

IL TATTO

"i 5 sensi di Simone"

CACIO & PEPE € 10,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 Mesi*, Pepe Nero, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

NAPULEEE € 12,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

OMAGGIO AL SUD € 14,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Zeste di Limone Bio. **Dopo Cottura:** Tonno Rosso del Mediterraneo, Pesto di Pistacchio Siciliano, Petali di Fiori Eduli, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

LADY ALTERNATIVE € 15,00

PIZZA DEDICATA A "DONNA PAOLA"
Fiordilatte S.L., Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Speck di Sauris, Pesto di Noci, Petali di Rose, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

INCONTRANDO GIÒ PORRO € 16,00

Focaccia. **Dopo Cottura:** Bresaola di Toro di Giò Porro, Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano, Basilico Fresco, Zeste di Limone Bio. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ORTOMARE  € 16,00

Crema di Rapa Rossa, Scarola Invernale, Pacchettella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Datterino Giallo del Vesuvio, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.*. **Dopo Cottura:** Tonnetto rosso del mediterraneo, Basilico. **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.

L'UDITO

Gluten Free

Ogni pizza prende il nome da una canzone dei Pink Floyd omaggio di Simone alla strepitosa band Inglese. Per lui, e speriamo anche per voi, è come unire due piaceri divini: la buona musica a un'ottima pizza.



ECLIPSE THE DARK SIDE OF THE MOON € 14,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Tonno Rosso del Mediterraneo, Stracciata S.L., Carciofini Arrostiti, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.


CONFORTABLY NUMB THE WALL € 16,00

Fiordilatte S.L., Scarola Invernale, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata S.L., Confettura di Peperoncino, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

SORROW  € 16,00

A MOMENTARY LAPSE OF REASON

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Porcini Trifolati del Campesino, Patate. **Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ECHOES MEDDLER  € 17,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Porcini Trifolati del Campesino, Guanciale di Maiale Nero, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

STAY OBSCURED BY CLOUDS € 17,00

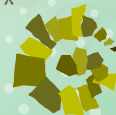
Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio, Petali di Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.



*



*



www.luppolefarina.com

Presidio Slow Food®