

Farine Speciali per la Pizza

SPECIAL FLOURS FOR PIZZAS

LE FARINE SPECIALI NECESSITANO DI UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE E PER QUESTO SONO SOGGETTE A LIMITAZIONE. È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO.



Special flours need a special process, so we have limited availability order the special doughs at least one day in advance

FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

stone mill whole wheat flour

€ 1

FARINA DI GRANO SARACENO

farina di origine vegetale, non contiene glutine

N.B. QUESTA FARINA NON È ADATTA AI CELIACI

BUCKWHEAT FLOUR | vegetal origin flour, gluten-free | not suitable for coeliacs

€ 1

FARINA AI 10 CEREALI

farina di grano tenero, sesamo, semi di lino, semi di miglio,

farina di mais, farina di soia, farina di orzo, farina di segale,

farina di semola di grano duro, fiocchi d'avena,

farina di cereali maltati, soia, sesamo, spezzati di riso, contiene glutine

10-CORN FLOUR | soft wheat flour, sesame, flax seeds, millet seeds, corn flour, soy flour, barley flour, rye flour, durum wheat semolina flour, oat flakes, malted grain flour, soy, sesame, broken rice, contains gluten

€ 1

FARINA DI KAMUT

farina di grano duro ad alta digeribilità, 94,5% proteine

KAMUT FLOUR | high digestibility durum wheat, 94,5% of protein

€ 2

FARINA DEL GIORNO

guest flours

€ 1 / 2

DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE

• È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO •

€ 1

MAMMÀ

miscela di farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata, con germe di grano tostato e lievito naturale essiccato
mixture of flour and durum wheat, with toasted wheat germ and dried natural yeast

NOIR

semilavorato ai cereali e semi di girasole, sesamo e lino
semi-finished flour of grains, sunflower seeds, sesame and flax

FARINA DI CURCUMA, ZENZERO E PAPAVERO


miscela di farina con germe di grano, curcuma, zenzero e semi di papavero
mixture of flour of curcuma, ginger and poppy

SEMI E CHIA

semilavorato ai semi di chia, sesamo lino, girasole, zucca e fiocchi d'avena
semi-finished flour of seed of chia, sesame, flax, sunflower, pumpkin and oat flakes

IMPASTO CON LIEVITO MADRE

lievito madre disidratato con lievitazione 48 ore
Dehydrated natural yeast with yeast 48 hours

 La linea di farine INFIBRA è nata per valorizzare al massimo ciò che la natura ci dona nel chicco di grano (vitamine, fibre, sali minerali, germe) rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto del consumatore moderno, mantenendo inalterati i sapori di un tempo

Le Classiche

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

Margherita pomodoro, mozzarella fiordilatte <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte</i>	€ 5
Marinara pomodoro, aglio, origano <i>tomato sauce, garlic, oregano</i>	€ 5
Margherita di bufala pomodoro, mozzarella di bufala campana Dop <i>tomato sauce, P.D.O. buffalo mozzarella</i>	€ 7
Napoli pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara, origano <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies of Cetara, oregano</i>	€ 6
Funghi pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms</i>	€ 6
Prosciutto pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham</i>	€ 6
Salsiccia pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage</i>	€ 6
Carciofi pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, artichokes</i>	€ 6
Wurstel pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, wurstel</i>	€ 6
Pugliese pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Tropea onion</i>	€ 6
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms</i>	€ 7
Prosciutto e salsiccia pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, sausage</i>	€ 7
Wurstel e patatine pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, wurstel, french fries</i>	€ 7,5
Siciliana pomodoro, acciughe di Cetara, olive pugliesi, capperi, origano <i>tomato sauce, anchovies of Cetara, Apulia olives, capers, oregano</i>	€ 7
Salame piccante pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante calabrese <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami</i>	€ 7

Le Classiche

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

Romana

pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara, olive pugliesi, capperi, origano
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies of Cetara, Apulia olives, capers, oregano

€ 7

Quattro Stagioni

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, sausage

€ 7

Capricciosa

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia, olive pugliesi
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, sausage, Apulia olives

€ 7

Calzone normale

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham

€ 6

Calzone farcito

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham mushrooms

€ 7

Quattro Formaggi

pomodoro, mozzarella fiordilatte, emmental, pecorino misto, gorgonzola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, emmental cheese, pecorino cheese and gorgonzola

€ 7,5

Mille e una pizza

pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni grigliati, cipolla di Tropea, salsiccia, porcini
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grilled peperoni, Tropea onion, sausage, porcini

€ 7,5

Vegetariana

pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, aubergine, zucchini and grilled peperoni

€ 7,5

Stracchino e rucola

pomodoro, mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola

€ 7,5

Speciale

pomodoro, mozzarella di bufala campana Dop, pomodorino fresco, basilico
tomato sauce, P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, fresh tomatoes, basil

€ 7,5

Speck e rucola

pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, rucola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Speck of Trentino, rucola

€ 7,5

Funghi porcini

pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi porcini
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini

€ 8

Frutti di mare

pomodoro, mozzarella fiordilatte, gamberetti, polipo, seppia, cozze, vongole
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, shrimps, octopus, sepie, mussel, clams

€ 9

Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, Tropea onion

€ 7,5

Pizze Gourmet

> NON SI POSSONO EFFETTUARE VARIAZIONI NELLA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE GOURMET <

Modifications of Gourmet Pizzas will not be accepted

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

• Meatballs

mozzarella fiordilatte, polpettine di salsiccia pancettata, fritte e cotte nel sugo con burrata pugliese e basilico cristallizzato

Mozzarella fiordilatte, sausage balls with bacon, fried and then cooked with burrata cheese and crystallized basil

€ 13

• Bellota

mozzarella fiordilatte, prosciutto Patanegra "Bellota", chips di carota viola, burrata pugliese ed erba cipollina

Patanegra "Bellotta" ham, violet carrot chips, burrata cheese and chives

€ 14

• Morris

mozzarella di bufala campana DOP, pesto genovese, fuori forno pancetta piacentina, pomodori rustici e scaglie di pecorino stagionato

P.D.O. Buffalo mozzarella of Campania, pesto, bacon of Piacenza, rustic tomatoes and fresh flakes of aged pecorino

€ 12

• Inverno Affumicato

salsa di pomodoro giallo, mozzarella fiordilatte, porcini chiodini fuori forno scamorza affumicata e salame felino

Yellow tomato sauce, mozzarella fiordilatte and honey mushrooms. Fresh smoked scamorza and Felino salami

€ 12

• Barba del Frate

crema di asparagi, fuori forno gamberetti al curry saltati in padella con stracciatella di bufala e peperoncino a filetti

with fresh asparagus and curried shrimps cooked with buffalo stracciatella and chili pepper in stripes

€ 11

• Tuna Plus

crema di pistacchio, mozzarella di bufala campana DOP, purea di patate, fuori forno frutti di capperi e cubetti di tonno crudo

Pistachios cream, Buffalo mozzarella P.O.D. From Campania, mashed potato, fresh caper flowers and tuna cubes

€ 13

• Crystal Pork

mozzarella fiordilatte fuori forno, porchetta sbriciolata, pomodorino giallo, ricotta di pecora salata, melanzane e basilico cristallizzato

mozzarella fiordilatte, crumbled porchetta, salted sheep's ricotta, aubergines and crystallized basil

€ 13

• Tartufata

mozzarella di bufala campana DOP, crema tartufata, porcini, fuori forno speck trentino

P.D.O. Buffalo mozzarella of Campania, truffle cream, porcini, fresh speck of Trentino

€ 12

• Carciofina

mozzarella fiordilatte, carciofi rustici, fuori forno mortadella, pistacchi e stracciatella di bufala

mozzarella fiordilatte, rustic artichokes, mortadella, pistachios and fresh buffalo stracciatella

€ 12

• Spalla di Zest

bufala campana DOP, fuori forno gorgonzola, spalla cotta e zest di limone

P.D.O. buffalo mozzarella from Campania, Cooked Shoulder of Ham, fresh gorgonzola and lemon zest

€ 13

• Gourmet del Giorno

pizza suggerita dal pizzaiolo a seconda degli ingredienti freschi a disposizione

pizza suggested by the pizza chef depending on the fresh ingredients available

€ 15

La Regina

10° ANNIVERSARIO

**III° Classificata alla “Coppa d’Europa 2009”
disputata a Brindisi. La Regina è preparata con
impasto tipico napoletano con cottura nel forno
a legna, con BORDO ALTO E PASTA MORBIDA.**



*3rd place at Super “Europe Cup 2009”,
that took place in Brindisi. Prepared with the
traditional sourdough of Naples, baked in
wood-fire oven, with high edges and soft dough*

• Regina Margherita

€ 8,5

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP fuori forno,
basilico e olio extravergine di oliva

typical dough of Napoli, tomato sauce, fresh P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, basil and extra-vergin olive oil

• Regina Campagnola

€ 10

salsiccia, cime di rapa*, mozzarella di bufala campana DOP fuori forno,
basilico e olio extravergine di oliva

sausage, rapini, fresh P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, basil and extra-vergin olive oil*

• Divina

€ 9

impasto tipico napoletano ai 10 cereali, pomodoro,
stracciatella di bufala fuori forno, basilico e olio extravergine di oliva

typical dough of Napoli, tomato sauce, fresh buffalo stracciatella, basil and extra-vergin olive oil

Le Speciali

**Il metodo di preparazione della pizza rispetta
l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna**



*Prepared with the traditional sourdough of Naples,
baked in wood-fire oven*

Crudaiola

€ 8,5

fuori forno mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino fresco,
prosciutto crudo stagionato 30 mesi e rucola

*fresh P.O.D. buffalo mozzarella of Campania, fresh tomato sauce,
fresh 30-month aged ham and rucola*

Morello

€ 9

mozzarella di bufala campana DOP, purè di patate, gorgonzola, pancetta piacentina,
fuori forno scaglie di grana e aceto balsamico

*P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, mashed potatoes, gorgonzola, bacon of Piacenza,
fresh flakes of Grana cheese and balsamic vinegar*

Montanara

€ 8,5

mozzarella fiordilatte, salame dolce, patate lesse e funghi porcini

mozzarella fiordilatte, sweet salami, boiled potatoes and porcini

L'Angolo di Napoli

€ 7,5

pomodorino fresco, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, basilico

fresh tomato, mozzarella fiordilatte, smoked scamorza cheese, basil

Pizza Fantasia

€ 7

mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia

mozzarella fiordilatte, pumpkin cream, sausage

Parmigiana

€ 7

pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane grigliate, scaglie di grana in forno

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grilled aubergine, Grana cheese flakes

Le Speciali

Il metodo di preparazione della pizza rispetta
l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples,
backed in wood-fire oven

Rustichella

mozzarella fiordilatte, mortadella, funghi freschi
mozzarella fiordilatte, mortadella, fresh mushrooms

€ 7,5

Trentina

pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, ricotta, pepe
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck of Trentino, ricotta, pepper

€ 8

Saporita

pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, ricotta, patate al forno
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bacon of Piacenza, ricotta, baked potatoes

€ 8,5

Messicana

mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, radicchio rosso trevigiano, gorgonzola
mozzarella fiordilatte, bacon of Piacenza, red radicchio, gorgonzola cheese

€ 8,5

Carbonara

mozzarella fiordilatte, uovo sbattuto, pancetta piacentina
mozzarella fiordilatte, egg, bacon of Piacenza

€ 8

Boscaiola

pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, funghi, funghi porcini
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh mushrooms, mushrooms, porcini

€ 8

Francescana

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi freschi
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage, fresh mushrooms

€ 7

Tirolese

pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, wurstel, gorgonzola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck of Trentino, wurstel, gorgonzola cheese

€ 8,5

Romanina

mozzarella fiordilatte, salsiccia, patate tagliate sottili
mozzarella fiordilatte, sausage, thinly sliced potatoes

€ 7

Salsiccia e Friarielli

mozzarella fiordilatte, salsiccia e cime di rapa*
*mozzarella fiordilatte, sausage and rapini**

€ 7,5

Mediterranea

pomodoro, gamberetti, zucchine grigliate, rucola
tomato sauce, shrimps, grilled zucchini, rucola

€ 9

Vesuvio

doppia pasta, pomodoro, mozzarella fiordilatte,
pomodoro fresco, salame piccante, ricotta
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh tomato, spicy salami, ricotta

€ 9

Per i più piccoli / For children

Mickey Mouse

pomodoro, mozzarella fiordilatte
tomato sauce, mozzarella fiordilatte

€ 4

Pizze al tagliere

LARGE PIZZAS



Dimensioni tagliere 50cm x 30cm
50cm x 30 cm, suited for 2+ people

Tagliere Margherita *Large Margherita*

€ 12

Regina Margerita *Large Regina Margerita*

€ 18

Regina Campagnola *Large Regina Campagnola*

€ 20

Gran Tagliere

3 condimenti a scelta • prezzo variabile a seconda dei condimenti
3 condiments at choice, price depend on condiments • price depend on condiments

Maggiorazioni

Ad ogni aggiunta o modifica di ingredienti sulla pizza comporta la maggiorazione del prezzo

Every addition or modification of pizza ingredients entails an extra charge

Non facciamo le pizze tirate

We do not stretch the pizza

PER TUTTE LE PIZZE

Doppia pasta

Double dough

€ 1,5

Pancetta Piacentina

add. of bacon of Piacenza

€ 2,5

Impasto Regina

Regina dough

€ 1,5

Patanegra

add. of Patanegra ham

€ 5

Mozzarella fiordilatte

add. of mozzarella fiordilatte

€ 1

Acciughe del Mar Cantabrico

Anchovies of the Cantabrian Sea

€ 3

Mozzarella di Bufala DOP Campana

add. of P.D.O. buffalo mozzarella

€ 3

Speck Trentino

add. of speck of Trentino

€ 2,5

Burrata pugliese

add. of P.D.O. buffalo mozzarella

€ 3

Stracciatella di bufala

add. of buffalo stracciatella

€ 3

Burrata pugliese affumicata

add. of smoked P.D.O. buffalo mozzarella

€ 3

Funghi porcini

add. of porcino mushrooms

€ 3

Prosciutto crudo stagionato 30 mesi

add. of 30-month aged ham

€ 2,5

Box asporto

pizza box for takeaway

€ 0,5

Pancetta al miele "Antica Ardenga"

add. of bacon with honey and "Antica Ardenga"

€ 3

I NOSTRI FORNITORI
OUR SUPPLIERS

Acetaia Leonardi - Antica Ardenga
Bufala e caffè
Macelleria Fornaciari

Le delizie dell'orto
Coop. Agricola Quattro Castella