

# 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 12  
(allergeni 1,7)

---

## **REGINA MARGHERITA**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino 8.50  
- Fior di latte - Basilico - Olio EVO - Grana  
(allergeni 1,7)

---

## **PANEPOMODORO**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - 7.50  
Origano - Grana - Aglio - Basilico  
(allergeni 1,7)

---

## **IL CORSO**

Pomodorino giallo- Mozzarella di bufala - Basilico - Cappero  
pregiato di Salina (\*) - Spianata calabra piccante (salame) - 16.50  
Olio EVO  
(allergeni 1,7)

---

## **SICILIA BEDDA**

Pomodoro S.Marzano DOP - Pomodoro ciliegino secco  
sott'olio - Filetti di acciughe - Cappero pregiato di Salina (\*) 16.50  
- Dadolata di melanzane fritte - Basilico - Olio EVO  
(allergeni 1,4)

---

## **SALSICCIA E FRIARIELLI**

Fior di latte - Salsiccia fresca in cottura - Friarielli (cime di  
rapa) ripassati leggermente piccanti - Grana 18.50  
(allergeni 1,7)

---

## **PARMIGIANA DOP**

Fior di latte - Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro  
Sarnese Nocerino - Dadolata di melanzana frita - Basilico - 16.50  
Scaglie di Grana - Olio EVO (all 1,3,7)

---

(\*) per eventuali difficoltà di approvvigionamento della materia prima indicata, in  
assenza verrà usato temporaneamente un prodotto di analoga qualità

---

---

## PIZZA E PATATE

Base bianca con Fiordilatte - Salsiccia fresca - Patate al  
rosmarino e pepe nero - Olio EVO 16.50  
*(allergeni 1,7)*

---

## POSITANO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Mozzarella di bufala - Olive taggiasche - 16.50  
Basilico - Grana  
*(allergeni 1,7)*

---

## MEDITERRANEA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Tonno pinna gialla fuori 16.50  
cottura - Cipolla di Tropea fuori cottura - Cappero di  
Salina (\*) - Origano  
*(allergeni 1,4,7)*

---

## LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Prosciutto Cotto SAN 18.50  
GIOVANNI Capitelli (top Italian Food '23 Gambero  
Rosso - Guida Salumi d'Italia '23) - Olive taggiasche -  
Carciofi rustici - Funghi champignon freschi - Grana -  
Olio Evo *(allergeni 1,7)*

---

## SAN DANIELE DOP

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Grana - Olio EVO - Prosciutto 18.50  
Crudo San Daniele DOP servito a parte su tagliere  
*(allergeni 1,7)*

---

## O' SOLE MIO

Pomodorino giallo - Mozzarella di bufala campana - 15.50  
Basilico - Capperi di Salina (\*) - Olio EVO - Grana  
*(allergeni 1,7)*

---

## ETNA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Peperoni grigliati - 16.50  
Gorgonzola - Cipolla di Tropea fuori cottura -  
Spianata calabra piccante (salame) - Peperoncino  
fresco - Olio EVO - Grana  
*(allergeni 1,7)*

---

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

---

### LA BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino  
- Mozzarella di Bufala campana - Basilico - olio EVO  
(allergeni 1,7) 14.50

---

### MMIEZ E' MMIEZ (metà pizza - metà calzone)

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino  
- Fior di latte - Basilico con ricotta e Spianata calabra  
(salamino) 15.50  
(allergeni 1,7)

---

### MOMI

Pomodorino giallo - Mozzarella di Bufala - Burrata fuori  
cottura - Cappero pregiato di Salina(\*) - filetto di acciuga - 18.50  
Grana - Basilico  
(allergeni 1,4,7)

---

### ORTO GRIGLIATO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - 15.50  
Grana - Olio EVO - Verdure grigliate - Basilico  
(allergeni 1,7)

---

### REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella "Favola Gran Riserva" (premio miglior  
mortadella d'Italia 2023) fuori cottura - Granella di Pistacchio - 18.50  
Burrata - Grana - Pepe nero macinato  
(allergeni 1,7,8)

---

### CALABRIA COAST TO COAST

Pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese Nocerino-  
Fior di latte - Provola- 'Nduja di San Marco Argentano - 15.50  
Origano selvatico - Cipolla di Tropea a crudo  
(allergeni 1,7)

---

### E SE STASERA TI SENTI PIZZAIOLO...

Prezzo delle variazioni: da 0.50 a 10 euro ad eccezione del Prosciutto Crudo di S.Daniele  
dop euro 10, Jamón 100%Iberico Pata Negra euro 17.50 .

**Servizio al tavolo/coperto:** 1.50 euro a persona

**Servizio Torta** di compleanno: 10 euro - (sono concesse solo torte di  
pasticceria e NON dolci fatti in casa)

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 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*

---

## **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)*

24

---

## **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 azienda agr.

Caravaglio (\*) - Origano - Olio EVO

*(allergeni 1,7)*

24

---

## **PIZZA AL TARTUFO SCORZONE NERO INVERNALE**

Fior di latte in cottura - Tartufo nero grattugiato fresco -

Crema al tartufo - Uova di quaglia - Olio EVO

*(allergeni 1,7)*

26

---

## **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

---

## **CAPRI CONTEMPORANEA**

Pomodoro San Marzano DOP - Fior di latte - Crema di

carciofi - Carciofi - Prosciutto Cotto SAN GIOVANNI

Capitelli (top Italian Food '23 Gambero Rosso - Guida

Salumi d'Italia '23) - Basilico - Grana - Olio EVO

*(allergeni 1,4)*

24

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*

## **SCILLA E CARIDDI**

15

Base bianca con Fiordilatte e Stracciatella di Burrata dell'Alto Adige, Capperò di Salina, Nduja calabrese (San Marco CS) Zeste di limoni, basilico, Olio EVO  
(all: 1,7)

---

## **ORTO D'ESTATE**

19

Base bianca con Fiordilatte, in uscita Pomodorino fresco, Spuntoni di Pesto alle Erbe fresche aromatiche e Zucchine, Polvere di Olive nere, Fiori di zucca, Olio EVO  
(all: 1,7)

---

## **ORO BIANCO**

21.50

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)

---

## **L'AGLIO-OLIO-PEPERONCINO**

14.50

Base bianca con Pecorino - Fior di latte - pomodorini freschi in cottura - in uscita peperoncino fresco, aglio, pesto di basilico e prezzemolo del nostro orto, Olio EVO  
(all: 1,7)

---

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

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