



Utilizziamo farine macinate a pietra e un lento processo di lievitazione per ottenere una pizza morbida, fragrante e scioglievole, con cornicione alto, alveolato e soprattutto particolarmente digeribile. Tutti i prodotti sono personalmente selezionati dal Maestro Federico Guardascione a garanzia di qualità e eccellenza.

Crediamo che la pizza sia un bene di tutti per questo motivo abbiamo previsto le opzioni Senza Glutine e Senza Lattosio.

Per gli amanti della pizza di una volta, suggeriamo la pizza cotta "a rutiello" previa disponibilità.

Grazie per la preferenza e buona pizza

PIZZA FRITTI E DOLCI ANCHE SENZA GLUTINE



Coperto 2 euro a persona | **Servizio torta** 1 euro a persona





GLI SFIZI FRITTI...

Crocchè di patate

con provola, grana, prezzemolo e pepe

€ 3.00

Arancino

€ 3.00

Frittatina classica

€ 3.50

Frittatine Special

€ 4.50

Patate fresche chips

€ 4.00

Fritto misto del colmo

3 frittatine vari gusti, (secondo stagionalità)
2 crocchè, 2 arancini, 2 polenta, patatine chips

€ 10.00

Fritto misto del colmo senza glutine 

3 frittatine vari gusti, (secondo stagionalità)
2 crocchè, 2 arancini, 2 polenta, patatine chips

€ 11.00

Mozzarella in carrozza

impanata e frita con fiordilatte di Agerola, sale e pepe

€ 6.00

Crocchettone di patate 250 g

salsiccia e peperoni (primavera - estate)

€ 6.00

Crocchettone di patate 250 g

salsiccia e friarielli (autunno - inverno)

€ 6.00

Cubo di parmigiana

impanato e fritto (primavera - estate)

€ 6.00





...NON SOLO FRITTI

Tagliere per 2 persone

Abbinata con formaggi Beppino Ocelli,
culatello di Zibello, pancetta del salumificio
Boschi Egidio, capocollo di Norcia,
mortadella con pistacchi, spianata calabra
accompagnato da una focaccia

€ 24.00

