



## LE NOSTRE PIZZE

**Speciale impasto ad alta digeribilità a lenta lievitazione**

Margherita € 12

(pom, mozz, basilico)

Bufalina € 14

(pom, mozzarella di bufala, basilico)

Partenope € 13

(pom, mozz, acciughe, capperi)

Lucifero € 14

(pom, mozz, salamino piccante)

Tonnarella € 16

(pom, mozz, filetto di tonno, cipolle, olive taggiasche)

Marinara € 10

(pom, aglio, origano)

Tricolore € 15

(Crudo o bresaola, mozzarella, rucola e scaglie di parmigiano)

Rustica € 16

(Ricotta, mozzarella, rucola, noci e scaglie di parmigiano)

Fiorita € 18

(Fiori di zucca, ricotta e gamberi)

Primavera € 20

(Tonno fresco, pomodoro cuore di bue, stracciatella e germogli di soia)

Tartufina € 19

(Tartufo, calamari, speck e stracciatella)

Per le nostre pizze utilizziamo unicamente ingredienti di alta qualità:

Quattro farine bio del molino “Pivetti”,

Salumi del prosciuttificio “Antica Foma” di Modena,

Latticini dal caseificio “Fratelli Orlando” di Agerola.



## PER CHIUDERE IN DOLCEZZA...

### TORTE DI NOSTRA PRODUZIONE

Torta Caprese al limone o al cioccolato con gelato € 9

Cheesecake con granella di arachidi e caramello salato € 9

Torta della nonna di Andrea € 9

Focaccia calda con *CIOCCOLATA SPALMABILE\** a scelta (x2 pers) € 15  
\*(cioccolato al latte, fondente, arachidi salate, pistacchio)

### DESSERT

Tortino cuore caldo al cioccolato € 9

Dessert Versilia € 8

Coppetta di gelato € 7  
(Crema, cioccolato, nocciola, limone)

Affogato al caffè € 6

Cantucci "Biscotteria Vannino" con Vin Santo artigianale € 8

Coppa di frutta con crema di yogurt € 8