

PIZZA IN TEGLIA

Noi consigliamo le pizze 30x30 per massimo 2 persone e 60x40 per 4/5 persone.

	Ingredienti	30×30	60×40	Allergeni
La Bianca 🌿	Base Bianca, Sale di Maldon	6,50€	13,00€	1, 6
La Rossa 🌿	Pelati "BIO" San Marzano, Sale di Maldon, Origano	7,50€	15,00€	1, 6
Margherita 🌿	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Basilico	11,00€	22,00€	1, 6, 7
Emma 🌿	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Olive Taggiasche, Basilico	14,00€	28,00€	1, 6, 7
Vienna	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Würstel Artigianali, Origano	14,00€	28,00€	1, 6, 7
Crostino col Cotto	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto Artigianale Alta Qualità (IC), Origano	16,00€	32,00€	1, 6, 7
Acciuga	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Acciuga Mediterranea (FC), Mozzarella di Bufala (FC), Origano	18,00€	36,00€	1, 4, 6, 7
Capricciosa	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto Artigianale Alta Qualità (IC), Funghi Champignon, Carciofi, Origano	16,50€	33,00€	1, 6, 7
Cael	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, Stracciatella di Burrata (FC), Prosciutto Crudo di San Daniele "il Camarin" 20 mesi (FC), Rucola	19,00€	38,00€	1, 6, 7
Tony	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola Dolce DOP, Latteria Fresco di Azienda Locale, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Speck Artigianale di Collina (FC), Origano	18,00€	36,00€	1, 6, 7
Gabry	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola Dolce DOP, Acciuga Mediterranea (FC), Origano	17,00€	34,00€	1, 4, 6, 7
Porco e Patate	Base Bianca, Patate Nostrane Arrostiti, Porchetta di Ariccia IGP, Latteria Fresco di Azienda Locale, Pepe Cubebe	17,00€	34,00€	1, 6, 7
La Tonno e Cipolla	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, Petali di Cipolla Rossa al Forno Cotta nel Sale, Tonno Sott'Olio Alta Qualità, Origano	17,00€	34,00€	1, 2, 4, 6, 7
La Piccante	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Spianata Piccante Calabrese, Stracchino Artigianale, Origano, Peperoncino Frantumato a Scelta di "B-Orto"	15,50€	31,00€	1, 6, 7
Calabria	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, 'nduja di Spilinga, Cipolla Rossa di Tropea Agrodolce Caramellata, Caciotta Affumicata, Origano	18,00€	36,00€	1, 6, 7
Puglia 🌿	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Petali di Cipolla Rossa al Forno Cotta nel Sale, Parmigiano Reggiano 30	15,50€	31,00€	1, 6, 7

	mesi, Origano			
Pizza del Maestro	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, Speck Artigianale di Collina (IC), Carciofi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Origano	18,50€	37,00€	1, 6, 7
Parmigiana 	Pelati "BIO" San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane al Forno, Parmigiano Reggiano 30 mesi (FC), Semi di Finocchio, Basilico	15,50€	31,00€	1, 6, 7
100% Vegetale 	Pelati "BIO" San Marzano, Verdure Miste di Stagione, Origano	15,00€	30,00€	1, 6, 7
Vai Fradi	Base Bianca, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane al Forno, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Mozzarella di Bufala (FC), Prosciutto Crudo di San Daniele "il Camarin" 20 mesi (FC)	20,00€	40,00€	1, 6, 7

FC = Fine Cottura
IC = In Cottura

Su tutte le nostre pizze usiamo Olio Extravergine di Oliva dell'azienda agricola "Flaminio".

ALLERGENI

Gli allergeni sono indicati sul menú con il numero di riferimento

1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti derivati
3	Uova e prodotti derivati
4	Pesce e prodotti derivati, tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	Arachidi e prodotti derivati
6	Soia e prodotti derivati
7	Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
9	Sedano e prodotti derivati
10	Senape e prodotti derivati
11	Semi di sesamo e prodotti derivati
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o ml/l espressi come SO ₂
13	Lupini e prodotti derivati
14	Molluschi e prodotti derivati

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.