

Pizze Classiche

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella

Allergeni 1-6-7-10

7€

Calabrese

Mozzarella fiordilatte, olio all'aglio e peperoncino

Fiordilatte mozzarella, olive oil with garlic and chili pepper

Allergeni 1-6-7-10

7€

Diavola

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame
picante

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, spicy
salami (pepperoni)

Allergeni 1-6-7-10

9€

Romana

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, olive di
Riviera, capperi, acciughe del Cantabrico

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Riviera
olives, capers, Cantabrico anchovies

Allergeni 1-4-6-7-10

11€

Vegetariana

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte,
peperoni al forno, zucchine grigliate, melanzane fritte

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, roasted
bell peppers, grilled zucchini, fried aubergines

Allergeni 1-6-7-10

11€

Tonno e Cipolla

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno e
cipolla rossa

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tuna,
red onions

Allergeni 1-4-6-7-10

11€



- Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, e sono indicati con *
- Tabella degli allergeni nell' ultima pagina - Allergen table on the last page - Allergentabelle auf der letzten Seite
- Coperto: 2€ a persona - Cover Charge: 2€ per person - Gedeck: 2€ pro person



impasto a lunga lievitazione con il 20% di farina di semi integrali

Prosciutto e Funghi

11€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di Praga e funghi misto bosco

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cooked Praga ham and mixed mushrooms

Allergeni 1-6-7-10-12

Capricciosa

12€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi misto bosco, carciofi a spicchi e prosciutto cotto di Praga

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, mixed mushrooms, sliced artichokes and cooked Praga ham

Allergeni 1-6-7-10-12

Formaggi

12€

Mozzarella fiordilatte, grana, brie e gorgonzola

Fiordilatte mozzarella, Parmesan, brie and gorgonzola (blue cheese)

Allergeni 1-6-7-10

4 Stagioni

12€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi misto bosco, carciofi a spicchio, prosciutto cotto di Praga e olive di Riviera

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, mixed mushrooms, sliced artichokes, cooked Praga ham and Riviera olives

Allergeni 1-6-7-10-12

Wüstel e patatine

11€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wüstel e patatine fritte

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Frankfurter sausage and fries

Allergeni 1-6-7-10-12

Norma

10€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte e ricotta salata

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, fried aubergines and salted ricotta

Allergeni 1-6-7-10

- Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, e sono indicati con *
- Tabella degli allergeni nell'ultima pagina - Allergen table on the last page - Allergentabelle auf der letzten Seite
- Coperto: 2€ a persona - Cover Charge: 2€ per person - Gedeck: 2€ pro person

Pizze Speciali

Williams

Mozzarella fiordilatte, pancetta affumicata, gorgonzola, pera e rosmarino (tutto in cottura)

Fiordilatte mozzarella, smoked bacon, gorgonzola 8blue cheese), pear and rosemary

Allergeni 1-6-7-10

€ 14,00

Spianata

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, peperoni al forno, spianata calabrese e olive di Riviera

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, roasted bell peppers, calabrese spicy salami and Riviera olives

Allergeni 1-6-7-10

€ 12,00

New Milli

Mozzarella fiordilatte, pomodorini confit, burrata ripiena di pesto al pistacchio, scaglio di tartufo nero e basilico

Fiordilatte mozzarella, confit cherry tomatoes, burrata filled with pistachio pesto, fresh black truffle and basil

Allergeni 1-6-7-8-10

€ 16,00

Trentina

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi misti di bosco, speck trentino e scaglie di grana

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, mixed mushrooms, speck (traditional smoked ham) and parmesan flakes

Allergeni 1-6-7-10-12

€ 12,00



- Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, e sono indicati con *
- Tabella degli allergeni nell' ultima pagina - Allergen table on the last page - Allergentabelle auf der letzten Seite
- Coperto: 2€ a persona - Cover Charge: 2€ per person - Gedeck: 2€ pro person



impasto a lunga lievitazione con il 20% di farina di semi integrali

Regina Margherita

€ 9,00

Pomodoro San Marzano, bufala campana ed emulsione al basilico

San Marzano tomato sauce, bufala (buffalo mozzarella from Campania) and basil emulsion

Allergeni 1-6-7-10

Salsiccia e friarielli

€ 12,00

Mozzarella fiordilatte, salsiccia e friarielli

Fiordilatte mozzarella, fresh sausage and friarielli (Cured turnip tops)

Allergeni 1-6-7-10-12

Vegana

€ 12,00

Salsa pomodoro giallo, pomodorini secchi, zucchine grigliate, mandorle tostate e basilico

Yellow tomato sauce, dried cherry tomatoes, grilled zucchini, toasted almonds and basil

Allergeni 1-6-7-8-10

Crudo

€ 14,00

Pomodoro San Marzano, rucola, bufala campana, crudo di Parma e pomodorini freschi

San Marzano tomato sauce, rocket salad, bufala (buffalo mozzarella from Campania) raw parma ham and fresh cherry tomatoes

Allergeni 1-6-7-10

Pistacchiosa

€ 14,00

Mozzarellla fiordilatte, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio e basilico

Fior pesto and basildilatte mozzarella, mortadella, stracciatella (fressh cheese), pistachio

Allergeni 1-6-7-8-10-12

- Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, e sono indicati con *
- Tabella degli allergeni nell' ultima pagina - Allergen table on the last page - Allergentabelle auf der letzten Seite
- Coperto: 2€ a persona - Cover Charge: 2€ per person - Gedeck: 2€ pro person