

Le Pizze

Gluten Free €4.00 - Doppia pasta/double dough €3.00



Impasto a lunga lievitazione con farine selezionate; realizzato con una miscela di farina CAPUTO e farina integrale INFIBRA+ , che ne esalta profumi e digeribilità. L'alta idratazione dona all'impasto una struttura leggera e alveolata. La presenza della farina integrale INFIBRA+ arricchisce il sapore con note rustiche ed aromatiche.

Long rising dough with selected flours; made with a blend of CAPUTO flour and INFIBRA+ wholemeal flour, which enhances its aromas and digestibility. The high hydration gives the dough a light and alveolated structure. The presence of INFIBRA+ wholemeal flour enriches the flavor with rustic and aromatic notes.

Focaccia  € 6.00

Olio extravergine di Oliva, aglio e rosmarino

Extra virgin olive oil, garlic and rosemary

Marinara  € 8.00

Pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio ed origano

Margherita  € 9.00

Pomodoro, fior di latte e basilico fresco

Tonno e cipolla rossa di Tropea € 11.00

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa di Tropea

Tomato, mozzarella, tuna and Tropea red onion

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Tropea Rotezwibeln

Capricciosa € 13.00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto scelto "Adige", funghi freschi, carciofini e olive greche

Tomato, mozzarella, scelto "Adige" ham, fresh mushroom, artichoke and greek olives

Tomaten, Mozzarella, scelto "Adige" Schinken, Pilzen, Artischocken und griechische Oliven

Sicula

€ 15.00

Fior di latte, filetti di acciughe, capperi, olive greche, pomodorini rossi e gialli in cottura e mollica

Mozzarella, anchovie filets, cappers, greek olives, cooked cherry tomatoes and bread crumbs

Mozzarella, Anchovis, Kappern, grichisches Oliven, Kirschtomaten und Brot Krümmel

Fumo di montagna

€ 13.00

Fior di latte, patate al forno, olio all'aglio, speck Alto Adige fuori cottura e rosmarino

Mozzarella, baked potatoes, garlic oil, Speck and rosemary

Mozzarella, gebackene Kartoffeln, Knoblauch Öl, Speck und Rosmarin

Ettore Pietrolini

€ 16.00

Pomodoro, fior di latte, mortadella fuori cottura, burrata e granella di pistacchio e pesto di pistacchio homemade

Tomato, mozzarella, mortadella, burrata, crushed pistachio and homemade pistachio pesto

Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Burrata, gehackte Pistazien und Pistazien Pesto

**Soho **

€ 15.00

Fior di latte, zucchine grigliate e marinate con menta e limone, Brie, pepperoncino e scorza di limone

Mozzarella, grilled and marinated zucchini with lemon and mint, Brie cheese, chili flakes and lemon zest

Mozzarella, gegrillte und marinierte Zucchini mit Minze und Zitrone, Brie, scharfe Chili und Zitronenschale

Diavoletta

€ 16.00

Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, tastasal, olive greche ed peperoncino

Tomato, mozzarella, spicy Calabrian salami, italian sausage, Greek olives and chili flakes

Tomaten, Mozzarella, Kalabrische Salami, Salsiccia, griechische Oliven und Chili

Marea

€ 16.00

Focaccia con salmone crudo, rucola e Philadelphia

Focaccia with raw salmon, rocket and Philadelphia

Focaccia mit rohem Lachs, Rucola und Philadelphia

Riace

€ 15.00

Pomodoro, fior di latte, nduja di Spilinga, tastasal, brie, olive greche e basilico fresco

Tomato, mozzarella, nduja from Spilinga, Italian sausage, brie, Greek olives and fresh basil

Tomaten, Mozzarella, nduja aus Spilinga, Salsiccia, Brie, Oliven und frischem Basilikum

Hera

€ 17.00

Pomodoro, fior di latte, olio all'arancia homemade, burrata e prosciutto crudo del Gigi (tipo Parma 24 mesi)

Tomato, mozzarella, homemade orange oil, burrata and Gigi prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Hausgemachtes Orangen Öl, Burrata und roher Gigi Schinken

George Harrison

€ 16.00

Fior di latte, gorgonzola dolce, pere, pinoli tostati e prosciutto crudo del Gigi (tipo Parma 24 mesi)

Mozzarella, mild bluevein Gorgonzola, pear, toasted pine nut and Gigi prosciutto

Mozzarella, milder Gorgonzola, Birnen, Pinienkerne und roher Gigi Schinken

Bufalina

€ 16.00

Pomodoro, mozzarella di Bufala, origano, pomodorini confit, crema di basilico e basilico fresco

Tomato, bufala mozzarella, oregano, confit tomatoes, basil cream and fresh basil

Tomaten, Bufala Mozzarella, Oregano, Confit Kirschtomaten, Basilikum Creme und frischem Basilikum

Bontà

€ 15.00

Pomodoro, fior di latte, Gorgonzola dolce e prosciutto crudo del Gigi (tipo Parma 24 mesi)

Tomato, mozzarella, mild Gorgonzola and Gigi prosciutto

Tomaten, Mozzarella, milder Gorgonzola und roher Gigi Schinken

...un impasto pensato per valorizzare al massimo ogni farcitura, mantenendo il carattere autentico della tradizione con un tocco contemporaneo.

...a dough designed to enhance every pizza topping to the maximum, maintaining the authentic character of tradition with a contemporary touch.