

# PIZZE DI TERRA

<b>DOP</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, basilico	€ 8,00
<b>EXTRA DOP</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, basilico, origano selvatico	€ 9,00
<b>CASTELPOTO</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, (mailale nero casertano), basilico	€ 11,00
<b>FAVE GUANCIALE E TALAMELLO</b> Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda Spagnola "joselito", favette, pecorino di fossa "il Talamello"	€ 12,00
<b>CONCIATO E FICHI</b> Fiordilatte di Agerola, conciato Romano, oliva Caiatina, marmellata di fichi	€ 12,00
<b>CARBONARA</b> Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda Spagnola "joselito", uova bio*, pepe nero	€ 12,00
<b>VEGETARIANA</b> Fiordilatte di Agerola, verdure di stagione	€ 10,00
<b>PATATE E GUANCIALE</b> Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, guanciale affumicato (az. Squizzato) patate lesse	€ 11,00
<b>PARMIGIANA 2020</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, melanzane fritte, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, parmigiano Reggiano DOP 30 mesi	€ 13,00
<b>LIGURE</b> Fiordilatte di Agerola, pesto alla genovese* DOP, olive taggiasche DOP, pomodori secchi, pecorino Fiore Sardo	€ 12,00
<b>BURRATA E MORA ROMAGNOLA</b> Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, prosciutto cotto di Mora Pomagnola, olio alla senape	€ 13,00
<b>CAPOCOLLO E BURRATA</b> Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, capocollo di Martina Franca	€ 13,00
<b>FUNGO CARDONCELLO</b> Fungo Cardoncello, mugnuli selvatici, blu di Arioli, fiordilatte di Agerola	€ 12,00
<b>JOSELITO E NOCCIOLA</b> Fiordilatte di Agerola, burrata, joselito paleta, crema di nocciole e mascarpone, cacioricotta	€ 16,00
<b>CASTELPOTO E PAPACELLA</b> Fiordilatte di Agerola, papacella, salsiccia rossa di Castelpoto	€ 12,00
<b>'NDUIA E CIME DI RAPA</b> pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, 'nduia di maiale nero di Calabria, cime di rapa	€ 12,00

(\*prodotti da agricoltura biologica) alcuni prodotti possono essere abbattuti e congelati da noi.  
Si prega di richiedere alla cassa la lista di allergeni ed avvisare per eventuali allergie e intolleranze

**FRIARIELLI E SALSICCIA**  
Fiordilatte di Agerola, friarielli, salsiccia di Mora Romagnola € 12,00

**CARCIOFI E GUANCIALE**  
Crema di carciofi, guanciale affumicato, fiordilatte di Agerola, pan grattato, pesto genovese € 13,00

## **PIZZE DI MARE**

**MASCULINA**  
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino  
Alice "masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico € 9,00

**DOP E MASCULINA**  
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola,  
alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico € 11,00

**TONNO E CIPOLLE DI ALIFE**  
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola,  
filetti di tonno del mar Cantabrico, cipolla di Alife € 12,00

**SOGLIOLA E CARCIOFI**  
Patata, fior di latte di Agerola, sogliola alto Adriatico, pesto di basilico, carciofi, salsa olandese € 14,00

**ALICI MARINATE E MISTICANZA**  
Mozzarella di bufala, alici di Pellestina marinate, misticanza,  
sedano rapa e finocchio fermentato al profumo di limone € 13,00

**POLPO E PESTO DI AGRUMI**  
Polpo bollito, patate lesse, pesto di agrumi, oliva Caiatina  
Cappero di Salina, pomodoro datterino, fiordilatte di Agerola € 14,00

**W PINO SPANU**  
Carciofi crudaioli, bottarga di muggine 100% Cabras, fiordilatte di Agerola € 14,00

**BIGOI IN SALSA**  
Fior di latte di Agerola, salsa bianca con cipolla di Alife, sarde di Pellestrina, foglia di cappero, alga nori,  
basilico e scorza d'arancio grattugiata € 14,00

**TONNO E SCAROLA RICCIA**  
Fiordilatte di Agerola, tonno fresco affumicato da noi, insalata riccia con profumi, crema di pistacchio € 14,00

**SGOMBRISIMO**  
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, sgombro al naturale di Sicilia, capperi, cipolla di Alife € 12,00

**RICCIA**  
Fiordilatte di Agerola, scarola riccia, olive taggiasche\* DOP,  
alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina € 12,00

**SCIOCCA**  
Mozzarella di Bufala artigianale Campana DOP, burrata Pugliese, aringa sciocca € 11,00

**CECI E GAMBERO ROSSO**  
Crema di ceci, mozzarella di bufala DOP, basilico, gambero rosso,  
estratto di finochietto selvatico e profumo di limone € 20,00