

La Pízza da asporto

Proponiamo 3 tipi di impasti:

la tirata: farina PETRA 1 e farina Maiorca, senza lieviti aggiunti, almeno 48 ore di maturazione, un prodotto croccante ve altamente digeribile; per l'asporto portata a fine cottura pronta da essere servita

la pala alla romana: mix di farine PETRA 9, germe di grano, riso e FARRO MONOCOCCO, con lievito naturale, impasto ottenuto dall'utilizzo della biga e che necessita due cotture, la prima di precottura e la seconda di finitura; per l'asporto si può scegliere tra i due tipi di cottura con solo il primo dovrete poi a casa finire la cottura a 200° nel forno ventilato per 5 minuti circa e servirla appena sfornata come da noi, ritirata con finitura pronta da essere servita

la alta in teglia: farine semi-integrali, con aggiunta di farro integrale, soia e crusca tostata, con lievito naturale; impasto ottenuto da una fermentazione naturale, un lungo riposo, una doppia lievitazione prima in massa e poi dopo la stesura ed infine due cotture, la prima solo con salsa di pomodoro e la seconda a pizza farcita che dona all'impasto una croccantezza esterna ed una morbidezza interna; per l'asporto si può scegliere tra i due tipi di cottura, pizza pronta da servire o pizza da finire la cottura a 200° nel forno ventilato per 5 minuti

Pizze

Le classiche:

<u>Margherita:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento	<u>7,00</u>
<u>Funghi:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, champignon	<u>8,00</u>
<u>Prosciutto:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, prosciutto cotto Alta Qualità	<u>9,00</u>
<u>Wurstel:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, wurstel di suino	<u>9,00</u>
<u>Pugliese:</u> pomodoro a Km 0, cipolle rosse di Tropea, Grana Padano, origano di Pantelleria	<u>9,00</u>
<u>Prosciutto/funghi:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, prosciutto cotto Alta Qualità, funghi champignon	<u>9,50</u>
<u>Zola:</u> pomodoro a Km 0, Gorgonzola	<u>9,50</u>
<u>Napoletana:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, acciughe di Cetara, origano di Pantelleria	<u>9,00</u>
<u>Romana:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, acciughe di Cetara, capperi e origano di Pantelleria	<u>9,50</u>
<u>Tonno:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, tonno in olio di oliva	<u>10,00</u>
<u>Salamino:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, spianata calabra	<u>10,00</u>
<u>Tonno/cipolle:</u> pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, tonno in olio di oliva, cipolle rosse di Tropea	<u>11,00</u>

Bufalina: pomodoro a Km 0, mozzarella di bufala campana DOP
11,00

Ortolana: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, verdure
grigliate fresche 11,50

Capricciosa: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, prosciutto
cotto Alta Qualità, carciofi al naturale, funghi champignon, olive
taggiasche 11,50

Diavola: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, spianata
calabra, peperoni grigliati, capperi e origano di Pantelleria 12,00

Sorrentina: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, pomodorini
confit, acciughe di Cetara, olive 13,00

Campagnola: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, wurstel di
suino, salsiccia fresca, funghi freschi 13,00

Paco: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, porcini trifolati,
spalla cotta di S.Secondo 14,00

Tirolese: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, brie, funghi
freschi, speck tirolese 14,00

Delizia: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, carciofo alla
romana, Culatello di Zibello DOP 15,00

Positano: pomodoro a Km 0, fiordilatte di Sorrento, frutti di mare
e gamberi cotti in bassa temperatura, cozze 15,00

Le bianche:

Formaggi: fiordilatte di Sorrento, Gorgonzola Lombardo DOP, scamorza affumicata, pecorino DOP 10,00

Caprese: fiordilatte di Sorrento, pomodorini confit, basilico fresco 10,00

Cremonese: fiordilatte di Sorrento, peperoni friggitelli, provolone Valpadana DOP 11,00

Prosciutto/Radicchio: fiordilatte di Sorrento, prosciutto cotto Alta Qualità, radicchio trevigiano brasato 11,00

Merendero: mozzarella di bufala campana DOP, scarola brasata con acciughe, olive, capperi e peperoncino 12,00

Mantovana: crema di zucca, fiordilatte di Sorrento, pancetta piacentina d.o.p., lingue di zucca 13,00

Ligure: zucchine grigliate, fiordilatte di Sorrento, gamberi al vapore 14,00