

## *A Margherita*

*'A quando sta 'o benessere  
'a gente pensa a spennere  
e mo' pure o' chiù povero  
'o siente 'e cumannà:*

*Voglio una pizza a vongole  
chiena 'e funghette e cozzeche  
con gamberetti e ostriche  
d'o mare 'e sta città.*

*Al centro poi ce voglio  
n'uovo datto alla cocca  
e co liquore stock  
l'avita annaffià.*

*Quando sentenno st'ordine  
ce venne cca'na stizza  
pensano ma sti pizze,  
songo papocchie o che?*

*Ca se rispetta 'a regola  
facenno 'a vera pizza  
chella ch'è nata a Napule  
quasi ciennt'anne fa.*

*Chesta ricetta antica  
si chiamma Margherita  
ca quanno è fatta a arte  
po ghi nant'a nu Re.*

*Perciò nun e cercate  
sti pizze complicate  
ca fanno male 'a sacca  
e 'o stommaco patì.*

*Gennaro Esposito*

*12.01.2007*

*(poeta napoletano contemporaneo)*

## Il Segreto di una Buona Pizza

Una **BUONA** pizza  
**non** deve fare venire sete  
**non** deve essere indigesta  
**non** deve lasciare un senso di gonfiore allo stomaco

Il nostro impasto è stato creato e perfezionato con l'esperienza e la passione per il nostro mestiere al fine di rendere le nostre pizze leggere, croccanti, digeribili e ricche di fibre.

### Il segreto ?



Un impasto prodotto unicamente con **ingredienti naturali**  
( **farina tipo 1, acqua, lievito di birra, malto, sale** )  
completamente privo di qualsiasi tipo di additivo e/o migliorativo



Una buona maturazione dell'impasto che consiste in minimo **24 ore a lenta lievitazione** così che il nostro stomaco riceva una pasta per pizza già parzialmente scomposta e semplificata nei suoi elementi dai propri enzimi cosicché ci impiegherà meno tempo a digerirla



Dall'impasto ricaviamo le singole pastelle lavorandole **unicamente con le nostre mani**



La stesura e la farcitura della pizza vengono eseguite **al momento a mano** e la cottura avviene nel **forno a legna** il quale fornisce agli alimenti una cottura ed un sapore genuino non ottenibile con altre modalità

pertanto

ogni nostra Pizza

**è un prodotto interamente artigianale, unico ed irripetibile**

Prova il nostro impasto al **Kamut**  
con **farina di kamut integrale** e **Lievito Naturale**

## Pizze Speciali

### Pizza al Tegamino

- con Provola Affumicata Fresca, Pomodoro a Fette e Basilico € 12,00
- con Frutti di Mare € 13,00

Cotta nel forno a legna ma in teglia, risulta leggermente più alta e morbida della pizza tradizionalmente stesa a mano.

Ve la proponiamo in 2 versioni particolarmente appetitose.

### Pizza Lorenzo Lotto

- con Passata di Pomodoro, Mozzarella, Salmone, Olive, Rucola, Asparagi, Uova e Pomodori Ciliegini € 12,00

Nata nel 1998 per rendere omaggio al pittore veneziano in occasione della sua mostra a Bergamo, città nella quale visse e lavorò negli anni centrali della sua esistenza.

La pizza che Vi offriamo rappresenta la tavolozza del Pittore, dotata di colori e pennello.

Ricca di Gusto e di Originalità, è sicuramente da provare per il palato e per la vista.

### Pizza O' Vesuvio

- ½ Calzone : Ricotta, Mozzarella, Pepe, Prosciutto Cotto  
½ Pizza: Passata di Pomodoro, Mozzarella, Olive Piccanti e Acciughe € 10,00

Una pizza dalla Forma Particolare e dal Gusto Esplosivo, che evoca la bellezza dell'omonimo vulcano napoletano.

### Calzone Fritto

- Calzone con Passata di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto € 10,00

Una pizza Sfiziosa

# P i z z e



Vuoi una pizza "DIVERSA" ?

Guarda in fondo al menù delle pizze

—	<b>Pizza Margherita</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella)	€	6,00
—	<b>Pizza Marechiaro</b> (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Cozze, Vongole, Calamari, Gamberetti)	€	11,50
—	<b>Pizza Bufala e Pomodorini</b> (Passata di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana D.o.p., Pomodori Ciliegini e Basilico Fresco )	€	9,00
—	<b>Pizza Napoletana</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)	€	7,00
—	<b>Pizza Capricciosa</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignons, Carciofi, Prosciutto Cotto)	€	8,50
—	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignons, Carciofi, Prosciutto Cotto)	€	8,50
—	<b>Pizza Marinara</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Aglio, Origano)	€	4,50
—	<b>Pizza Romana</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano)	€	7,50
—	<b>Pizza Pugliese</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Cipolle)	€	6,50
—	<b>Pizza al Tonno</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Tonno)	€	7,50
—	<b>Pizza ai Wurstel</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	€	6,50
—	<b>Pizza ai Quattro Formaggi</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Emmenthal)	€	8,50
—	<b>Pizza al Prosciutto Cotto</b> ♣ (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€	7,50

—	<b>Pizza Americana</b>	€	9,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine Fritte)		
—	<b>Pizza Provola Affumicata e Rucola ♣</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Provola Affumicata, Rucola)		
—	<b>Pizza Spinaci e Ricotta ♣</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Ricotta)		
—	<b>Pizza Farcita</b>	€	9,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Tonno, Champignons, Carciofi, Wurstel, Salamino)		
—	<b>Pizza Vegetariana</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Spinaci)		
—	<b>Pizza Asparagi e Grana ♣</b>	€	8,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Asparagi, Grana)		
—	<b>Pizza al Prosciutto Crudo ♣</b>	€	8,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma)		
—	<b>Pizza Crudo, Grana e Porcini</b>	€	10,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Crudo, Grana, Porcini)		
—	<b>Pizza Crudo e Grana ♣</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Crudo e Grana)		
—	<b>Pizza ai Porcini</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Porcini)		
—	<b>Pizza al Salmone</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Salmone)		
—	<b>Pizza all'Occhio di Bue ♣</b>	€	7,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Uovo)		
—	<b>Pizza al Salamino Piccante ♣</b>	€	8,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)		
—	<b>Pizza Gorgonzola e Noci ♣</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Noci)		
—	<b>Pizza Bresaola e Grana ♣</b>	€	9,00
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Grana)		
—	<b>Calzone Normale ♣</b>	€	7,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)		
—	<b>Calzone Farcito</b>	€	8,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Prosciutto Cotto)		
—	<b>Pizza Genovese ♣</b>	€	7,50
	(Passata di Pomodoro, Mozzarella, Pesto alla Genovese, Grana)		

—	<b>Pizza Tramonti ♣</b> (Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa)	€	8,50
—	<b>Pizza Nevicata ♣</b> (Mozzarella, Panna, Noce Moscata, Speck)	€	9,00
—	<b>Pizza Speciale ♣</b> (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Rosso, Emmenthal, Noci)	€	8,00
—	<b>Pizza Bergamasca</b> (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Taleggio, Salame)	€	7,00
—	<b>Pizza Nordica</b> (Passata di Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Porcini, Salmone)	€	10,00
—	<b>Pizza Famiglia 2 Persone</b> (fino a 4 gusti a Vostra scelta) **	€	18,00
—	<b>Pizza Famiglia 3 Persone</b> (fino a 4 gusti a Vostra scelta) **	€	26,00

♣ Pizze che rientrano nel “Menù Pizza” valido a pranzo, da lunedì a venerdì

\*\* Per impossibilità di riprodurli nella Pizza Famiglia sono esclusi dalla scelta i seguenti gusti:  
Lorenzo Lotto, O'Vesuvio, Calzone Normale, Calzone Farcito e Calzone Fritto



### La nostra pizza è la “pizza napoletana”

stesa a mano in forma di disco senza toccare i bordi che formeranno in cottura il  
"cornicione" di 1 o 2 cm, la pasta al centro sarà alta circa 3 mm.

### Se vuoi una pizza d i v e r s a chiedila al momento dell'ordinazione

- ♣ Sottile
- ♣ Senza Cornicione
- ♣ Doppia Pasta (+ 1,00 €)



Tutte le nostre pizze le puoi avere anche con l'impasto preparato da noi con

- ♣ Farina di Kamut integrale e Lievito Naturale (+ 0,50 €)