

LA PIZZA SESTO GRADO

STONE-GROUND SEMI-INTEGRAL FLOUR | SLOW FERMENTATION |

MARGHERITA		12
SAN MARZANO TOMATO DOP AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP		
	1. 7	
TONNO E CIPOLLA		14
SAN MARZANO TOMATO DOP AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP YELLOWFIN TUNA		
CARAMELIZED TROPEA RED ONION IGP		
	1. 4. 7	
VEGETARIANA		14
SAN MARZANO TOMATO DOP AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP		
GRILLED SEASONAL VEGETABLES		
	1. 7	
CAPRICCIOSA		15
SAN MARZANO TOMATO DOP AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP CARTICHOKE HEART		
TAGGIASCA OLIVES COOKED HAM PORCINI MUSHROOMS		
	1. 7.	
AL CASAR NON FAR SAPERE		16
AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP LOCAL COW'S RICOTTA FRESH REDCURRANTS		
MORLACCO DEL GRAPPA CHEESE HAY-AGED GOAT CHEESE BLU 61 CHEESE		
	1. 7.	
<hr/>		
EQUILIBRIO IMPERFETTO		18
AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP PECORINO SALCIS WITH HAY AND WALNUTS		
PEPPER BLEND PEARS INFUSED IN MERLOT		
	1. 7. 8	
SOLSTIZIO D'ESTATE		18
AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP PATA NEGRA CURED HAM MELON CARPACCIO		
MARINATED WITH PINK PEPPER		
	1. 7.	
IN RIVA AL LAGO		20
AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP FRESH ARUGULA DRIED TOMATO PESTO BASIL PESTO		
CHERRY TOMATO PECORINO SHAVINGS		
	1. 7. 8	
ROSA D'ALTA QUOTA		20
AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP HOUSE-SMOKED TROUT CARPACCIO LEMON CAVIAR		
BLACK OLIVE PÂTÉ		
	1. 4. 7.	
DIAMANTE NERO		21
AGEROLA MOZZARELLA CHEESE DOP SMOKED SPECK BABY SPINACH LEAVES SEMI-DRIED		
BLUEBERRIES TRUFFLE		
	1. 7.	

Vegan mozzarella option

Any additional will incur a supplement of € 2.00 per ingredient

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.