

Le Pizze

“La mia pizza prevede un impasto a lunga maturazione
con un blend di farine altamente pregiate.
I prodotti li ho voluti scegliere con cura e sentimento tra
le aziende d'eccellenza.”

Santo Gabriele

-LAMIAPIZZA-

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino,
Pomodorino semisecco, Cappero pregiato di Salina (*) - Olive
taggiasche, Origano, Aglio, Basilico e Grana 12
(allergeni 1,7)

REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino 8.50
- Fior di latte - Basilico - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

PANEPOMODORO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - 7.50
Origano - Grana - Aglio - Basilico
(allergeni 1,7)

IL CORSO

Pomodorino giallo- Mozzarella di bufala - Basilico - Cappero
pregiato di Salina (*) - Spianata calabra piccante (salame) - 16.50
Olio EVO
(allergeni 1,7)

SICILIA BEDDA

Pomodoro S.Marzano DOP - Pomodoro ciliegino secco
sott'olio - Filetti di acciughe - Cappero pregiato di Salina (*) 16.50
- Dadolata di melanzane fritte - Basilico - Olio EVO
(allergeni 1,4)

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte - Salsiccia fresca in cottura - Friarielli (cime di
rapa) ripassati leggermente piccanti - Grana 18.50
(allergeni 1,7)

PARMIGIANA DOP

Fior di latte - Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro
Sarnese Nocerino - Dadolata di melanzana frita - Basilico - 16.50
Scaglie di Grana - Olio EVO (all 1,3,7)

(*) per eventuali difficoltà di approvvigionamento della materia prima indicata, in
assenza verrà usato temporaneamente un prodotto di analoga qualità

PIZZA E PATATE

Base bianca con Fiordilatte - Salsiccia fresca - Patate al
rosmarino e pepe nero - Olio EVO 16.50
(allergeni 1,7)

POSITANO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Mozzarella di bufala - Olive taggiasche - 16.50
Basilico - Grana
(allergeni 1,7)

MEDITERRANEA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Tonno pinna gialla fuori 16.50
cottura - Cipolla di Tropea fuori cottura - Cappero di
Salina (*) - Origano
(allergeni 1,4,7)

LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Prosciutto Cotto S.G.Nino - 18.50
Olive taggiasche - Carciofi
rustici - Funghi champignon freschi - Grana - Olio Evo
(allergeni 1,7)

SAN DANIELE DOP

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Grana - Olio EVO - Prosciutto 18.50
Crudo San Daniele DOP servito a parte su tagliere
(allergeni 1,7)

O' SOLE MIO

Pomodorino giallo - Mozzarella di bufala campana - 15.50
Basilico - Capperi di Salina (*) - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

ETNA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Peperoni grigliati - 16.50
Gorgonzola - Cipolla di Tropea fuori cottura -
Spianata calabra piccante (salame) - Peperoncino
fresco - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi

LA BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino
- Mozzarella di Bufala campana - Basilico - olio EVO
(allergeni 1,7) 14.50

MMIEZ E' MMIEZ (metà pizza - metà calzone)

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino
- Fior di latte - Basilico con ricotta e Spianata calabra
(salamino) 15.50
(allergeni 1,7)

MOMI

Pomodorino giallo - Mozzarella di Bufala - Burrata fuori
cottura - Cappero pregiato di Salina(*) - filetto di acciuga - 18.50
Grana - Basilico
(allergeni 1,4,7)

ORTO GRIGLIATO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - 15.50
Grana - Olio EVO - Verdure grigliate - Basilico
(allergeni 1,7)

REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella "Favola Gran Riserva" (premio miglior
mortadella d'Italia 2023) fuori cottura - Granella di Pistacchio - 18.50
Burrata - Grana - Pepe nero macinato
(allergeni 1,7,8)

CALABRIA COAST TO COAST

Pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese Nocerino-
Fior di latte - Provola- 'Nduja di San Marco Argentano - 15.50
Origano selvatico - Cipolla di Tropea a crudo
(allergeni 1,7)

E SE STASERA TI SENTI PIZZAIOLO...

Prezzo delle variazioni: da 0.50 a 10 euro ad eccezione del Prosciutto Crudo di S.Daniele
dop euro 10, Jamón 100%Iberico Pata Negra euro 17.50 .

Servizio al tavolo/coperto: 1.50 euro a persona

Servizio Torta di compleanno: 10 euro - (sono concesse solo torte di
pasticceria e NON dolci fatti in casa)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi

PIZZE D'AUTORE

“La mia pizza prevede un impasto a lunga
maturazione con un blend di farine altamente
pregiate.

I prodotti li ho voluti scegliere con cura e
sentimento tra le
aziende d'eccellenza.”

Santo Gabriele

ALTA QUOTA - Alto Adige nel piatto

Pizza finale Nazionale EMERGENTE Pizzachef '2023 -

Francesco Gabriele executive pizzachef

Fior di latte - Fuori cottura Graukäse - Crumble di
Schüttelbrot, Spuntoni di Mostarda di Mele - Ribes - Speck al
Fieno e Fiori - Olio EVO

(allergeni 1,7)

24

PROFUMO DI SALINA - Viaggio alle Eolie

Pizza premiata nella selezione di EMERGENTE Pizzachef '2023

Nord Italia - Francesco Gabriele executive pizzachef

Fior di latte - Scarola in e fuori cottura - Pomodorino
fresco - Acciuga siciliana - Capperi di Salina azienda agr.

Caravaglio (*) - Origano - Olio EVO

(allergeni 1,7)

24

PIZZA AL TARTUFO SCORZONE NERO INVERNALE

Fior di latte in cottura - Tartufo nero grattugiato fresco -

Crema al tartufo - Uova di quaglia - Olio EVO

(allergeni 1,7)

26

PIZZA CON JAMÓN 100% IBERICO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino -

Fior di latte - Basilico - Olio EVO - Scaglie di Grana - Burrata e

Prosciutto Jamón servito a parte su tagliere

(allergeni 1,7)

31

CAPRI CONTEMPORANEA

Pomodoro San Marzano DOP - Fior di latte - Crema di

carciofi - Carciofi - Prosciutto Cotto S.G.Nino (premio 3

fette d'eccellenza Gambero Rosso 2023) - Basilico - Grana -

Olio EVO

(allergeni 1,4)

24

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi

Pizze in edizione limitata

Santo Gabriele

SCILLA E CARIDDI

Base bianca con Fiordilatte e Stracciatella di Burrata dell'Alto Adige, Capperi di Salina, Nduja calabrese (San Marco CS) Zeste di limoni, basilico, Olio EVO
(all: 1,7)

15

ORO BIANCO

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Basilico, Mozzarelline di Bufala a crudo, Pomodorini freschi, cornicione ripieno di Ricotta, pepe nero e Nduja - Olio EVO
(all: 1,7)

21.50

L'AGLIO-OLIO-PEPERONCINO

Base bianca con Pecorino - Fior di latte - pomodorini freschi in cottura - in uscita peperoncino fresco, aglio, pesto di basilico e prezzemolo del nostro orto, Olio EVO
(all: 1,7)

14.50

Tutte le pizze in edizione limitata e d'autore non possono essere modificate.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi