

LE CLASSICHE

Gluten Free

FOCACCIA

€ 4,00

ROSSA **VEGAN**

€ 6,50

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARINARA **VEGAN**

NEW

€ 7,50

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.*. **Dopo Cottura:** Origano. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

PATATE E GUANCIALE

€ 8,50

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ORTOLANA DEL GIORNO SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)

€ 9,00

Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità.

Fiordilatte, Verdure. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

BIANCANEVE

€ 9,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

PATATE E WÜRSTEL

€ 10,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Würstel. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

BRONTE

€ 12,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Pesto di Pistacchio Siciliano e Mortadella Classica Bonfatti di Bologna S.F.*, Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

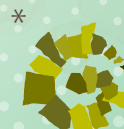
Olio Evo abbinato: **Selezione Mono Cultivar Moraiolo** • Azienda Le Colline Di Raffaele • Alla vista di colore verde smeraldo • All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde • Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.

Durante il 2020 mi sono dedicato alla realizzazione di un impasto per Pizza Senza glutine e dopo mesi di prove oggi abbiamo un impasto prodotto in modo artigianale "Home Made" con Farine NUTRIFREE azienda Leader e certificata del settore per il gluten-free. L'impasto varia da 48 fino ad un massimo di 96 ore di maturazione a temperatura controllata, l'impasto è stato realizzato con farina gluten free, acqua, sale, olio evo e lievito di birra.

Il menù varierà secondo le 4 stagioni annuali. Le Classiche | La Margherita e le sue sorelle | I 5 Sensi di Simone: nel percorso gustativo si mangia prima con gli occhi, poi con il naso ed infine con la bocca. La Vista, l'Olfatto, il Gusto, l'Udito e il Tatto.



www.luppolefarina.com



Presidio Slow Food®