

LÈ PIZZÈ

SPICCHI D'AUTORE PRIMA VAPORE POI FORNO
PADELLINO MORBIDO DENTRO E CROCCANTE ALL'ESTERNO

SOAVE

impasto ai multicereali, mascarpone artigianale, pere in osmosi, prosciutto crudo S.Daniele 18 mesi gran riserva, miele al tartufo azienda "Savini tartufi", granella di noci tostate, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 15€

multigrain dough, artisanal mascarpone, pears in osmosis, S.Daniele raw ham aged 18 months gran reserve, truffle honey from the "Savini tartufi" company, toasted walnut chips, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

DA SUD A SUD

impasto ai multicereali, ricotta di bufala campana DOP, caponata siciliana, caciocavallo podolico IRPINO stagionato in grotta, basilico cristallizzato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

imultigrain dough, buffalo ricotta from Campania DOP, Sicilian caponata, caciocavallo podolico aged in caves, crystallized basil, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

DUCHESSA

stracciatella, mortadella artigianale “Capitelli”, salsa verde, granella di arachidi salati, polvere di limone disidratato, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 16€

stracciatella, artisanal mortadella “Capitelli”, green sauce, chopped salted peanuts, dehydrated lemon powder, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil “slow food presidium”

TU VUO’ FA’ L’AMERICANO

formaggio cremoso, tartare di fassona piemontese flambata, salsa BBQ al Jack Daniel’s artigianale, cipolle croccanti, tuorlo marinato grattugiato , olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 18€

creamy cheese, flambéed Piedmontese Fassona tartare, artisanal Jack Daniel's BBQ sauce, crunchy onions, grated marinated egg yolk, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

PINOCCHIO

impasto ai multicereali, burrata affumicata, tonno in porchetta home made, composta di cipolla di Tropea I.G.P. , granella di pistacchio, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 18€

multigrain dough, smoked burrata, home-made tuna in porchetta, Tropea I.G.P. onion compote. , chopped pistachios, oil extra virgin olive oil Oro di Caiazzo “slow food presidium”

TRE COTTURE VAPORE FRITTA FORNO

SCARPARELLO

pomodoro datterino cotto lentamente, fiordilatte dei monti, basilico, scaglie di parmigiano reggiano “vacca rossa” 24 mesi “presidio slow food”, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 14€

slowly cooked datterino tomatoes, fiordilatte dei monti, basil, flakes of “vacca rossa” parmigiano reggiano aged 24 months “slow food presidium”, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo “slow food presidium”

SERAPO

sugo ai tre pomodori (datterino, ciliegino, pelato al forno), origano del Matese, olive di Gaeta DOP denocciolate a mano, polpo cotto a vapore, prezzemolo, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 16€

three tomato sauce (datterino, cherry, baked peeled tomatoes), oregano del Matese, hand-pitted Gaeta DOP olives, steamed octopus, parsley, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil “slow presidium food”

PIZZE FORNO

MARGHERITA

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti , basilico, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 7€

San Marzano DOP tomato, fiordilatte dei monti, basil, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil
“slow food presidium”

BUFALA

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio
extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 9€

San Marzano DOP tomato, DOP buffalo mozzarella, basil, Oro di Caiazzo extra virgin olive
oil “slow food presidium”

TRIVENETO

fiordilatte dei monti, cipolla dorata caramellata, Monte Veronese DOP
“d’allevato”, speck croccante, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo
“presidio slow food” 12€

fiordilatte dei monti, caramelized golden onion, Monte Veronese DOP "d'allevato", crunchy
speck, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

OLTREMARE

fiordilatte dei monti, pomodorini del piennolo, olive caiazzane
denocciolate a mano “presidio slow food”, alici di Cetara “armatore”,
pesto di aglio orsino, crumble di frumento aromatizzato, origano del
Matese, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food”
14€

fiordilatte from the mountains, Piennolo cherry tomatoes, hand-pitted Caiazzane olives
"slow food presidium", anchovies from Cetara "armatore", wild garlic pesto, flavored
wheat crumble, oregano from Matese, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "presidium slow
food"

QUINTA ESSENZA UMAMI

fiordilatte dei monti, pecorino sardo “moliterno” al tartufo, mostarda
di pere, tartufo di stagione grattugiato “Savini tartufi”, olio
extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 15€

fiordilatte dei monti, Sardinian pecorino “moliterno” with truffle, pear mustard, grated
seasonal truffle “Savini tartufi”, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo “slow food presidium”

DOLCE LATTE

crema parmigiano reggiano DOP, mozzarella di bufala DOP, provola affumicata, blu di bufala, cialda di pecorino romano DOP, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 12€

DOP Parmigiano Reggiano cream, DOP buffalo mozzarella, smoked provola, buffalo blue cheese, DOP pecorino romano wafer, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

FIOR DI CAMPO

crema di di zucchine alla scapece, fiordilatte dei monti, caciocavallo Silano DOP, fiori di zucca, tarallo napoletano sbriciolato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 13€

scapece courgette cream, monti fiordilatte, Silano DOP caciocavallo, courgette flowers, crumbled Neapolitan tarallo, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

VINTAGE

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto artigianale "capitelli", funghi pioppini saltati, terra di olive Caizzane "presidio slow food", carciofo saltato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

San Marzano DOP tomato, fiordilatte dei monti, artisanal "capitelli" cooked ham, sautéed pioppini mushrooms, land of Caizzane olives "slow food presidium", sautéed artichoke, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

TERRA MIA

pomodoro giallo marzanella DOP, provola, salsiccia a punta di coltello, basilico, scaglie di l'taliko in foglia di tabacco "latteria Aviano", olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

yellow marzanella DOP tomato, provola, knife-point sausage, basil, l'taliko flakes in "latteria Aviano" tobacco leaf, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

VECCHIO DELL'ALPE

pesto di rucola artigianale, fiordilatte dei monti, tartare di Fassona piemontese a punta di coltello, scaglie di Parmigiano Reggiano "vacca rossa" 24 mesi "presidio slow food", olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 13€

artisanal rocket pesto, fiordilatte from the mountains, Fassona tartare Piedmontese at the tip of a knife, flakes of "vacca" Parmigiano Reggiano rossa" 24 months "slow food presidium", extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

ASSOLUTO DI CARCIOFO

crema di topinambur, fiordilatte dei monti, carciofi arrostiti, thaina vinaigrette, prezzemolo, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 12€

Jerusalem artichoke cream, fiordilatte dei monti, roasted artichokes, Thai vinaigrette, parsley, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

SOTTOSOPRA

fiordilatte dei monti, basilico, salame piccante artigianale di Scottona, scaglie di pomodoro e nduja, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 13€

fiordilatte dei monti, basil, artisanal spicy salami from Scottona, flakes of tomato and nduja, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

LA DIVINA COMMEDIA

salsa di peperoni arrosto baciata alla nduja di spilinga, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto artigianale "capitelli", misticanza di campo, Piacentinu Ennese DOP allo zafferano "presidio slow food", granella di arachidi salati, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

roasted pepper sauce kissed with spilinga nduja, fiordilatte dei monti, artisanal "capitelli" cooked ham, wild mixed salad, Piacentinu Ennese DOP with saffron "slow food presidium", chopped salted peanuts, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"