



Farine biologiche macinate a pietra, lievitazione naturale di almeno 60 ore, ingredienti freschi di stagione.

IMPASTO TRADIZIONALE: miscela di farina 0 W300 bio e farina integrale

IMPASTO EXTRA DEL GIORNO (+1,50 euro)

MARGHERITA 7 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO

BUFALA 9 EURO

POMODORI PELATI, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO

INFERNO 9,50 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, CIPOLLE ROSSE,
RUCOLA, HABANERO

PARMIGIANA 10 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, MELANZANE AL FORNO,
CIALDA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, BASILICO FRESCO

MERAVIGLIA 10 EURO

POMODORI PELATI, CAPPERI, FILETTI DI ACCIUGHE, MOZZARELLA DI BUFALA,
OLIO AL PREZZEMOLO

ESTATE (VEGANA) 11 EURO

CREMA DI POMODORINI GIALLI PENNULI, MELANZANE, ZUCCHINE,
POMODORINI SEMI- SECCHI SOTT'OLIO MENTA FRESCA, OLIO AL TIMO

FRESCA (VEGANA) 11 EURO

POMODORI PELATI, MELANZANE, CARPACCIO DI ZUCCHINE,
RICOTTA ARTIGIANALE VEG, OLIO ALLA MENTA

BOLOGNESE 12 EURO

FIOR DI LATTE, CREMA DI RICOTTA, MORTADELLA ARTIGIANALE "DOTTA" VILLANI,
OLIO AL BASILICO, PISTACCHIO

ROVESCIO 12 EURO

FIOR DI LATTE, POMODORI GIALLI PENNULI, CIPOLLE ROSSE, PANCETTA,
CREMA DI RICOTTA, PEPE, ROSMARINO

FUNGHI PROIBITI 12 EURO

FIOR DI LATTE, CARDONCELLI SOTT'OLIO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POLVERE DI BASILICO