

LA PIZZA È *bella*

ANTIPASTI LE BRUSCHETTE

LA CLASSICA

€ 8

- Dadolata di Pomodoro Ramato, Olio d'Oliva, Aglio e Basilico.
- Chopped Golden Tomato, Olive Oil, Garlic and Basil.
- Tomate "Ramato" coupée en dés, huile d'olives, Ail et Basilic.

VEGETARIANA

€ 10

- Verdure di Stagione.
- Season's Vegetable Choice.
- Légumes de Saison.

I TAGLIERI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

€ 16

- Mixed Cured Meats and Cheeses.
- Mélange de charcuterie et de Fromages.

CULATELLO DI ZIBELLO D_{op}

€ 18

- Culatello from Zibello.
- Culatello de Zibello.

PROSCIUTTO DI PARMA & BUFALA (125 gr)

€ 18

- Parma Ham & Bufala (125Gr)
- Jambon de Parme et mozzarella de buffle (125Gr)

PROSCIUTTO DI PARMA & BURRATINA (125gr)

€ 18

- Parma Ham & Burratina (125Gr)

LE MOZZARELLE

LA BUFALA

€ 16

- Buffalo Mozzarella.
- Buffle Mozzarella.

La BURRATINA

€ 16

- Creamy Mozzarella.
- Mozzarella Crémeuse.

I FRITTINI NAPOLETANI

IL CUOPPO (X2)

€ 15

- Arancino (rice ball), Frittatina di Pasta (pasta omelette), Crocchè (potatoes croquette), Zeppoline Napoletane (Salted beignets), Mozzarella in Carrozza (Fried Mozzarella & Bread), Montanara (Fried Pizza, tomato & Parmesan).
- Friture Napolitaine mixte.

IL CUOPPO VEGETARIANO (X2)

€ 15

- Montanara (Fried Pizza, tomato & Parmesan), Zeppoline Napoletane (Salted beignets), Fried Mixed Vegetables.
- Montanara, Zeppoline, Chou-fleur, Courgette et Aubergine frites.

GLI SCUGNIZZI

€ 12

- Pasta Fritta con dadolata di Pomodorini, Rucola e Grana.
- Fried Pasta, diced Tomatoes, Rocket Salad and Grana.
- Pâtes Frites avec Tomates en dés, Roquette et Grana.

LE BRUSCHETTE SPECIALI

(x3) € 12

LA PARMA

- Prosciutto di Parma, Philadelphia e Basilico Croccante.
- Parma Ham, Philadelphia Cheese and Crispy Basil.
- Jambon de Parma, Fromage Philadelphia et Basilic Croustillant.

SALMONE

- Salmone Affumicato, Philadelphia e Prezzemolo.
- Smoked Salmon, Philadelphia Cheese and Parsley.
- Saumon fume, Fromage Philadelphia et Persil.

CULATELLO

- Culatello, Fichi e Rosmarino.
- "Culatello" Ham, Figs and Rosemary.
- Jambon "Culatello", Figs et Romarin.

LA CAPRESE

- Mozzarella "Fior di Latte", Pomodoro e Aceto Balsamico.
- Mozzarella "Fior di Latte", Tomato and Balsamic Vinegar.
- Mozzarella "Fior di Latte" Tomate et Vinaigre Balsamique.

LA PECORINA

- Crema di Pecorino, Zucchine, Mentuccia e Pepe Rosso.
- Pecorino Cream, Zucchini, Mint and Red Pepper.
- Pecorino Crème, Courgettes, Menthe et Poivron Rouge.

LA STRACCIATELLA

- Stracciatella, Rughetta, zeste di Limone e Olive Nere.
- Stracciatella Cheese, Lemon Zeste and Black Olives.
- Stracciatella, Zeste de Citron et Olives Noires.

LE INSALATONE

LA TRADIZIONALE

€ 10

- Pomodorini, Lattuga e Rughetta.
- Cherry Tomatoes, Lettuce and Rocket Salad.
- Tomates Cerises, Laitue et Roquette.

LA NIZZARDA

€ 18

- Insala Icebergh, Tonno, Pomodori, Uovo Sodo, Peperone, Cipolla Acciughe e Pepe Nero.
- Icebergh Salad, Tuna, Tomatoes, Boiled Egg, Green Pepper, Onions, Anchovies and Black Pepper.
- Salade Icebergh, Thon, Tomates, Ouf dur, Poivron, Anchois et Poivre Noir.

SALMONE E AVOCADO

€ 18

- Valeriana, Salmone Affumicato, Avocado, Limone e Pepe Nero.
- Valerian, Smoked Salmon, Avocado, Lemon and Black Pepper.
- Valériane, Saumon >Fumé, Avocat, Citron et Poivre Noir.

GRECA

€ 16

- Lattuga, Iceberg, Pomodoro, Cetriolo, Cipolla Rossa, Feta, Olive Nere e Origano.
- Lettuce, Iceberg, Tomato, Cucumber, Red Onion, Feta, Black Olives and Oregano.
- Laitue, Iceberg, Tomate, Concombre, Oignon Rouge, Feta, Olives et Origan.

LA CAPRESE

€ 15

- Mozzarella (Fior di Latte), Pomodoro, Olio e Aceto Balsamico.
- Mozzarella (Fior di Latte), Tomato, Oil and Balsamic Vinegar.
- Mozzarella (Fior di Latte), Tomate, Huile et Vinaigre Balsamique.

LE PIZZE

LE ROSSE

MARINARA

€ 9

- Pomodoro, Aglietto fresco, Origano, Basilico.
- Tomato, Fresh Garlic, Oregano, Basil.
- Sauce Tomato, Ail, Origan, Basilic.

MARGHERITA

€ 11

- Pomodoro, Fior di Latte, Parmigiano, Basilico e Bocconcino di Bufala.
- Tomato, Fior di Latte, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Basilic, Petit buffle.

BUFALINA

€ 15

- San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico.
- SanMarzano Tomato, Bufala, Basil.
- Tomato San Marzano, Mozzarella di Buffle, Basilic .

NAPOLETANA

€ 15

- Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe, Capperi di Pantelleria, Olive infornate di Ferrandina, Basilico e Origano.
- Tomato, Fior di Latte, Anchovy, Cappers, Olives, Oven baked Olives from Ferrandina, Basil and Oregano.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Anchois, C pres, Olives, Basilic et Origan.

CAPRICCIOSA

€ 16.50

- Pomodoro, Fior di Latte, Parmacotto, Funghi, Spicchi di Carciofi, Olive di Ferrandina, Parmigiano, Basilico.
- Tomato, Fior di Latte, Parmacotto, Mushrooms, sliced Artichokes, Olives from Ferrandina, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon de Parme cuit, Champignons, Artichauts, Olives Noires, Parmigiano et Basilic.

DIAVOLA

€ 13

- Pomodoro, Spianata Calabria, Fior di Latte, Parmigiano e Basilico.
- Tomato, Spianata Calabria (hot sausage), Fior di Latte, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomato, "Spianata Calabria", Fior di latte, Parmigiano et Basilic.

PARMACOTTO

€ 14

- Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto di Parma, Parmigiano e Basilico.
- Tomato, Fior di Latte, Oven baked Parma ham, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon de Parme cuit, Parmigiano et Basilic.

FUNGHI

€ 13

- Pomodoro, Fior di Latte, Funghi Champignons, Parmigiano e Basilico.
- Tomato, Fior di Latte, Mushrooms, Parmigiano, Basil.
- Sauce Tomate, Mozzarella, champignons, Parmigiano et Basilic.

LE BIANCHE

5 FORMAGGI

€ 16

- Fior di Latte, Erborinato di Bufala, Auricchio Scorzanera, Pecorino Bagnolese, Fior di Panna, Basilico.
- Fior di Latte, Bufala Blue Cheese, Auricchio Scorzanera, Pecorino Bagnolese, Fior di Panna, Basil.
- Mozzarella, Gorgonzola de Buffle, Pecorino "Auricchio Scorzanera", Pecorino "Bagnolese", Crème, Basilic.

SALSICCIA & FRIARIELLI (Ottobre-Aprile)

€ 16

- Scamorza Fresca, Friarielli, Salsiccia Napoletana, Parmigiano e Basilico.
- Fresh Scamorza, Friarielli (leaves vegetable), Sausage, Parmigiano, Basil.
- "Scamorza", Friarielli, saucisse napolitain, Parmigiano et Basilic.

PARMA

€ 16

- Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Rucola, Scaglie di Parmigiano e Glassa di Aceto Balsamico.
- Bufala, Parma Raw Ham, Arugola, Parmesan, Balsamic Cream.
- Mozzarella de Buffle, Jambon de Parme, Roquette, Parmigiano, crème de vinaigre balsamique.

VALTELLINA

€ 16

- Fior di Latte, Bresaola di Bufala IGP, Rucola, Scaglie di Parmigiano e Zest di Limone.
- Fior di Latte, Bufala IGP Bresaola, Arugola, Parmesan, Lemon Zest.
- Mozzarella, Bresaola, Roquette, Parmigiano, Zest de Citron.

TIROLESE

€ 16

- Fior di Latte, Rucola, Speck dell'Alto Adige e Tomino.
- Fior di Latte, Arugola, Speck from Alto Adige, Tomino cheese.
- Mozzarella, Roquette, Speck, Fromage de Montagne.

TREVISANA

€ 15

- Fior di Latte, Erborinato di Bufala, Radicchio di Treviso, Noci e Granella di Pepe Nero.
- Fior di Latte, Bufala Blue Cheese, Radicchio from Treviso, Walnuts, Black Pepper grains.
- Mozzarella, Gorgonzola, Radis rouge de Treviso, Noix, Poivre Noir.

LE PIZZE BELLE (Gourmet)

PORCA VACCA

€ 17

- Pomodoro, Fior di Latte, Parmacotto, Erborinato di Bufala, Fior di Panna, Parmigiano e Basilico.
- Tomato, Fior di Latte, Parmacotto, Gorgonzola, Fior di Panna, Parmesan and Basil.
- Tomato, Fior di Latte, Parmacotto, Gorgonzola, Fior di Panna, Parmesan et Basilic.

NOCERINA

€ 17

- Scamorza, Patate Schiacciate, Salame di Napoli, Pepe Bianco e Scaglie di Auricchio Scorzanera.
- Scamorza, Crushed Potatoes, Salame from Napoli, White Pepper and Scales of Auricchio Scorzanera.
- Scamorza, Pommes de Terre écrasées, Salame de Naples, Poivre Blanc et écailles d'Auricchio Scorzanera.

CETARESE

€ 18

- Pomodoro "Piennolo del Vesuvio", Fior di Latte, Filetti di Tonno di Cetara, Cipolla Rossa e Basilico.
- Tomato "Piennolo del Vesuvio", Mozzarella, Tuna fillets of Cetara, Red onion and Basil.
- Tomato "Piennolo del Vesuvio", Fior di Latte, Filets de Thon de Cetara, Oignon Rouge et Basilic.

POMODOROSA

€ 20

- Pomodori Datterino Giallo & Pecorino, Filetti di SanMarzano & Bufala, Pomodori "Piennolo del Vesuvio" & Aglio e Origano, Filetti di Pomodoro Nero & Auricchio
- Tomatoes Datterino Giallo & Pecorino, Filets of SanMarzano & Bufala, Tomatoes "Piennolo del Vesuvio" & Garlic and Oregano, Filets of black Tomato & Auricchio Scorzanera.
- Tomatoes Datterino Giallo & Pecorino, Filets de SanMarzano & Bufala, Tomatoes "Piennolo del Vesuvio" & Ail et Origan, Filetti di Tomato noire & Auricchio Scorzanera.

TARALLINA

€ 17

- Provola Affumicata, Guanciale, Tarallo, Provolone e Basilico.
- Smoked Provola, Guanciale, Tarallo, Provolone and Basil.
- Provola Fumé, Guanciale, Tarallo, Provolone et Basilic.

LAMEZZALUNA

€ 18

- 2/3 Bufalina, 1/3 Calzone dello Chef.
- 2/3 Bufalina, 1/3 Calzone of the Chef.
- 2/3 Bufalina, 1/3 Calzone du Chef.

LA MORTADELLINA

€ 18

- Scamorza, Mortadella, Crocchè di Patate e Pistacchi.
- Scamorza, Mortadella, Crocchè of Potatoes and Pistachios.
- Scamorza, Mortadelle, Crocchè de Pommes de Terre et Pistaches.

STRACCIATELLA (Focaccina)

€ 18

- Rucola, Stracciatella, Pomodoro Cuore di Bue, Zest di Limone e Olive Nere di Ferrandina.
- Rucola, Stracciatella, Tomato, Zest of Lemon and Black Olives of Ferrandina.
- Rucola, Stracciatella, tomate Coeur de boeuf, Zeste de Citron et olives noires de Ferrandina.

BURRATINA

- Datterino Giallo e Rosso, Rucola, Burratina, Parmigiano e Basilico.
- Yellow and Red Datterino, Arugula, Burratina, Parmigiano and Basil.
- Datterino jaune et rouge, roquette, burratina, parmigiano et basilic.

€ 18

VEGETARIANA

- Fior di Latte, Verdure di stagione e Pomodoro Datterino.
- Fior di Latte, seasonal vegetables and Datterino tomatoes.

€ 15

I CALZONI

NAPOLETANO

- Pomodoro, Ricotta di Bufala, Fior di Latte, Salame di Napoli e Pepe.
- Tomato, Buffalo Ricotta, Fior di Latte, Salame from Napoli and Pepper.
- Tomato, Ricotta de Buffle, Fior di Latte, Salame di Napoli et Poivron.

€ 16

CESARE

- Ricotta di Bufala, Parmacotto, Fior di Latte, Pepe, Parmigiano, e Basilico.
- Buffalo Ricotta, Parmacotto, Fior di Latte, Pepper, Parmesan, and Basil.

€ 17

IL CORNETTO

Dentro/Inside:

- 4 Formaggi & Funghi di Stagione

Fuori/Outside:

- Bresaola, Rucola & Parmigiano or Speck, Rucola & Parmigiano or Cultatello, Rucola & Parmigiano.

€ 20

FRITTO CLASSICO

- Pomodoro, Scamorza Affumicata e Pepe Bianco.
- Tomato, Smoked Scamorza and White Pepper.
- Tomato, scamorza fumée et poivre blanc.

€ 16

PARTENOPEO

- Ricotta, Ciccioi Napoletani, Fior di Latte e Pepe Bianco.
- Ricotta, Neapolitan Ciccioi, Mozzarella and Withe Pepper.
- Ricotta, Ciccioi Napolitain, Fior di Latte et Poivre Blanc.

€ 18

LE PIZZE SPECIALI

DE LI CASTELLI

- Porchetta di Ariccía, Funghi mix, Mozzarella e Basilico.
- Porchetta from Ariccía, Mashrooms, Mozzarella and Basilic.
- Porchetta de Ariccía, Chapignon, Mozzarella et Basilic.

€ 20

LA PIZZA E' BELLA

- Pesto di Basilico, Mozzarella e Pomodorino Datterino.
- Pesto of Basilic, Mozzarella, and Tomato "Datterino".
- Pesto de Basilic, Mozzarella, et Tomato "Datterino".

€ 14

SALMONE

€ 18

- Salmone Affumicato, Panna Chef e Mozzarella.
- Smoked Salmon, Cream and Mozzarella.
- Salmon Fumé, Crème fraîche.

LA PROFUMATA

€ 14

- Rucola, Pomodorini, Mozzarella e Salsa di Pomodoro.
- Rocket salad, Cherry Tomatoes, Mozzarella and Tomato Sauce.
- Roquette, Tomates Cerises, Mozzarella and Sauce Tomato.

TARTUFATA

€ 20

- Crema di Tartufo, Funghi, Mozzarella e Salsiccia.
- Truffle Cream, Mashrooms, Mozzarella and Sausage.
- Crème aux truffes, Champignon, Mozzarella et Saucisse.

CYNAR

€ 20

- Crema di Carciofi, Mozzarella, Carciofini e Prosciutto di Parma.
- Artichoke cream, Mozzarella, Artichoke and Parma Ham.
- Crème d'artichauts, Mozzarella, Artichauts et Jambon de Parme.

LA PECORINA

€ 18

- Crema di Pecorino Romano, Guanciale, Menta, Zucchine e Pepe Rosa.
- "Pecorino Romano" cream, Pork Cheek, Mint, Zucchini and Rose Pepper.
- Crème de "Pecorino Romano", Joue de Porc, Menthe, Courgette et Poivre.

TRISDI FUNGHI

€ 18

- Funghi Schiitake, Pleurutus, Champignon e Mozzarella.
- Mashrooms: Schiitake, Pleurutus, Champignon and Mozzarella.
- Champignons: Schiitake, Pleurutus, Champignon et Mozzarella.

LA FILETTO

€ 14

- Filetti di Pomodoro al Basilico, Fior di Latte, Basilico e Grana.
- Tomato fillets and Basilic, Mozzarella, Basilic and Parmesan.
- Filets de tomates aux Basilic, Mozzarella, Basilic et Parmesan.

LADUE POMODORI

€ 15.50

- Pomodoro Nero, Pomodori secchi, Fior di Latte, Basilico, Pepe e Grana.
- Black Tomato, Dry Tomatoes, Mozzarella, Basilic, Pepper and Parmesan.
- Tomate Noire, Tomates Séchées, Mozzarella, Basilic, Poivre et Parmesan.