

LA PIZZA SESTO GRADO

STONE-GROUND SEMI-INTEGRAL FLOUR | SLOW FERMENTATION

MARGHERITA

SAN MARZANO TOMATO DOP | AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP

1. 7

| 12

TONNO E CIPOLLA

SAN MARZANO TOMATO DOP | AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | YELLOWFIN TUNA |
CARAMELIZED TROPEA RED ONION IGP

1. 4. 7

| 14

VEGETARIANA

SAN MARZANO TOMATO DOP | AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP |
GRILLED SEASONAL VEGETABLES

1. 7

| 14

CAPRICCIOSA

SAN MARZANO TOMATO DOP | AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | CARTICHOKE HEART |
TAGGIASCA OLIVES | COOKED HAM | PORCINI MUSHROOMS

1. 7.

| 15

ORO VERDE

AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | WILD BOAR MORTADELLA | STRACCIATELLA CHEESE |
PISTACCHIO

1. 7. 8. 12

| 16

AL CASAR NON FAR SAPERE

AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | LOCAL COW'S RICOTTA | FRESH REDCURRANTS
MORLACCO DEL GRAPPA CHEESE | HAY-AGED GOAT CHEESE | BLU 61 CHEESE |

1. 7.

| 16

CONTRO TEMPO

AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | HOME MADE SUCKLING PIG PORCHETTINA | GRANNY
SMITH APPLE AND CINNAMON JAM | PECORINO CHEESE IN WALNUT LEAF

1. 7. 8

| 19

AUTUNNO

AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | TREVISO RADICCHIO | GORGONZOLA CHEESE |
PEAR | WALNUTS

1.7. 8

| 19

MALGA E D'INTORNI

AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | SMOKED ALPINE SPECK | CHESTNUT CRUMBLE |
FRIED LEEK

1. 7

| 19

DELUXE

AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP | DICED PUMPKIN WITH ROSEMARY | PORCINI
MUSHROOMS | MOUNTAIN TOMA CHEESE | TRUFFLE

1. 7

| 21

Vegan mozzarella option

Nell'eventualità di allergie o intolleranze il nostro staff può suggerire la preparazione adatta ad ogni esigenza.

N.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto.