

LA VITA È bella

LA PIZZA È bella

## ANTIPASTI

- BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO SAN DANIELE € 14
- Mozzarella with San Daniele Raw Ham
  - Mozzarella de buffle et Jambon de San Daniele
- BURRATINA PUGLIESE E CULATELLO € 16
- Burratina Cheese with Culatello Ham
  - Burratina de Puglia avec Jambon Culatello
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (x1) € 16
- Chopping board with Salami and Cheese
  - Plateau de charcuterie et Fromages Italien
- FRITTINI TRADIZIONALI NAPOLETANI € 18
- Potatoes Crocchè, Rice Arancino, Pasta omelette, Mozzarella in Carrozza and Fried Mixed Vegetables
  - Crocchè de pommes de terre, riz Arancino, Omelette aux pâtes, Mozzarella in Carrozza et Légumes mélangés frits
- CARPACCIO DI ANGUS MARINATO ALLE ERBE € 14
- Raw Angus Beef Carpaccio
  - Carpaccio de boeuf Angus
- CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO € 16
- Smoked Tuna Carpaccio
  - Carpaccio de Thon Fumé
- TAGLIERE CON PORCHETTA DI ARICCIA € 15
- Roasted pork from Ariccìa
  - Porc rôti d'Ariccìa
- TRIS DI "MONTANARINE" (x3) € 15
- 1) Pomodoro Datterino e Bufala Fonduta DOP - Tomato Datterino and Buffalo Mozzarella Fondue PDO - Tomato Datterino et Mozzarella di Bufala Fondue Dop.
  - 2) Pomodorino Giallo, Pepe Nero, Pecorino e Salame Piccante - Yellow tomato, black pepper, pecorino cheese and spicy salami - Tomato jaune, poivre noir, fromage pecorino et salami épicé.
  - 3) Ragout Ricotta di Bufala e mini Polpette - Ragout, ricotta di Bufala cheese flakes and mini meatballs - Ragoût, flocons de fromage ricotta di Bufala et mini boulettes de viande.

# LE PIZZE

## LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

### MARGHERITA

€ 11.50

- Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Parmigiano, Basilico e Bocconcino di Bufala.
- Tomato, Fior di Latte, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Basilic, Petit Mozzarella de buffle.

### VERACE

€ 18.50

- Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio EVO..
- Tomato "Piennolo del Vesuvio", Bufala Mozzarella and Basil.
- Tomato "Piennolo del Vesuvio", Mozzarella di Buffle, Basilic .

### MARINARA

€ 9

- Pomodoro, Aglietto fresco, Origano, Basilico, Acciughe, Olive Nere, Pomodorini.
- Tomato, Fresh Garlic, Oregano, Basil, Anchovies, Black Olives, Cherry Tomatoes.
- Sauce Tomato, Ail, Origan, Basilic, Anchois, Olives Noires, Tomates Cerises.

### NAPOLETANA

€ 15

- Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Acciughe, Capperi di Pantelleria, Olive infornate di Ferrandina, Basilico e Grana Padano.
- Tomato, Fior di Latte, Anchovy, Cappers, Olives, Oven baked Olives, Basil and Parmesan.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives, Basilic et Parmesan.

### CAPRICCIOSA

€ 16.50

- Pomodoro, Fior di Latte, Parmacotto, Funghi, Spicchi di Carciofi, Olive Nere, Parmigiano, Basilico.
- Tomato, Fior di Latte, Parmacotto, Mushrooms, sliced Artichokes, Black Olives and Parmigiano, Basil
- Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon de Parme cuit, Champignons, Artichauts, Olives Noires, Parmigiano et Basilic.

### CAMPAGNOLA

€ 16

- Verdure di Stagione, Pomodorini, Fior di Latte, Basilico, Grana, olio.
- Seasonal Vegetables, Cherry Tomatoes, Fior di Latte, Basil, Grana, Oil.
- Légumes de saison, tomates cerises, Fior di Latte, basilic, grana, huile.

## DIAVOLA

€ 18

- Pomodoro, Spianata Calabra, Fior di Latte, Olio al Peperoncino e "N'duja di Maiale Nero" di Calabria, Parmigiano e Basilico.
- Tomato, Calabrese Spianata, Fior di Latte, Chili Oil and "N'duja Calabrese Parmigiano and Basilico. Sauce Tomato, "Spianata Calabra", Fior di latte, Parmigiano et Basilic.
- Tomate, Spianata calabraise, Fior di Latte, Huile de piment et "N'duja de porc noir" de Calabre, Parmesan et Basilic.

## PARMACOTTO

€ 15

- Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Parmigiano e Basilico.
- Tomato, Fior di Latte, Oven baked Parma ham, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon de Parme cuit, Parmigiano et Basilic.

## LA FORMAGGIE NOCI

€ 18

- Mozzarella, Camembert di Bufala, Erborinato di Bufala, Pecorino, cialda di Grana e Noci.

# LE PIZZE BELLE GOURMET

## TONNARELLA

€ 18.50

- Tonno, Patate sbollentate, Cipolla Rossa di Tropea, Olive Verdi e Nere, Zest di Uovo, Mozzarella, Basilico e Grana Padano.
- Tuna, Blanched Potatoes, Tropea Red Onion, Green and Black Olives, Egg Zest, Mozzarella, Basil and Grana Padano
- Thon, pommes de terre blanchies, oignon rouge Tropea, olives noires et vertes, zeste d'œuf, mozzarella, basilic et grana padano.

## AMALFITANA

€ 22

- Fior di Latte, Limone e gamberi profumati agli agrumi.
- Fior di Latte, lemon and citrus-scented shrimp.
- Fior di Latte, citron, et crevettes parfumées aux agrumes.

## BUFALAE POMODORINI (Focaccia)

€ 17

- Mozzarella di Bufala, Datterino Rosso e Basilico
- Buffalo Mozzarella, Red Datterino and Basilic
- Mozzarella de Buffle, Datterino Rouge et Basilic

## LA PIZZA E' BELLA

€ 17

- Pesto di Basilico, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Grana, olio e Basilico
- Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Grana Padano, Oil and Basil
- Pesto au Basilic, Tomates Cerises, Mozzarella de buffle, Grana Padano, huile et basilic

## CALAMARATA € 22

- Calamari, Crema di Piselli, Fior di latte, Polvere di olive nere e scorzette di agrumi.
- Calamari, Pea Cream, Fior di latte, Black olive powder and citrus peel.
- Calmars, crème de pois, Fior di latte, poudre d'olive noire et zeste d'agrumes.

## VERDONA € 18.50

- Crema di Zucchine, Zucchine alla "Poverella", Fior di latte, Scaglie di Provolone, olio, basilico.
- Zucchini cream, Zucchini alla Poverella, Fior di latte, Provolone cheese flakes, oil, basil.
- Crème de courgettes, courgettes à la Poverella, Fior di latte, flocons de provolone, huile, basilic.

## I.G.P. € 20

- Fior di Latte, Involtni di Bresaola con Ricotta di Bufala, Rucola e Limone, Aceto balsamico, olio e Grana Padano
- Fior di Latte, Bresaola Rolls with Buffalo Ricotta, Rocket and Lemon, Balsamic Vinegar, Oil and Grana Padano
- Fior di Latte, Rouleaux de bresaola à la ricotta de buffle, à la roquette et au citron, au vinaigre balsamique, à l'huile et au grana padano

## DELICATA (CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA ALLE MANDORLE) € 24

- Pomodoro Giallo, mozzarella di Bufala, basilico e Mandorle sbriciolate
- Yellow Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil and Crumbled Almonds.
- Tomate jaune, mozzarella de buffle, basilic et amandes émiettées.

## CALABRESE € 18

- NDUJA Calabrese, Stracciatella, Basilico, Olio EVO.
- NDUJA Calabrese, Stracciatella, Basil, EVO Oil.
- NDUJA Calabrese, Stracciatella, Basilic, Huile EVO.

## GRANATA € 20

- Crema di Melanzane, Prosciutto cotto a bassa temperatura, Chips di Melanzane, Fior di latte e Crema di parmigiano.
- Aubergine cream, low-temperature cooked ham, eggplant chips, fior di latte and parmesan cream
- Crème Aubergine, jambon cuit à basse température, chips d'aubergine, Fior di Latte et crème au parmesan.

## MAYA € 20

- Fior di Latte, Erborinato di Bufala e (a freddo) Speck, Noci, Mandorle e Miele
- Fior di Latte, Bufala Blue Cheese and (cold) Speck, Walnuts, Almonds and Honey
- Fior di Latte, fromage bleu de Bufala et (à froid) speck noix, amandes et miel

## CHEROKEE € 17

- Pomodoro Nero, Provola affumicata, Tarallo sbriciolato, pepe, formaggio Auricchio Scorzanera
- Black Tomato, Smoked Provola, Crumbled Tarallo, Pepper, Auricchio Scorzanera Cheese
- Tomato Noire, Provola Fumé, Tarallo émietté, Poivre, Fromage Auricchio Scorzanera

## DIAZ

€ 23

- Mozzarella di Bufala, Gelatina di Birra, Ricotta di Bufala, Crema di Tarallo, Tarallo Sbriciolato, Olio EVO e Basilico.
- Buffalo Mozzarella, Beer Jelly, Buffalo Ricotta, Tarallo Cream, Crumbled Tarallo, EVO Oil and Basil.
- Mozzarella de Buffalo, gelée à la bière, Ricotta de Buffalo, crème de Tarallo, tarallo émietté, huile EVO et basilic.

## MARGHERITA 2.0

€ 20

- Fonduta di Mozzarella di Bufala, San Marzano, Basilico Cristallizzato e Cialda di Grana
- Mozzarella di Bufala fondue, seared San Marzano tomatoes, crystallized basil and Grana pod
- Fondue Mozzarella di Bufala, tomates poêlées San Marzano, basilic cristallisé et gousse de grana

## POPEYE

€ 20

- Crema di Ricotta di Bufala e Spinaci, Fior di Latte, Germogli di Barbabietola, Olio Grana Padano e Basilico
- Cream of Buffalo Ricotta and Spinach, Fior di Latte, Beetroot Sprouts, Oil, Grana Padano and Basil
- Crème ricotta de buffle et d'épinards, Fior di Latte, pousses de betterave rouge, huile, Grana Padano et basilic

# I CALZONI

## GENOVESE (Fritto)

€ 18

- Stracotto di Manzo alla Genovese e Provola
- Beef "Genovese" and Provola
- Boeuf "Genovese" et Provola

## CLASSICO SBAGLIATO (Al Forno)

€ 17

- Ricotta di Bufala, Pancetta, Provola, Pomodoro Giallo, Zeste di Limone
- Buffalo Ricotta, Bacon, Provola, Yellow Tomato, Lemon Zeste
- Ricotta de buffle, bacon, provola, tomate jaune, zeste de citron

## TRONCHETTO (Al Forno)

€ 20

- Tomino e Auricchio, Prosciutto di Parma, Rucola, Grana Padano e Pomodorini
- Tomino and Auricchio, Parma Ham, Rocket, Grana Padano and Cherry Tomatoes
- Tomino et Auricchio, jambon de Parme, roquette, grana padano et tomates cerises

## PANUOZZO al SALMONE (Pizza a Portafoglio)

€ 20

- Salmone, Stracciatella e Granella di Pistacchio
- Salmon, Stracciatella and Pistachio Grains
- Grains de Saumon, Stracciatella et Pistache

## NAPOLETANO (Al Forno)

€ 16

- Ricotta di Bufala, Salame Napoli, Fior di Latte, Basilico, Olio e Pomodoro
- Ricotta di Bufala, Salami Napoli, Fior di Latte, Basil, Oil and Tomato
- Ricotta de Bufala, Salami Napoli, Fior di Latte, Basilic, Huile et Tomate

# SUGGERIMENTI ALLA CURCUMA

## ITALICA (Focaccia)

€ 20

- Mozzarella di Bufala (a freddo), prosciutto di Parma, Pesto di Basilico, Pomodoro Confit
- Buffalo Mozzarella (cold), Parma ham, Basil Pesto, Tomato Confit
- Mozzarella de Buffalo (froide), jambon de Parme, pesto au basilic, tomates confites

## ELLENICA (Focaccia)

€ 20

- Rucola, Pomodorini, Origano, Olive Nere e Feta
- Arugula, Cherry Tomatoes, Oregano, Black Olives and Feta
- Roquette, tomates cerises, origan, olives noires et féta

## EBBASTA

€ 20

- Stracchino e Polpettine di Carne (Maiale, Vitello e Manzo)
- Stracchino and Meatballs (Pork, Veal and Beef)
- Stracchino et boulettes de viande (porc, veau et boeuf)

# LE PIZZE DOLCI

## MARGHERITA SBAGLIATA

€ 14

- Confettura di Pomodoro, Cioccolato Bianco, Farina di Cocco e Menta.
- Tomato jam, white chocolate, coconut flour and mint.
- Confiture de tomates, chocolat blanc, farine de coco et menthe.

## CALZONE ALLA NUTELLA

€ 12

- NUTELLA e Zucchero

## CALZONE AL PISTACCHIO

€ 16

- Crema di Pistacchio dolce e Crosta di Zucchero
- Sweet Pistachio Cream and Sugar Crust
- Crème de pistache sucrée et croûte de sucre