

## le Pizze gastronomiche d'Autore

Esprimono la nostra filosofia, ossia una pizza contemporanea, con sapori unici e abbinamenti frutto di ore e ore di esperimenti sempre alla ricerca del limite cercando di proporre qualcosa di non convenzionale rispettando la stagionalità dei prodotti. Sono, quasi, tutte presentate A SPICCHI per permettervi di gustare in ogni singolo spicchio tutti gli ingredienti che le guarniscono.

**“!!” Servite ESCLUSIVAMENTE con l’impasto *Blend Bricks*\*\***

**OPPURE nel formato  DEGUSTAZIONE (adatto alla condivisione) \*\***

- ingredienti e impasto!! non modificabili-



### TRIS !!

17 €

**SCEGLI 3 GUSTI (6 SPICCHI TOTALI) TRA LE SELEZIONI E LE GASTRONOMICHE (NON IL SABATO SERA)**

#### **VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!**

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, a seguire, Pulled Pork\*\* alla Salsa Barbecue dello Chef, Cipolla Fritta, Salsa alle Erbette

18 € 14 €

#### **ALICI DI CETARA !!**

Crema di Pomodorino Giallo, e fuori cottura, Stracciatella di Latte Vaccino, Filetti di Alici di “Armatore di Cetara

16€ 13€

#### **FUNGHETTO DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI**

Crema di Zucca, Funghi Porcini Trifolati\*, Salsiccia e Formaggio Bleu

17€ 14€

#### **DELICATA !!**

Crema di Zucca, e fuori cottura, Stracciatella di Latte Vaccino, Speck Stagionato e Senape al Miele

17 € 13€

#### **LASAGNA SU PIZZA !!**

Pomodoro San Marzano DOP in cottura, Ragù della Nonna Fatto in Casa\*\*, Besciamella, Spolverata di Grana Padano e Cialda di Grana Padano

16 € 13€

**!! Blend Bricks: Farina di grano tenero, fiocchi di avena, segale integrale, semi VARI, soia in granella e mais frantumato**

 **formato degustazione, 4 spicchi della MEDESIMA pizza**