

13.

CERVEZA ...

33 cl



Desde un punto de vista **nutracéutico**, la presencia del **germen de trigo** garantiza un **equilibrio natural** perfecto."

NUESTRAS MASAS...

- ## NUESTRAS MASAS ••
- 1. ••• **GRANOS ANTIGUOS** ●
 - Russello • Tumminia • Perciasacchi
 - 1. ••• **A LOS CEREALES** ●
 - **SIN GLUTEN** ●● 2,0

- 

Pizza

FERMENTACIÓN NATURAL

48/72 horas

"La **elaboración** de nuestras **masas** comienza desde el control de las **temperaturas** de fermentación. Todo esto nos permite gestionar el proceso con gran **precisión y constancia**, de modo que el resultado de una fermentación da lugar a una masa **fraga** y con un **aroma**. Desde un punto de vista **germen de trigo**."

7.

MARGHERITA

9,9

salsa de tomate Siccagno, fiordilatte de Agerola al horno, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

REGINA

13,9

salsa de tomate Siccagno, mozzarella de Búfala campana **DOP** al horno, Parmigiano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses", pecorino romano **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

RITA

13,9

salsa fresca de tomate cherry rojo **BIO**, mozzarella de Búfala campana **DOP** en crudo, tomate cherry rojo y amarillo en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

4. 7.

MARINA

11,9

salsa de tomate Siccagno, fiordilatte de Agerola al horno, anchoas en aceite "Riserva Sant'Erasmo", orégano de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

PINA

13,9

salsa fresca de tomate cherry rojo **BIO**, fiordilatte de Agerola al horno, berenjenas negras fritas, Parmigiano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses", albahaca **BIO**

7.

DORA

13,9

salsa de tomate Siccagno, fiordilatte campana en agua al horno, ventricina artesanal al horno, cebolla de Giarratana 🍄 al horno, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

MARIA

13,9

salsa de tomate Siccagno, fiordilatte campana en agua al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, calabacín frito, berenjena negra frita, polvo de aceitunas negras, albahaca **BIO**

7.

EMMA

16,9

salsa fresca de tomate cherry amarillo, tomate cherry amarillo al horno, fiordilatte de Agerola al horno, trenza de provola ahumada de Paestum al horno, papas al horno, mejilla de Cerdo Negro de Nebrodi 🍄 a crudo, polvo de aceitunas negras, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

LIA

19,9

pesto de tomate cherry rojo **BIO**, fiordilatte campana en agua al horno, Burrata de Andria **IGP** en crudo, Parmigiano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses", jamón curado "L'Eccellente maturado más de 30 meses" en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

ADA

18,9

mozzarella de Búfala campana **DOP** al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, hongos porcini, coppa de Cerdo Negro de Nebrodi 🍄 en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

GINA

15,9

trenza de provola ahumada de Paestum al horno, tomate cherry rojo **BIO** al horno, salchicha de Cerdo Negro de Nebrodi al horno, acelgas salteadas con ajo rojo de Nubia 🍄, ralladura de limón, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

TINA

15,9

crema de calabaza, trenza de provola ahumada de Paestum al horno, tomate cherry amarillo al horno, mejilla crujiente de Cerdo Negro de Nebrodi 🍄, pecorino romano **DOP**, pimienta negra, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7. 8.

ROSA

19,9

mozzarella de Búfala campana **DOP** al horno, pesto de pistacho de Bronte 🍄, mortadela "Favola Palmieri Gran Riserva en corteza" en crudo, Burrata de Andria **IGP** en crudo, grano de pistacho de Bronte 🍄, ralladura de limón, albahaca **BIO**

4. 7.

ALBA

14,9

salsa de tomate Siccagno, fiordilatte de Agerola al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, filetes de atún rojo en aceite "Riserva Sant'Erasmo" al horno, alcaparras de Salina fritas 🍄, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

SARA

17,9

mozzarella de Búfala campana **DOP** al horno, tomate cherry amarillo en crudo, bresaola punta d'anca **IGP** en crudo, Parmigiano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses" rúcula, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7.

NORA

16,9

crema de calabaza, trenza de provola ahumada de Paestum al horno, salchicha de Cerdo Negro de Nebrodi al horno, friarielli, ricotta de Búfala al horno, polvo de aceitunas negras, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

4. 7.

MARZIA

15,9

salsa Pic Pac de tomate Siccagno, fiordilatte pugliese en agua al horno, cebolla roja de Tropea 🍄 al horno, caballa en aceite "Riserva Sant'Erasmo" al horno, aceitunas negras Taggiasche **DOP**, pimienta, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7. 8.

NINA

18,9

salsa de tomate Siccagno, fiordilatte pugliese en agua al horno, tomate cherry rojo **BIO** en crudo, jamón curado "L'Eccellente maturado más de 30 meses" en crudo, straciatella de Búfala campana en crudo, grano de pistacho de Bronte 🍄, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

- comienza siguiendo un reglamento detallado, en el laboratorio hasta las **materias primas**. Pasar las fases de **fermentación y maduración** desde la preparación inicial hasta la fase final. **fermentación y maduración de 48/72 horas** **ante**, altamente **digerible** y de gran **calidad**. Desde el punto de vista **nutracéutico**, la presencia del **probiótico** garantiza un **equilibrio natural** perfecto."

4. 7. 8. **... SOFIA 21,9**
mozzarella de Búfala campana **DOP** en crudo, pesto de pistacho de Bronte 🍄, salmón ahumado, stracciatella de Andria en crudo, grano de pistacho de Bronte 🍄

7. **... LIDIA 16,9**
salsa de tomate Siccagno, fiordilatte pugliese en agua al horno, jamón cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" en crudo, tomate cherry rojo **BIO** en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

4. 7. **... MARA 16,9**
salsa fresca de tomate cherry rojo **BIO**, fiordilatte de Agerola al horno, anchoas en aceite "Nardin del Mar Cantabrico", orégano de montaña **BIO**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7. **... FINA 18,9**
salsa de tomate Siccagno, fiordilatte de Agerola al horno, salami Finocchiona **IGP** en crudo, berenjenas negras fritas, Burrata de Búfala campana en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7. **... LUNA 17,9**
trenza de provola ahumada de Paestum al horno, champiñones jamón cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" en crudo, polvo de aceitunas negras, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7. **... GAIA 17,9**
fiordilatte pugliese en agua al horno, hongos porcini, "Spalla Cotta ahumada de San Secondo" en crudo, aceite de trufa, albahaca **BIO**

7. 8. **... CARLA 17,9**
mozzarella de Búfala campana **DOP** al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, jamón curado "L'Eccellente madurado más de 30 meses" en crudo, Parmigiano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses", AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

7. **... INES 39,9**
fiordilatte de Agerola al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, jamón curado "Iberico Pata Negra de Bellota" en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

4. 7. **... ROSALIA SFINCIONELLO PALERMITANO 14,9**
salsa de tomate Siccagno, tomate en rodajas al horno, anchoas en aceite "Riserva Sant'Erasmo", pan rallado tostado, caciocavallo ragusano **DOP**, cebolla de Giarratana 🍄 al horno, orégano de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**

4. 7. **... GIUSEPPINA SFINCIONELLO BAGHERESE 15,9**
ricotta de oveja al horno, anchoas en aceite "Riserva Sant'Erasmo", pan rallado tostado, tuma, caciocavallo ragusano **DOP**, cebolla de Giarratana 🍄 al horno, orégano de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**

etallado,
primas.
Duración
fase final.
72 horas
calidad.
encia del
perfecto."

NUES

1. ... **GRA**
Russello

1. ... **A LO**
... **SIN**

na **DOP** en crudo, pesto de
lla de Andria en crudo, gra

ordilatte pugliese en agu
sel. *Luna Calante*" en crud
do, AOVE "*Nocellara dell'*

y rojo **BIO**, fiordilatte de
el Mar Cantabrico", orég
DOP, albahaca **BIO**

ordilatte de Agerola al hor
do, berenjenas negras fri
en crudo, AOVE "*Nocellara*

de Paestum al horno, cham
sel. *Luna Calante*" en crud
DOP, albahaca **BIO**

al horno, hongos porcini,
an *Secondo*" en crudo, acei

na **DOP** al horno, tomate ch
madurado más de 30 mes
acche Rosse 30 meses",
DOP, albahaca **BIO**

, tomate cherry rojo y ar
Negra de Bellota" en crud
DOP, albahaca **BIO**

PALERMITANO 14,9

mate en rodajas al horno,
ant'Erasmus", pan rallad
cebolla de Giarratana 🍷
OVE "*Nocellara dell'Etna*

ELLO BAGHERESE 15,9

oas en aceite "*Riserva S*
ciocavallo ragusano **DO**
rno,
OVE "*Nocellara dell'Etna*

AÑADIDOS ...

- iendo un reglamento detallado,
orio hasta las **materias primas**.
de **fermentación y maduración**
ración inicial hasta la fase final.
n y **maduración de 48/72 horas**
nte **digerible** y de gran **calidad**.
a **nutracéutico**, la presencia del
un **equilibrio natural** perfecto."

DFIA 21,9
rella de Búfala campana **DOP** en crudo, pesto de pistacho de Bronte 🍄
n ahumado, stracciatella de Andria en crudo, grano de pistacho de Bronte 🍄

DIA 16,9
de tomate Siccagno, fiordilatte pugliese en agua al horno,
cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" en crudo,
e cherry rojo **BIO** en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca

ARA 16,9
resca de tomate cherry rojo **BIO**, fiordilatte de Agerola al horno,
as en aceite "Nardin del Mar Cantabrico", orégano de montaña **BIO**,
"Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

NA 18,9
de tomate Siccagno, fiordilatte de Agerola al horno,
Finocchiona **IGP** en crudo, berenjenas negras fritas,
a de Búfala campana en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca

JNA 17,9
de provola ahumada de Paestum al horno, champiñones
cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" en crudo, polvo de aceitunas
"Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

AIA 17,9
atte pugliese en agua al horno, hongos porcini,
a Cotta ahumada de San Secondo" en crudo, aceite de trufa, albahaca

ARLA 17,9
rella de Búfala campana **DOP** al horno, tomate cherry rojo y amarillo a
curado "L'Eccellente madurado más de 30 meses" en crudo,
giano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses",
"Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

IES 39,9
atte de Agerola al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno,
curado "Iberico Pata Negra de Bellota" en crudo,
"Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

OSALIA SFINCIONELLO PALERMITANO 14,9
de tomate Siccagno, tomate en rodajas al horno,
as en aceite "Riserva Sant'Erasmo", pan rallado tostado,
avallato ragusano **DOP**, cebolla de Giarratana 🍄 al horno,
no de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**

IUSEPPINA SFINCIONELLO BAGHERESE 15,9
de oveja al horno, anchoas en aceite "Riserva Sant'Erasmo",
llado tostado, tuma, caciocavallo ragusano **DOP**,
a de Giarratana 🍄 al horno,
no de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**

AÑADIDOS ...

 - Jamón curado "L'Eccellente madurado más de 30 meses" ● 5,0
 - Jamón cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" ● 4,0
 - "Spalla Cotta ahumada de San Secondo" ● 4,0
 - 8. • Mortadela "Favola Palmieri Gran Riserva en corteza" ● 4,0
 - Salami Finocchiona **IGP** ● 4,0
 - 7. • Mozzarella de Búfala campana **DOP** ●● 2,5
 - 7. • Trenza de provola ahumada de Paestum ●● 2,5
 - 7. • Burrata de Andria **IGP** ●● 4,0
 - 7. • Stracciatella de Andria ●● 4,0
 - 5.8. • Hortalizas y frutos secos ●● 2,0



- siguiendo un reglamento detallado, laboratorio hasta las **materias primas**.
ases de fermentación y maduración
 reparación inicial hasta la fase final.
ación y maduración de 48/72 horas
 amamente **digerible** y de gran **calidad**.
 vista **nutracéutico**, la presencia del
 tiza un **equilibrio natural** perfecto."

• **SOFIA 21,9**
 mozzarella de Búfala campana **DOP** en crudo, pesto de pistacho de Bronte 🍄, jamón ahumado, straciatella de Andria en crudo, grano de pistacho de Bronte

• **LIDIA 16,9**
 salsa de tomate Siccagno, fiordilatte pugliese en agua al horno, jamón cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" en crudo, tomate cherry rojo **BIO** en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

• **MARA 16,9**
 salsa fresca de tomate cherry rojo **BIO**, fiordilatte de Agerola al horno, anchoas en aceite "Nardin del Mar Cantabrico", orégano de montaña **BIO**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

• **FINA 18,9**
 salsa de tomate Siccagno, fiordilatte de Agerola al horno, salami Finocchiona **IGP** en crudo, berenjenas negras fritas, Burrata de Búfala campana en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

• **LUNA 17,9**
 salsa de provola ahumada de Paestum al horno, champiñones jamón cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" en crudo, polvo de aceitunas negras AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

• **GAIA 17,9**
 fiordilatte pugliese en agua al horno, hongos porcini, Spalla Cotta ahumada de San Secondo" en crudo, aceite de trufa, albahaca **BIO**

• **CARLA 17,9**
 mozzarella de Búfala campana **DOP** al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, jamón curado "L'Eccellente maturado más de 30 meses" en crudo, Parmigiano Reggiano **DOP** "Vacche Rosse 30 meses", AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

• **INES 39,9**
 fiordilatte de Agerola al horno, tomate cherry rojo y amarillo al horno, jamón curado "Iberico Pata Negra de Bellota" en crudo, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**, albahaca **BIO**

• **ROSALIA SFINCIONELLO PALERMITANO 14,9**
 salsa de tomate Siccagno, tomate en rodajas al horno, anchoas en aceite "Riserva Sant'Erasmo", pan rallado tostado, caciocavallo ragusano **DOP**, cebolla de Giarratana 🍄 al horno, orégano de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**

• **GIUSEPPINA SFINCIONELLO BAGHERESE 15,9**
 cotta de oveja al horno, anchoas en aceite "Riserva Sant'Erasmo", pan rallado tostado, tuma, caciocavallo ragusano **DOP**, cebolla de Giarratana 🍄 al horno, orégano de montaña **DOP**, AOVE "Nocellara dell'Etna" **DOP**

AÑADIDOS ...

• Jamón curado "L'Eccellente maturado más de 30 meses" ● 5,0
 • Jamón cocido "San Giovanni sel. Luna Calante" ● 4,0
 • "Spalla Cotta ahumada de San Secondo" ● 4,0

8. • Mortadela "Favola Palmieri Gran Riserva en corteza" ● 4,0
 • Salami Finocchiona **IGP** ● 4,0

7. • Mozzarella de Búfala campana **DOP** ●● 2,5
 7. • Trenza de provola ahumada de Paestum ●● 2,5
 7. • Burrata de Andria **IGP** ●● 4,0
 7. • Straciatella de Andria ●● 4,0
 5.8. • Hortalizas y frutos secos ●● 2,0

~~Pasta~~ DEL HORNO ...

7. ••• **LASAÑA CLÁSICA A LA BOLOGNESE**
 carne molida de res y salsa de extracto de tomate Siccagno 🍄, bechamel, Parmigiano Reggiano 30 meses **DOP** y mantequilla de montaña 18,9

7. ••• **LASAÑA VEGETARIANA** ●
 verduras de temporada, bechamel, Parmigiano Reggiano 30 meses **DOP** y mantequilla de montaña 17,9

7. ••• **ÑOQUIS A LA SORRENTINA GRATINADOS** ●
 salsa de tomate datterino **BIO**, mozzarella campana, Parmigiano Reggiano 30 meses **DOP** y albahaca **BIO** 18,9

7.8. ••• **RIGATONI GRATINADOS CON BRÓCOLI** ●●
 coliflor, caciocavallo ragusano **DOP** 🍄, piñones, pasas, azafrán y pan rallado tostado 18,9