

ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

Margherita , pomodoro, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. (V) [3-4]	11
Ortolana , verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni), fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. (V) [3-4]	12
Diavola , pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. [3-4]	12
Fritta , ricotta di pecora, salame Napoli, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero. [3-4]	13
Bufalina , focaccia, pomodori datterini, mozzarella di Bufala DOP, olio evo, basilico fresco. (V) [3-4]	13
Tricolore , prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, basilico fresco, olio evo. [3-4]	13

PIZZA CORNER

home-made with 48 hour leavening

- Margherita**, tomato sauce, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, 11
evo oil, basil.
(V) [3-4]
- Ortolana**, mixed vegetables (aubergine, zucchini, peppers), 12
mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil.
(V) [3-4]
- Diavola**, tomato sauce, chilli pepper, spicy Napoli salami, 12
mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil.
[3-4]
- Fried**, sheep's milk ricotta cheese, Napoli salami, tomato, 13
mozzarella from Agerola, parmesan cheese and black pepper.
[3-4]
- Bufalina**, datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella, 13
evo oil, basil.
(V) [3-4]
- Tricolore**, Parma ham, rocket, datterino tomatoes, 13
mozzarella from Agerola, parmesan flakes, evo oil, basil.
[3-4]