

La Pizza



CLASSICHE

Margherita	6,00
fiordilatte, pomodoro	
Chips (patatine)	7,00
Wurstel	7,00
Bismark (uovo e prosciutto)	9,00
Funghi (champignon freschi)	7,00
Napoli con acciughe del Mar Cantabrico	8,00
Prosciutto	8,00
Gorgonzola	8,00
Orti (verdure)	8,50
4 Stagioni	9,00
4 Formaggi	9,00
Calzone (prosciutto)	8,50
Speck e Brie	9,50
Gorgo e pere	8,50
Strucola (stracchino e rucola.)	8,00


FOCACCE

Erbette	3,50
olio extravergine alle erbe, sale della Camargue	
Lardo	7,00
lardo alle erbe	
Spada affumicato	10,00
spada affumicato, topping al balsamico, insalata.	
Crudo	9,00
crudo di Parma 16 mesi	

DI STAGIONE

 **Fragole e Blu** 10,00
fiordilatte, roquefort, fragole di Sommariva,
sarset.

 **Scampagnata** 11,00
pomodoro, fiordilatte, asparagi
In uscita pancetta del Roero di salumeria
artigiana, pecorino

 **"Spars"** 11,00
fiordilatte, asparagi, uovo e parmigiano in
cottura.

LA NOSTRA PIZZA

La lunga lievitazione del nostro impasto
rende le pizze fragranti digeribili

ALTRI IMPASTI

PIZZA AI CEREALI

Avena, segale, orzo, farro, grano saraceno,
crusca e germe di grano tenero

maggiorazione € 0,50

PIZZE SENZA GLUTINE*

dimensione Ø 24 cm maggiorazione € 2,00
nostra produzione

La Pizza



SPECIALI



Solo Bufala 8,50

pomodoro, mozzarella di bufala
basilico



Bufala saporita 9,00

pomodoro, mozzarella di bufala,
acciughe, origano e capperi di
Pantelleria



Nuova Calabria 9,00

pomodoro, fiordilatte, scamorza
silana, salame piccante e nduja,, un
filo di olio bio di Calabria e
peperoncino



Valdostana 9,00

pomodoro, fiordilatte, fontina Aosta
dop, prosciutto cotto di coscia



Burrata e Crudo 10,50

pomodoro, burrata pugliese, crudo di
Parma 16 mesi, rucola



Frutti di mare 11,50

pomodoro, fiordilatte frutti di mare



Mari del Nord 11,50

fiordilatte, crema di scampi, panna,
gamberi * salmone affumicato,
prezzemolo.



Bacon Mazzancolle 10,50

fiordilatte, bacon, mazzancolle*
e zucchine grigliate



Roero 9,00

pomodoro, fiordilatte
salsiccia, porcini, rucola

SPECIALI



Bra Bra 8,50

pomodoro, fiordilatte, formaggio di Bra,
salsiccia di Bra cruda dopo cottura



Fiordifragola 9,50

pomodoro, fiordilatte, stracchino,
Grana Padano in cottura, capperi di
Pantelleria



Taggiasca 8,00

pomodoro, fiordilatte, olive di Taggia
dopo cottura



Parmigiana 8,50

fiordilatte, melanzane, grana e
pomodorini, tutto in cottura



Contadina 9,00

pomodoro, fiordilatte cipolle
gorgonzola



Carbonara 9,00

pomodoro, fiordilatte, uovo, bacon e
pepe nero



Italia 8,50

fiordilatte, datterino, rucola scaglie
di Parmigiano



Tropea 9,50

pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa di
Tropea filetti di Tonno in uscita



Boscaiola 10,50

fiordilatte, panna, porcini
e speck in cottura



Friariella € 9,00

fiordilatte, scamorza, salsiccia, friarielli