

LA NUVOLA



La creazione speciale di Angelo, **croccante fuori e morbida dentro.**

Farina biologica italiana con aggiunta di riso, avena, orzo e segale.

Idratazione al 90% • Lievito di birra • Lievitazione 24/36 ore.

PARMA E CUOR DI BURRATA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | **€18** - birra consigliata: **VIOLA IPA INDIAN PALE ALE 5.8**
base focaccia, prosciutto di Parma 30 mesi del salumificio Casa Graziano,
stracciatella pugliese e ciliegino confit fatto in casa
focaccia base, 30-month Parma ham, Apulian stracciatella and tomatoes confit

SAURIS ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | **€16** - birra consigliata: **VIOLA ROSSA RED ALE 6.6**
base focaccia, mozzarella di bufala campana DOP del Caseificio Rivabianca,
ciliegino confit fatto in casa e speck di Sauris
*focaccia base, buffalo mozzarella DOP from Campania,
homemade tomatoes confit and Sauris speck*

CONFIT ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | **€16** - birra consigliata: **TIPO PILS**
base focaccia, passata di ciliegino Sapuri, stracciatella, acciughe del Cantabrico e
ciliegino confit fatto in casa
*focaccia base, cherry tomatoes sauce, stracciatella, Cantabrian anchovies and
homemade tomatoes confit*

MANZO TONNATO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | **€16** - birra consigliata: **BLANCHE THYMUS ITALIANA**
fiordilatte del Molise tagliato a coltello, carpaccio di scottona cotto in cbt, salsa tonnata,
capperi disidratati, straccetti di pomodoro semi dry, foglie di capperi, olio alla senape
*knife-cut fiordilatte from Molise, sous-vide scottona beef carpaccio, tuna sauce,
dehydrated caper, semi-dried tomato strips, caper leaves, mustard oil*

GAMBERO ROSA ¹⁻²⁻⁵⁻⁴⁻⁷⁻⁸ | **€16** - birra consigliata: **VIOLA BIANCA BLANCHE 4.8**
stracciatella pugliese, tartare di gambero rosa, olio aromatizzato al tartufo nero, basilico
Apulian stracciatella, pink shrimp tartare, black truffle-infused oil, basil

RIPIENA ARICCIA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ | **€17** - birra consigliata: **VIOLA BIONDA LAGER 5.6**
stracciatella pugliese, porchetta di Ariccia dell'azienda artigianale Leopardi, mostarda
di cipolla di Montoro IGT, Gorgonzola al cucchiaino del caseificio Tosi
Apulian stracciatella, porchetta from Ariccia, Montoro IGT onion mustard, Gorgonzola

RIPIENA AI FIORI DI ZUCCA ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ | **€16** - birra consigliata: **VIOLA 10TH ANNIVERSARY**
provola di Agerola, fiori di zucca, alici di Cetara, pesto di agrumi e mandorle,
ricotta di Tramonti, basilico
*Agerola provola, zucchini blossoms, Cetara anchovies, citrus and almond pesto,
ricotta from Tramonti, basil*

RIPIENA AL CAPOCOLLO E FICHI ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ | **€16** - birra consigliata: **VIOLA NUMEROTRE PALE ALE 6.9**
mozzarella di bufala Campana DOP, capocollo di Martina Franca e fichi
buffalo mozzarella DOP from Campania, capocollo from Martina Franca, figs