

PIZZE

MENU



AMARE



Ogni pizza che serviamo racconta una storia fatta di gesti lenti, materie prime eccellenti e un'attenzione che nasce dall'amore per quello che facciamo.

Selezioniamo ogni ingrediente ogni giorno, scegliendo solo ciò che è davvero buono e genuino.

Tutte le nostre pizze sono impreziosite da olio extravergine di oliva estratto a freddo 100% italiano e un ingrediente segreto: 250 grammi di passione autentica. Il nostro impasto: Farina tipo "0" firmata Molino lacquone; una lievitazione paziente di 48 ore più 12 ore; idratazione al 65% per un risultato soffice e fragrante

In alcune occasioni, potremmo non riuscire a soddisfare tutte le vostre richieste: è il nostro modo di restare fedeli a un ideale di qualità che non conosce compromessi. Le olive sono denocciolate manualmente, si prega di fare attenzione.

AMARE HOPS BLANCHE

33 cl - Blanche 4.8%

6

NASTRO AZZURRO

50 cl - Premium Lager 5.1%

5

NASTRO AZZURRO CAPRI

33 cl - Lager 4.2%

4

NASTRO AZZURRO 0.0%

33 cl - No alc.

4

PERONI CRUDA

33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%

3

PERONI DOPPIO MALTO

50 cl - Bock 6,6%

6

PERONI ROSSA

33 cl - Vienna Style 5.2%

6

PERONI BIANCA

33 cl - Weizen 5.1%

6

BIRRE

TO START

FOCACCIA

pomodorini, origano, fiocchi di sale Maldon
Cherry tomatoes, oregano, salt flakes

6

CICCIO

pomodorini, fiocchi di sale Maldon, rucola
"Piada" with cherry tomatoes, salt flakes,
arugula

6

ACQUA PANNA

S.PELLEGRINO

Water

3

COPERTO

Cover charge

3

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati.

Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products. Please report intolerances and allergies to the staff.

*In the absence of fresh product, we use highest quality frozen products. Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.

CLASSICHE

CRUDAIOLA: pomodorini, bocconcini fiordilatte, basilico fresco, cacioricotta Cherry tomatoes, fiordilatte bites, fresh basil, cacioricotta cheese	9
MARGHERITA: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella	7
BUFALA: passata e filetti di pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico fresco San Marzano PDO Tomato sauce, Bufala PDO, basil	9
CAPOCOLLO: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, capocollo di Martina Franca, burrata San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Capocollo from Martina Franca, Burrata cheese	11
DIAVOLETTA: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, salamino piccante pugliese, olive taggiasche, basilico fresco San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, apulian spicy salami, olives, basil	10
CAPRICCIOSA: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, salamino piccante pugliese, salsiccia a punta di coltello della Murgia, olive taggiasche, funghi Champignon San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, apulian spicy salami, Apulian sausage, grilled artichokes, olives, mushrooms	12
CRUDO: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, Crudo 18 mesi, burrata, basilico San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Crudo 18M, burrata, basil	12
COMPLETA: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, prosciutto cotto, carciofi grigliati, olive taggiasche PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, grilled artichokes, olives	10
BRESAOLA: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Grana Padano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Valtellina bresaola, arugula, Grana Padano shavings	11
PEQUENO: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, würstel, patatine fritte PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Frankfurter sausage, French fries	9
MORTADELLA: Fior di Latte pugliese, mortadella di Bologna, burrata, pesto di pistacchio di Bronte DOP Apulian Fior di Latte Mozzarella, mortadella, stracciatella cheese, Bronte pistachio PDO	12
FORMAGGI: Fior di Latte pugliese, provola affumicata, gorgonzola, Grana Padano Apulian Fior di Latte Mozzarella, smoked provola, gorgonzola, Grana Padano	11

SIGNATURE

CANTABRICO: Fior di Latte pugliese, acciughe del Cantabrico, datterino giallo, basilico Apulian Fior di Latte Mozzarella, Cantabrian anchovies, yellow tomatoes, basil	13
SERRANO: Fior di Latte pugliese, passata di pomodoro San Marzano DOP, Jamon Serrano Apulian Fior di Latte Mozzarella, San Marzano PDO Tomato sauce, jamon Serrano	13
PUTTANESCA: passata di pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, pesto di aglio, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, datterino rosso, stracciatella San Marzano PDO Tomato sauce, Cantabrian anchovies, garlic pesto, olives, capers, parsley, red tomatoes, stracciatella	13
F&S: salsiccia a punta di coltello della Murgia, provola affumicata, pomodoro infornato, funghi portobello, olio alla rucola Apulian Fior di Latte Mozzarella, Apulian sausage, smoked scamorza cheese, Piennolo del Vesuvio PDO tomatoes, mushrooms	11
SALAME: passata di pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, salame dolce, funghi cardoncelli, basilico San Marzano PDO Tomato sauce, Bufala Campana DOP, sweet salami, cardoncelli mushrooms, basil	12
POLPO: Fior di Latte pugliese, polpo grigliato, olive taggiasche, prezzemolo, cipolla rossa, panko Apulian Fior di Latte Mozzarella, grilled octopus, olives, caramelized onions, panko	13
MARE: Fior di Latte pugliese, seppia, cozze, gamberi, pomodoro infornato, prezzemolo, gratin Apulian Fior di Latte Mozzarella, shrimps, mussels, cuttlefish, piennolo del Vesuvio PDO tomatoes, parsley, gratin	13
PATATE E PROVOLA: provola affumicata, patate, pancetta tesa, pepe nero Smoked provola, potatoes, pancetta, black pepper	12
VEGE: Fior di Latte pugliese, carciofi grigliati, datterino rosso e giallo, caponata di melanzane, zucchine fritte, capperi, olive, crumble di pane Apulian Fior di Latte, grilled artichokes, red and yellow datterino tomatoes, eggplant caponata, fried zucchinis, capers, olives, bread crumble	12
CAF: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, salamino piccante, tonno all'EVO del Cantabrico, cipolla rossa di Tropea, origano, olive taggiasche San Marzano PDP Tomato sauce, Apulian Fior di Latte, spicy salami, Cantabrian tuna in extra virgin olive oil, Tropea red onion, oregano, olives	12
BAKE: Fior di Latte pugliese, patate, salsiccia, salvia, rosmarino Apulian Fior di Latte, potatoes, sausage, sage, rosemary	12
ZUCCHINI: Bufala Campana DOP, crema di zucchine, zucchine fritte, menta, capocollo di Martina Bufala Campana DOP, zucchinis cream, fried zucchinis, mint, Capocollo from Martina Franca	12
SUMMER: Fior di Latte pugliese, datteri gialli e rossi, rucola, Crudo 18 mesi Apulian Fior di Latte, yellow and red datterino tomatoes, arugula, Prosciutto Crudo 18M	12
CARCIO: crema di carciofi, gamberi al vapore, Fior di Latte pugliese, pancetta tesa Artichoke cream, steamed shrimp, Apulian Fior di Latte, pancetta	12