

PIZZE ORIGINALE

DUO PESTO (BIANCA - SIN SALSA)

Mozzarella, ricotta de búfala, albahaca, pesto genovés y pesto de tomate seco.

€ 9,900


FUNGI (BIANCA - SIN SALSA)


Mixto de setas, mozzarella, ricotta de búfala, chips de ajo rostizado, albahaca, aoev y miel picante trufada.

€ 11,500

PIZZA DE TEMPORADA

Pregunta por nuestra pizza de temporada. **Según disponibilidad**

 Donación a un beneficio animal

 Mitad y mitad

evoo: aceite de oliva extra virgen

DOP: Denominación de Origen

IGP: indicación geográfica protegida

EMILIANA

Crema de higos, mozzarella, parmigiano reggiano, prosciutto di Parma y gorgonzola DOP, nueces garapiñadas, arúgula, aoev y miel de abeja.

€ 13,900

DIAVOLINA

Salame toscano, cebolla al vino tinto, mozzarella, arúgula y gorgonzola DOP.

€ 10,900

SICILIANA

Ragú de berenjena, morrones, queso de cabra, mozzarella, albahaca y aceitunas.

€ 8,900

PIZZE CLASSICHE

LE NOSTRE MARGHERITE

LA CLASSICA

Fior di latte(mozzarella fresca), albahaca, aoev y grana padano DOP.

€ 7,500

PROVOLA

Provolone affumicato (ahumado), albahaca, pecorino romano DOP y aoev.

€ 8,900

BUFALINA

Mozzarella fresca de búfala, parmigiano reggiano DOP, tomates cherry asados, albahaca, pimienta negra y aoev.

€ 8,900

PEPPERONI

Natural (sin nitratos), no curado y mozzarella.

Tip: Agrega miel picante de la casa + €600 € 8,900

CAPRICCIOSA

Jamón, hongos portobello, tomates cherry asados, aceitunas negras, mozzarella, alcachofas y aoev.

€ 10,500

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA - SIN SALSA)

Provolone affumicato (ahumado), fontina, pecorino y gorgonzola DOP.

Tip: Agrega miel picante de la casa + €600

€ 9,000

JAMÓN Y HONGOS

Jamón, hongos portobello, mozzarella y aoev.

€ 8,500

IL VICOLO

Prosciutto di Parma DOP, stracciatella de búfala, albahaca, pimienta recién molida y aoev.

€ 12,900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto di Parma DOP, mozzarella, arúgula, parmigiano reggiano DOP y aoev.

€ 12,900

MORTADELLA E BURRATA (BIANCA - SIN SALSA)

Pesto genovés, mortadella bologna, mozzarella, stracciatella, albahaca, pistacho rayadura limón.

€ 13,500

BURRATA

La Margherita, burratina de búfala, pesto genovese, pimienta y aoev.

€ 12,900

PIZZE ORIGINALE

DUO PESTO (BIANCA - SIN SALSA)

Bufalo ricotta, mozzarella, fresh basil, sundried tomato and genovese pestos.

€ 9,900

FUNGHI (BIANCA - SIN SALSA)


Wild mushrooms (porcini, portobello champignon), mozzarella, bufala ricotta, evoo, roasted garlic chips, basil and truffle hot honey.

€ 11,500

SEASONAL PIZZA

Ask about our secret menu.

 Benefit animal donation

 Half and half

evoo: extra virgin olive oil

PDO: Protected Designation of Origin

PGI: Protected geographical indication

EMILIANA

Fig jam, mozzarella, parmigiano reggiano, prosciutto di Parma and gorgonzola DOP, caramelized walnuts , rucola, evoo and organic raw honey.

€ 13,900

DIAVOLINA

Spicy toscan salami, red wine caramelized onion, mozzarella, gorgonzola DOP and rucola.

€ 10,900

SICILIANA

Eggplant ragú, goat creamy cheese, mozzarella, italian black olives, basil, and roasted bell peppers.

€ 8,900

PIZZE CLASSICHE

LE NOSTRE MARGHERITE

LA CLASSICA

Mozzarella, basil, grana padano DOP, and evoo.

€ 7,500

PROVOLA

Provolone dolce, basil, pecorino romano DOP, and evoo.

€ 8,500

BUFALINA

Bufala fresh mozzarella, roasted cherry tomatoes, parmigiano reggiano DOP, basil, black pepper, and evoo.

€ 8,900

PEPPERONI

Pepperoni and mozzarella.
Add hot honey + €600

€ 8,000

CAPRICCIOSA

Ham, artichokes, black olives, roasted cherry tomatoes, and portobello mushrooms.

€ 9,900

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA - SIN SALSA)

Provolone dolce, fontina, gorgonzola and pecorino romano DOP.

Tip: Add homemade hot honey + €600

€ 9,000

HAM AND MUSHROOMS

Rustic homemade ham, crimini mushrooms, mozzarella and evoo.

€ 8,500

IL VICOLO

Prosciutto di Parma DOP, basil, evoo and stracciatella.

€ 12.900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto di Parma DOP, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella and evoo.

€ 12.900

MORTADELLA E BURRATA (BIANCA - SIN SALSA)

Pesto base, mozzarella, mortadella bologna IGP, basil, burrata, pistachio dust, lime zest.

€ 13,500

BURRATA

The classic margherita with genovese pesto, pepper and bufala burrata.

€ 12,900