
GIOVEDÌ SERA

La Scrocchia

DAL 2015 TI PROPONIAMO LA PIZZA
IN PALA ALLA ROMANA DI NOSTRA PRODUZIONE

COSA LA CARATTERIZZA?

Il nostro impasto è caratterizzato da un'altissima percentuale di acqua, che conferisce al prodotto una **leggerezza unica**

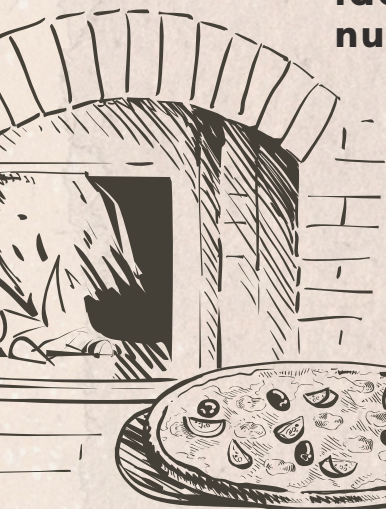
Farina 00 e farina di tipo 1 di grano tenero per **il 80% di idratazione e leggerezza.**

Doppia lievitazione naturale e 36 ore di maturazione totale.

La leggerezza a forma di pizza.

Non aspettarti la classica pizza, **La Scrocchia** è un prodotto che esalta ingredienti ricercati, **ideale per** chi voglia provare **nuovi, unici e sorprendenti sapori**

Doppia cottura, **la prima** per una fragranza omogenea, **la seconda** per l'irresistibile **croccantezza**



#IOSCROCCHIO

GIOVEDÌ SERA

La Scrocchia

SCEGLI IL GUSTO

TONNO & CIPOLLE 4.0

Fior di latte, tartare di tonno Pinne Gialle, cipolla rossa marinata, stracciata di burrata, finocchietto e citronette.

MAMBO N. 5

Fiordilatte, zola, speck affumicato e confettura di pere e zenzero.

SEGRETO PICCANTE

Passata pomodoro, fior di latte, spianata calabra, olive leccino, acciughe del cantabrico, pomodoro soleggiato semi-secco.

PERFECT

Polpa di pomodoro, alici di Cetara, capperini sott'olio, olive, burrata, basilico e origano.

MANCO IL TEMPO DI UNA FOTO

Fior di latte, crudo di Parma, rucola, ricotta fresca condita, datterino giallo semi-secco, ciliegino marinato al basilico e olive Leccino.

QUELLO CHE LE DONNE NON DICONO

Passata di datterino giallo, stracciata di burrata, prosciutto cotto, ciliegino marinato al basilico, melanzana frita, datterino giallo semi-secco, basilico.

TANTO VA LA GATTA AL LARDO...

Fior di latte, gorgonzola dop, lardo toscano, miele e noci.

SALSICCIA E FRIARIELLI TOP

Fior di latte, salsiccia, friarielli campani e provola affumicata.

NORMA DOP

Fior di latte, melanzana frita, filetti di San Marzano, cacioricotta a scaglie, basilico.

LA SCROCCHIA DEL MESE

Chiedi al nostro team quali sono gli ingredienti!

QUANTI METRI VUOI?

Goditi La Scrocchia

Mezzo Metro 28€ // Un metro 54€

