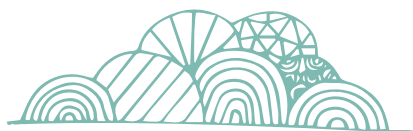


*“ Questa pizza è buonissima,
sembra proprio una nuvola! ”*

Fu il commento di anni fa di un nostro cliente dopo aver assaggiato per la prima volta la nostra pizza, allora è nata lei...



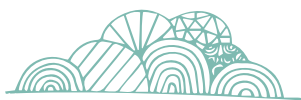
NUVOLA

La pizza di Angelo Di Lieto

*La nostra Nuvola è la creazione speciale di Angelo,
CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO.*

**Per ottenere la sua consistenza, utilizziamo
farina biologica italiana, con aggiunta di riso, avena, orzo e segale.**

L'impasto è caratterizzato da un'idratazione al 90%,
a questo viene aggiunto il lievito di birra e richiede
una lievitazione che va dalle 24 alle 36 ore.



LA PIZZA NUVOLA

PARMA E BURRATA ¹⁻⁷⁻⁸ € 14,00

base focaccia, prosciutto di Parma 24 mesi Casa Graziano, burrata di Andria, stracciatella pugliese, ciliegino confit fatto in casa

CONFIT ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ € 13,00

base focaccia, passata di ciliegino Sapuri, stracciatella di Andria, acciughe del Cantabrico, ciliegino confit fatto in casa

SAURIS ¹⁻⁷⁻⁸ € 13,00

base focaccia, mozzarella di bufala campana DOP Caseificio Rivabianca, ciliegino confit fatto in casa, speck di Sauris

.....

RIPIENA ARICCIA ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 14,00

stracciatella pugliese, porchetta di Ariccia Leopardi, mostarda di cipolla di Montoro IGT, gorgonzola al cucchiaino Tosi

RIPIENA PULLED PORK ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ € 14,00

salsa Andalusia, pulled pork c.b.t, mostarda di cipolla di Montoro IGT, misticanza e pomodorini ciliegino

RIPIENA CIME DI RAPA ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 14,00

salsiccia di maialino della costiera Amalfitana, cime di rapa e vellutata di bufala affumicata

RIPIENA MORTADELLA E AGRUMI ¹⁻⁷⁻¹¹ € 14,00

crema di zucca mantovana, stracciatella pugliese, mortadella di Bologna (salum. Bonfatti), mostarda agli agrumi, brie de Meaux

RIPIENA MEDITERRANEA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 15,00

mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, prosciutto di Parma 24 mesi Casa Graziano, misticanza



LE PIZZE FRITTE

*il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre fatto maturare 48 ore*

ZEPPOLA DI PIZZA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 9,00

Impanata e frita nel grano Kronos, pomodoro San Marzano, vellutata di fiordilatte affumicato, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano

LA CLASSICA A SPICCHI ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, bufala di Battipaglia DOP, Parmigiano Reggiano e basilico

**MORTADELLA
AL PISTACCHIO** ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 12,00

Stracciatella pugliese, pesto di pistacchio di Bronte



LE PIZZE DI STAGIONE

*il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre fatto maturare 48 ore*

TONNO E FRIGGITELLO ¹⁻²⁻⁷ € 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, tonno del Mar Cantabrico, friggitelletto napoletano, grana Padano di malga del Trentino

ZUCCA E GUANCIALE ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹² € 12,00

Fiordilatte tagliato a mano, zucca mantovana al forno, cipolla di tropea caramellata IGT e guanciale di maialino nero dei Nebrodi

RADICCHIO E SALSICCIA ¹⁻⁷ € 11,00

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte tagliato a mano, radicchio di Treviso e salsiccia di maialino della Costiera Amalfitana

RADICCHIO E STRACCIATELLA ¹⁻⁷ .. € 13,00

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte tagliato a mano, radicchio di Treviso, stracciatella pugliese e soppressa Trevigiana (salumificio de Stefani)

RICOTTA DI BUFALA E MUGNOLI ¹⁻⁷ . € 12,00

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte tagliato a mano, ricotta di bufala (caseif. Borgo luce) e mugnoli

TOSI E PERE ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹² € 11,00

fiordilatte tagliato a mano, dadolata di pere Williams saltate, gorgonzola Tosi al cucchiaino e riduzione di aceto balsamico

LA MARGHERITA DOP ¹⁻⁷ € 8,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, basilico fresco, origano selvatico, olio evo Quattrociocchi



LE PIZZE CLASSICHE

*il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre fatto maturare 48 ore*

LA BUFALA EXTRA DOP ¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, basilico fresco in cottura, grana Padano di malga DOP, olio evo Quattrococchi

LA MARINARA AI TRE POMODORI ¹ . € 7,00

Pomodoro San Marzano, passata di ciliegino, pomodoro confit fatto in casa, aglio rosso di Nubia 🌿, olio evo Quattrococchi, origano selvatico, basilico

FIORDILATTE TONNO E CIPOLLE ¹⁻⁴⁻⁷ € 11,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, cipolla di Montoro IGP o Giarratana 🌿, tonno del Mar Cantabrico

ARMATORE ¹⁻⁴⁻⁷ € 11,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, olive Taggiasche, capperi di salina 🌿, alici di Cetara Armatore

COTTO ANTONIO E FUNGHI ¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, prosciutto cotto Antonio (JDC), funghi di stagione

CASA GRAZIANO E BURRATA ¹⁻⁷ € 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, prosciutto crudo 24 mesi Casa Graziano, burratina di Andria

PORCHETTA E PATATE AL FORNO ¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, porchetta di Ariccia, patate fresche al rosmarino fatte al forno

SALSICCIA LUCANA ¹⁻⁷⁻⁸ € 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a mano, salsiccia Lucana semipiccante 🌿, anduja di Spilinga 🌿, pomodoro piccadilly semidry fatto in casa

CASERTANA ¹⁻⁷ € 11,00

Fiordilatte affumicato tagliato a coltello, friarielli, salsiccia di maialino della Costiera Amalfitana

PIZZAIOLA ¹⁻⁷ € 9,50

Passata di ciliegino, mozzarella affumicata tagliata a coltello, grana Padano di malga del Trentino, origano selvatico, basilico fresco in cottura

COTTO ANTONIO ALLA SENAPE ¹⁻⁷⁻¹⁰ € 10,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, prosciutto cotto Antonio (JDC), olio alla senape

VERDURE DEL MOMENTO ¹⁻⁷ € 9,50

Pomodoro San Marzano, fiordilatte tagliato a coltello, verdure di campo del momento



I NOSTRI DESSERT

**CANNOLO FRAGRANTE CON RICOTTA DI
BUFALA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 5,00

Cannolo with sweet ricotta di bufala cheese

TIRAMISÙ IN CONSERVA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 6,00

Variegato al cioccolato, caramello salato o pistacchio di Bronte

Home-made tiramisu with chocolate, salted caramel or Bronte pistachio

**SEMIFREDDO AL MANDARINO FATTO IN
CASA CON BISCUIT AL GUSTO SACHER E
CREMA ALLA CANNELLA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 6,00

Homemade tangerine semifreddo with sacher biscuit and cinnamon cream

**DELIZIA AL LIMONE DELLA
COSTIERA AMALFITANA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ € 6,00

Cake with lemon cream, speciality of Amalfi Coast

**TARTELLETTA AL CIOCCOLATO E
FRUTTI DI BOSCO** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 5,50

Chocolate tart with berries

**PROFITEROLES AL CIOCCOLATO BIANCO
E CUORE DI PISTACCHIO** ¹⁻³⁻⁷ € 5,50

Profiteroles with white chocolate and pistachio

**TORTINO AL CIOCCOLATO MONORIGINE
MADAGASCAR 80% DAL CUORE MORBIDO
SU SALSA INGLESE ¹⁻³⁻⁷ € 6,50**

Softest heart chocolate pie

**MILLEFOGLIE AL BURRO CON CREMA
PASTICCERA E FRAGOLE ¹⁻³⁻⁷ € 5,50**

**Puff pastry millefeuille with custard and
strawberries**

**PANNA COTTA FATTA IN CASA CON CREMA
DI NOCCIOLA DELLE LANGHE E CREMA AL
BAILEYS ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 5,00**

**Homemade panna cotta with hazelnut and
Baileys cream**

**RICOTTA E PERE SU BISCOTTO LINZER CON
GLASSA AL CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 6,50**

**Ricotta and pear with linzer cookie and
chocolate glaze**

**BABÀ AL RUM CON CHANTILLY E FRUTTA
FRESCA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 5,50**

**Rum babà with chantilly cream and fresh
fruit**

LE BIBITE

ACQUA € 3,00
frizzante o naturale 0,65 cl

BIBITE € 3,00
in bottiglia



LE NOSTRE BIRRE

BIRRE IN LATTINA E BOTTIGLIA

Happy - New England Pale Ale	€ 7,00
<i>0,44 cl - 3,5%</i>	
Volley - West Coast IPA	€ 7,00
<i>0,44 cl - 6,0%</i>	
How wonderful - Session Pale Ale	€ 7,00
<i>0,44 cl - 3,7%</i>	
Genys - Sour Ale	€ 6,00
<i>0,44 cl - 4,5%</i>	
Boundary - Session Sout	€ 7,00
<i>0,44 cl - 3%</i>	
Sofronia - Blanche con Ibisco	€ 7,00
<i>0,33 cl - 5%</i>	
Argo Terzo Tempo - Cream Ale	€ 7,00
<i>0,33 cl - 4,4%</i>	
La Bianca Matthias Müller	€ 7,00
<i>0,50 cl - 4,6%</i>	
Furth Kloster Hell	€ 6,00
<i>0,50 cl - 5%</i>	
Furth Kloster Dunkel	€ 6,00
<i>0,50 cl - 5,7%</i>	
Kapuziner Waizen	€ 6,00
<i>0,50 cl - 5,4%</i>	
Mönchshof radler	€ 6,00
<i>0,50 cl - 2,5%</i>	

BIRRE ALLA SPINA

Chiara tedesca non pastorizzata

0,25 cl € 3,00

0,50 cl € 5,00

Ambrata belga ad alta fermentazione

0,25 cl € 3,50

0,50 cl € 5,50

Bianca non filtrata

0,25 cl € 3,50

0,50 cl € 5,50

IPA

0,25 cl € 3,50

0,50 cl € 6,00



I NOSTRI VINI

AL CALICE

della casa al calice	€ 2,50
del giorno al calice	€ 3,50
Prosecco Extra Dry al calice	€ 3,00
Prosecco Brut al calice	€ 3,00

BOLLICINE

Prosecco DOCG BRUT	€ 18,00
Prosecco DOCG EXTRA DRY	€ 18,00

BIANCHI

Chardonnay IGT BIO	€ 13,00
<i>Casa Roma Peruzzet</i>	
Soave Classico DOC Monte Carbonare	€ 26,00
<i>Suavia, azienda agricola</i>	
Gewürztraminer Weinberghof	€ 28,00
<i>Bellutti, Alto Adige</i>	
Lugana DOC	€ 18,00
<i>Patrizia Cadore, Lombardia</i>	
Falanghina IGT	€ 18,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Fiano di Avellino DOCG	€ 22,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Greco di Tufo DOCG	€ 20,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Stellato Vermentino di Sardegna DOC	€ 34,00
<i>Pala</i>	
Riesling Stajerska	€ 24,00
<i>Verus, Slovenia</i>	
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie	€ 17,00
<i>Jérémie Huchet</i>	

ROSSI

Cabernet Sauvignon IGT	€ 13,00
<i>Casa Roma Peruzzet</i>	
Phigaia Colli Asolani DOC	€ 30,00
<i>Serafini e Vidotto</i>	
Langhe Nebbiolo DOC	€ 28,00
<i>Parusso</i>	
Antillo Bolgheri DOC	€ 24,00
<i>Podere Guado al Melo</i>	
Primitivo di Manduria IGT	€ 29,00
<i>Masseria Li Veli</i>	
Pinot Noir Stajerska	€ 36,00
<i>Verus</i>	

DA DESSERT

Passito Veneto IGT	€ 25,00
<i>Villa Minelli</i>	

INDECISI SULL'ABBINAMENTO?

*Non preoccupatevi. Il nostro staff
saprà consigliarvi al meglio,
in base ai vostri gusti!*

SERVIZIO E COPERTO

€ 2,00

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.