

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
(allergeni 1,7) 12

REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Fior di latte - Basilico - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7) 10.5

PANEPOMODORO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Origano - Grana - Aglio - Basilico
(allergeni 1,7) 8.5

IL CORSO

Pomodorino giallo- Mozzarella di bufala - Basilico - Cappero pregiato di Salina (*) - Spianata calabra piccante (salame) - Olio EVO
(allergeni 1,7) 16.5

SICILIA BEDDA

Pomodoro S.Marzano DOP - Pomodoro ciliegino secco sott'olio - Filetti di acciughe - Cappero pregiato di Salina (*) - Dadolata di melanzane fritte - Basilico - Olio EVO
(allergeni 1,4) 16.5

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte - Salsiccia fresca in cottura - Friarielli (cime di rapa) ripassati leggermente piccanti - Grana
(allergeni 1,7) 18.5

PARMIGIANA DOP

Fior di latte - Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Dadolata di melanzana frita - Basilico - Scaglie di Grana - Olio EVO (all 1,3,7) 18.5

PIZZA E PATATE

Base bianca con Fiordilatte - Salsiccia fresca - Patate al
rosmarino e pepe nero - Olio EVO 17.5
(allergeni 1,7)

POSITANO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Mozzarella di bufala - Olive taggiasche - 16.5
Basilico - Grana
(allergeni 1,7)

MEDITERRANEA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Tonno pinna gialla fuori 18.5
cottura - Cipolla di Tropea fuori cottura - Capperi di
Salina (*) - Origano
(allergeni 1,4,7)

LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino Fior di latte - Olive taggiasche - Carciofi 18.5
rustici - Funghi champignon freschi - Prosciutto Cotto
Grana - Olio Evo
(allergeni 1,7)

LA CRUDO DI PARMA servito su tagliere

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Grana - Olio EVO - Prosciutto 19.5
Crudo di Parma servito a parte
(allergeni 1,7)

O' SOLE MIO

Pomodorino giallo - Mozzarella di bufala campana - 16.5
Basilico - Capperi di Salina (*) - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

ETNA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Peperoni grigliati - 18.5
Gorgonzola - Cipolla di Tropea fuori cottura -
Spianata calabra piccante (salame) - Peperoncino
fresco - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

LA BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Mozzarella di Bufala campana - Basilico -
olio EVO
(allergeni 1,7) 15.5

MMIEZ E' MMIEZ (metà pizza - metà calzone)

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Basilico con ricotta e
Spianata calabra
(allergeni 1,7) 18.5

MOMI

Pomodorino giallo - Mozzarella di Bufala - Burrata fuori
cottura - Cappero pregiato di Salina(*) - filetto di
acciuga - Grana - Basilico
(allergeni 1,4,7) 19.5

ORTO GRIGLIATO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino -
Grana - Olio EVO - Verdure grigliate - Basilico
(allergeni 1,7) 16.5

REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella selezionata fuori cottura -
Granella di Pistacchio - Burrata - Grana - Pepe nero
macinato
(allergeni 1,7,8) 19.5

CALABRIA COAST TO COAST

Pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese
Nocerino- Fior di latte - Provola- 'Nduja calabrese -
Origano selvatico - Cipolla di Tropea a crudo
(allergeni 1,7) 18.5

(*) in assenza del prodotto verrà segnalata la sostituzione con altro della stessa qualità.
Prezzo delle variazioni: da 0.50 a 10 euro ad eccezione del Prosciutto Crudo di Parma euro 15,
Jamón 100%Iberico Pata Negra euro 20 - Prosciutto Cotto Corona Levoni euro 10, serviti su
tagliere a parte.

Servizio al tavolo/coperto: 2 euro a persona

Servizio Torta di compleanno: da 10 euro - (sono concesse SOLO torte di
pasticceria e NON dolci fatti in casa con il relativo scontrino fiscale di regolare acquisto.)

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

DUE POMODORI

Base con Pomodoro San Marzano e Pomodorini freschi in cottura, aglio, origano., basilico. Scaglie di grana in uscita (1,7) **12.5**

AGLIO OLIO PEPERONCINO

Fiordilatte - Aaglio - Prezzemolo - Pomodorini freschi in cottura - Pesto di Basilico - Peperoncino fresco - Grana (all: 1,7) **14.5**

SCARPETTA DI AMATRICIANA

Base bianca con fiordilatte. In uscita salsa all'amatriciana con guanciale leggermente piccante e caciocotta (all.1,7) **19.5**

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) **21.5**

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

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

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

PIZZA AL TARTUFO SCORZONE NERO

Fior di latte in cottura - Tartufo nero grattugiato fresco
- Crema al tartufo - Uova di quaglia - Olio EVO
(allergeni 1,7) 31

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 1,7,11) 27

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(*) - Origano - Olio EVO
(allergeni 1,7) 24

CAPRI CONTEMPORANEA

Pomodoro San Marzano DOP - Fior di latte - Crema di carciofi
- Carciofi rustici - Prosciutto cotto - Basilico - Grana - Olio
EVO
(allergeni 1,4) 24
