

# ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

## **Margherita**

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 11  
[3-4] (V)

## **Ortolana**

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12  
[3-4] (V)

## **Diavola**

San Marzano con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12  
[3-4]

## **Fritta**

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero. 13  
[3-4]

## **Tricolore**

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 13  
[3-4]

## **Bufalina**

Focaccia, pomodori datterini, mozzarella di Bufala DOP, olio evo e basilico. 13  
[3-4] (V)

# PIZZA CORNER

home – made with 48 hour leavening

## **Margherita**

San Marzano tomato with mozzarella from Agerola, 11  
parmesan cheese, evo oil and basil.  
[3-4] (V)

## **Ortolana**

Mixed vegetables, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, 12  
evo oil and basil.  
[3-4] (V)

## **Diavola**

San Marzano tomato with chilli pepper, Neapolitan salami, 12  
mozzarella from Agerola, Parmesan cheese, evo oil and basil.  
[3-4]

## **Fried**

Sheep ricotta, Neapolitan salami, San Marzano tomato, 13  
mozzarella from Agerola, Parmesan cheese and black pepper.  
[3-4]

## **Tricolore**

Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, 13  
parmesan flakes, evo oil and basil.  
[3-4]

## **Bufalina**

Focaccia, datterini tomatoes, PDO Bufala mozzarella, evo oil and basil. 13  
[3-4] (V)