

# MARGHE

## SFIZI

1

Polpette di bovino piemontese con pomodoro San Marzano Dop, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e pane cotto nel forno a legna

**7.00**

2

Hummus di ceci con paprica dolce, olio extravergine d'oliva bio e focaccina cotta nel forno a legna

**5.00**

3

Stracciatella pugliese con pepe nero e olio extravergine d'oliva bio

**6.00**

4

Scarola cotta nel forno a legna con olive caiazzane Presidio Slow Food, pinoli e olio extravergine d'oliva bio

**6.00**

5

Friarielli spadellati con peperoncino fresco e olio extravergine d'oliva bio

**5.00**

## PIZZE

### MARGHERITA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico fresco, olio extravergine d'oliva bio

**7.00**

### MARINARA

Passata di pomodoro San Marzano Dp, pomodoro datterino rosso, origano di collina, aglio, basilico, olio extravergine d'oliva bio

**6.00**

### SALAMINO DI CINGHIALE E CACIORICOTTA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, salsiccia stagionata di cinghiale artigianale, cacioricotta del Cilento, basilico, olio extravergine d'oliva bio

**11.00**

### 'NDUJA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, 'nduja calabrese Madeo, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico fresco, olio extravergine d'oliva bio

**8.00**

### PARMIGIANA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, provola affumicata d'Agerola, melanzane al forno, provolone del Monaco, basilico, olio extravergine d'oliva bio

**10.00**

### SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte d'Agerola, provola affumicata d'Agerola, salsiccia di maialino nero, friarielli campani, peperoncino fresco, olio extravergine d'oliva bio

**12.00**

### BUFALA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, bufala campana Dop, pepe nero, basilico, olio extravergine d'oliva bio

**10.00**

### GLORIET

Passata di datterini gialli, fior di latte d'Agerola, alici di Cetara, fiori di zucca, olive caiazzane presidio Slow Food, peperoncino, basilico fresco, olio extravergine d'oliva bio

**12.00**

### VEGANA

Hummus, pomodorini semi dry, scarola riccia, olive caiazzane Presidio Slow Food

**9.00**

## DOLCI

Tiramisu con ricotta di bufala  
**5.00**

Cheesecake ai frutti di bosco  
**6.00**

Cannolo siciliano scomposto  
**4.00**

Coperto  
**2.00**

UNA PIZZA SANA, GENUINA, GUSTOSA E DAVVERO DIGERIBILE,  
PREPARATA CON PASSIONE, DEDIZIONE E RIGOROSAMENTE COTTA NEL FORNO A LEGNA.  
UN IMPASTO FATTO A REGOLA D'ARTE CON L'UTILIZZO DELLA FARINA MACINATA A PIETRA "PETRA 3" DEL MOLINO QUAGLIA CHE, A  
DIFFERENZA DELLA TIPO 00, È PIÙ RICCA DI FIBRE, VITAMINE E SALI MINERALI E FATTO LIEVITARE DALLE 24 ALLE 30 ORE.  
PRODOTTI DELL'ECCELLENZA ITALIANA, LOCALI E NAZIONALI: DAL POMODORO SAN MARZANO DOP DI CASA MARRAZZO  
ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO DI FRANTOIO GUGLIELMI,  
DAL PROSCIUTTO CRUDO DI CASA GRAZIANO AI LATTICINI DEL CASEIFICIO F.LLI FUSCO.