

LE CLASSICHE

Tabella alleggeriti a fine menù

 **ROSSA**   €5,00
Pomodoro S. Marzano DOP.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Brinkhoff's

 **MARINARA... A MODO MIO**   €5,00
Pomodoro San Marzano DOP, Origano di Pantelleria, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, Gocce d'Olio Evo. aromatizzato al Peperoncino.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Jever

 **BOSCAIOLA**   €8,00
Fiordilatte, Funghi Champignon, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Weisse

 **PATATE E GUANCIALE**   €8,00
Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Abbra Cadabra

 **PATATE E WÜRSTEL**   €8,00
Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Würstel.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Soul Kiss

 **ORTOLANA DEL GIORNO**   €8,00
SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)
Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità.
Bocconcino di Fiordilatte.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Weisse

 **BRONTE**    €9,00
Fiordilatte.
Dopo Cottura: Mortadella di Bologna Classica, Granella di Pistacchio Siciliano, Basilico.
● Birra Consigliata Norbertus Kardinal

IL CALZONE APERTO DI SIMONE €8,00
Si può fare solo le classiche e la margherita



Olio Evo abbinato:

Delicato un Blenddi Leccino, Frantoio e Moraio

• Azienda Frantoio Cerquozzi •

Dal colore verde giallastro è la combinazione giusta tra freschezza e leggerezza • Le olive scelte donano un gusto molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.



Presidio Slow Food®



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti **non si effettuano modifiche.**