

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 8.5
- Fior di latte - Basilico - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

PANEPOMODORO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - 7.5
Origano - Grana - Aglio - Basilico
(allergeni 1,7)

IL CORSO

Pomodorino giallo- Mozzarella di bufala - Basilico - Cappero
pregiato di Salina (*) - Spianata calabra piccante (salame) - 16.5
Olio EVO
(allergeni 1,7)

SICILIA BEDDA

Pomodoro S.Marzano DOP - Pomodoro ciliegino secco 16.5
sott'olio - Filetti di acciughe - Cappero pregiato di Salina (*)
- Dadolata di melanzane fritte - Basilico - Olio EVO
(allergeni 1,4)

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte - Salsiccia fresca in cottura - Friarielli (cime di 18.5
rapa) ripassati leggermente piccanti - Grana
(allergeni 1,7)

PARMIGIANA DOP

Fior di latte - Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro 16.5
Sarnese Nocerino - Dadolata di melanzana fritta - Basilico -
Scaglie di Grana - Olio EVO (all 1,3,7)

PIZZA E PATATE

Base bianca con Fiordilatte - Salsiccia fresca - Patate al
rosmarino e pepe nero - Olio EVO 16.5
(allergeni 1,7)

POSITANO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Mozzarella di bufala - Olive taggiasche - 16.5
Basilico - Grana
(allergeni 1,7)

MEDITERRANEA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Tonno pinna gialla fuori
cottura - Cipolla di Tropea fuori cottura - 16.5
Capperi di Salina (*) - Origano
(allergeni 1,4,7)

LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino Fior di latte - Olive taggiasche - Carciofi
rustici - Funghi champignon freschi - Grana - Olio Evo 18.5
(allergeni 1,7)

LA CRUDO DI PARMA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Grana - Olio EVO - Prosciutto 18.5
Crudo di Parma servito a parte su tagliere
(allergeni 1,7)

O' SOLE MIO

Pomodorino giallo - Mozzarella di bufala campana -
Basilico - Capperi di Salina (*) - Olio EVO - Grana 15.5
(allergeni 1,7)

ETNA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Peperoni grigliati -
Gorgonzola - Cipolla di Tropea fuori cottura - 16.5
Spianata calabra piccante (salame) - Peperoncino
fresco - Olio EVO - Grana
(allergeni 1,7)

LA BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Mozzarella di Bufala campana - Basilico -
olio EVO 14.5
(allergeni 1,7)

MMIEZ E' MMIEZ (metà pizza - metà calzone)

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Basilico con ricotta e
Spianata calabra 15.5
(allergeni 1,7)

MOMI

Pomodorino giallo - Mozzarella di Bufala - Burrata
fuori cottura - Cappero pregiato di Salina(*) - filetto di
acciuga - Grana - Basilico 18.5
(allergeni 1,4,7)

ORTO GRIGLIATO

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino -
Grana - Olio EVO - Verdure grigliate - Basilico 15.5
(allergeni 1,7)

REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella selezionata fuori cottura -
Granella di Pistacchio - Burrata - Grana - Pepe nero
macinato 18.5
(allergeni 1,7,8)

CALABRIA COAST TO COAST

Pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese
Nocerino- Fior di latte - Provola- 'Nduja calabrese -
Origano selvatico - Cipolla di Tropea a crudo 15.5
(allergeni 1,7)

E SE STASERA TI SENTI PIZZAIOLO...

Prezzo delle variazioni: da 0.50 a 10 euro ad eccezione del Prosciutto Crudo di Parma
euro 10, Jamón 100%Iberico Pata Negra euro 17.50 - Prosciutto Cotto euro 6

Servizio al tavolo/coperto: 2 euro a persona

Servizio Torta di compleanno: da 10 euro - (sono concesse SOLO torte di
pasticceria e NON dolci fatti in casa con il relativo scontrino fiscale di regolare acquisto.)

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

LA REGINA ANTICA

Base bianca con Fiordilatte, Riduzione di pomodoro “da nostra ricetta di famiglia”, crema di basilico, Olio EVO, Origano fresco
(all: 1,7)

14.5

TERRA

Crema di Zucca, Fiordilatte, Gorgonzola cremoso, Noci, Prosciutto Crudo fuori cottura, foglia di formaggio Grana, Olio EVO
(all.1,7,8)

19

ORO BIANCO

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)

21.5

L'AGLIO-OLIO-PEPERONCINO

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

14.5

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

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

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

PIZZA AL TARTUFO SCORZONE NERO

Fior di latte in cottura - Tartufo nero grattugiato fresco -
Crema al tartufo - Uova di quaglia - Olio EVO
(allergeni 1,7)

26

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 1,7,11)

27

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(*) - Origano -
Olio EVO
(allergeni 1,7)

24

CAPRI CONTEMPORANEA

Pomodoro San Marzano DOP - Fior di latte - Crema di
carciofi - Carciofi rustici - Prosciutto cotto - Basilico - Grana
- Olio EVO
(allergeni 1,4)

21

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