanciale, Roman PDO Pecorino cheese, knife-minced black pepper.

SPECK AND BRIE 14
Cirio peeled tomatoes, mozzarella, brie, walnuts, speck.

BUFALINA 12
Cirio peeled tomatoes, DOC buffalo mozzarella, basil.

LUPA 15
Cirio peeled tomatoes, mozzarella, fresh sausage, Parmigiano Reggiano, yellow datterini tomatoes.

White Pizzas

PORCINI 16
Mozzarella, porcini mushrooms, red datterini tomatoes, Roman Pecorino.

NORCINA 12
Champignon mushrooms, Norcia sausage, mozzarella.

SALMON 15
Mozzarella, DOC buffalo mozzarella, rocket salad, smoked salmon, pink pepper.

PATATOSA 13
Avezzano potatoes, mozzarella, Antica Corte Toscana guanciale.

ANCHOVIES & ZUCCHINI 14
Mozzarella, julienned zucchini, red datterini tomatoes, Cantabrian anchovies.

CANTABRICO 14
Mozzarella, potatoes emulsion, Cantabrico anchovies.

Fried

ZUCCHINI
FLOWERS / 2

SUPPLÌ
CLASSIC RICE CROQUETTE / 2

FELAFEL
MIDDLE EASTERN VEGETABLE FRIED BALLS / 3

CRISPY
BRIE / 3

Focacceria

PLAIN / 5

ZUCCHINI JULIENNE AND RED DATTERINI TOMATOES / 8

YELLOW DATTERINI TOMATOES AND GUANCIALE / 8

POTATOES EMULSION, SMOKED SALMON, PINK PEPPER / 10

Our dough is made with a mixture of whole spelt flour, 0 flour, and durum wheat semolina – all from organic farming – extra-virgin olive oil and Sicilian sea salt. The slow rising in the refrigerator (48 hours) at contro lled tempera-ture, the traditional hand stretching, and the wood-fired oven cooking make our pizza light and easy to digest.

PRICES ARE IN EURO

design by Repubblica Gastronomica.com