



PIZZE

Usiamo farina Petra® da agricoltura sostenibile, 100% grano da selezione climatica e macinata a pietra, di conseguenza il nostro impasto rimane più genuino e risulta grezzo al palato.

CLASSICHE

Margherita	7
Pomodori San Marzano Dop, Mozzarella fior di latte, Grana padano, Olio evo e Basilico (1,7)	
Napoli	8
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Basilico e Origano (1,4,7)	
Diavola	8
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella fior di latte, Salame piccante (1,7)	
Pizza al prosciutto cotto	8
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto (1,7)	
Quattro Formaggi	9
Mozzarella fior di latte, Grana padano, gorgonzola e taleggio (1,7)	
Ortolana	8
Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella fior di latte, Verdure di stagione e Olio evo al Basilico (1,7)	

SPECIALI

Carbonara	13
Mozzarella fior di latte, Pancetta croccante, Uovo, Pecorino e Pepe nero (1,3,7)	
Bologna	13
Focaccia con Mortadella IGP e mousse di caprino alle erbe (1,7,8)	



Enoha	16
Mozzarella fior di latte, tartare di gambero* rosso, stracciatella di burrata e uova di salmone (1,2,4,7)	
Calzone Fritto alla Napoletana	14
Mozzarella fior di latte, Ricotta salame dolce, pepe, pomodoro e grana padana (1,7)	



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(Gazzetta uff.le Unione Europea)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), **noccioline** (*Corylus avellana*), **nocci** (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisano i soggetti ad intolleranze e allergie alimentari che nella nostra cucina non è possibile escludere la contaminazione crociata.