

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

PANEPOMODORO

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

IL CORSO

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

SICILIA BEDDA

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

SALSICCIA E FRIARIELLI

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

PARMIGIANA DOP

Fior di latte - Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Dadolata di melanzana frita - Basilico - Scaglie di Grana - Olio EVO (all 1,3,7) 18.5

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 16.5
cottura - Cipolla di Tropea fuori cottura -
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 18.5
rustici - Funghi champignon freschi - Prosciutto Cotto
Grana - Olio Evo
(allergeni 1,7)

LA CRUDO DI PARMA servito su tagliere

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

O' SOLE MIO

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

ETNA

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese
Nocerino - Fior di latte - Peperoni grigliati - 16.5
Gorgonzola - Cipolla di Tropea fuori cottura -
Spianata calabrese 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

Pomodoro giallo - Mozzarella di Bufala - Burrata
fuori cottura - Capperi pregiati 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)

(*) in assenza del prodotto verrà segnalata la sostituzione con altro della stessa qualità.

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

ORTO D'INVERNO

Base con Fiordilatte, crema di cappuccio viola, Speck al fieno. In uscita porro fritto e fonduta di formaggio erborinato
(all: 1,7)

19.5

SCARPETTA DI AMATRICIANA

Base bianca con fiordilatte. In uscita salsa all'amatriciana con guanciale leggermente piccante e cacioricotta
(all: 1,7)

17.5

TERRA

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

21

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

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
