



NUMERO DIEZ

PIZZA DE BARRIO

O' SCUGNIZZO

In cottura:
mozzarella fiordilatte.

Fuori cottura:
Mortadella Bologna IGP, crema di pistacchio, crema di ricotta e granella di pistacchi.

15€

LA DEL BARRIO

In cottura:
salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olive taggiasche e salame napoletano piccante.

14€

'A REGGINA MARGHERITA

In cottura:
salsa di pomodoro San Marzano DOP e mozzarella fiordilatte.

Fuori cottura:
basilico fresco.

10€

EL PIPE

In cottura:
mozzarella fiordilatte.

Fuori cottura:
prosciutto crudo di Parma IGP, burrata (125gr.) fresca e fichi.

16€

RE PIOLA

In cottura:
mozzarella fiordilatte.

Fuori cottura:
stracciatella di burrata campana DOP, crema di tartufo nero e prosciutto cotto arrosto del contadino.

17€

LA NONNA

In cottura:
ragù alla bolognese.

Fuori cottura:
formaggio parmigiano grattugiato e basilico croccante.

14€

MANO DE DIOS

In cottura:
salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, filetti di tonno e cipolla rossa.

14€

O' CORE MIO

In cottura:
mozzarella fiordilatte, salsiccia sbriciolata, friarielli napoletani e provola affumicata fresca.

Fuori cottura:
provola fresca affumicata.

15€

LA LOCURA DEL PIZZERO

In cottura:
amore, passione e sapore.

Fuori cottura:
tanta pazzia.

16€



O' SCUGNIZZO

En cocción: mozzarella fiordilatte.
Después de la cocción: Mortadella de Bologna IGP, crema de pistacho, crema de ricotta y gránulos de pistacho.

In cooking: mozzarella fiordilatte.
Post-cooking: Mortadella Bologna IGP, pistachio cream, ricotta cream and pistachio granola.

15€

LA DEL BARRIO

En cocción: salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala campana DOP, aceitunas taggiasche y salami Napolitano picante.

In cooking: San Marzano DOP tomato sauce, buffalo mozzarella di bufala campana DOP, taggiasche olives, and spicy Neapolitan salami.

14€

'A REGGINA MARGHERITA

En cocción: Salsa de tomate San Marzano DOP y mozzarella fiordilatte.
Después de la cocción: albahaca fresca.

In cooking: San Marzano DOP tomato sauce and mozzarella fiordilatte cheese.
Post-cooking: fresh basil.

10€

EL PIPE

En cocción: mozzarella fiordilatte.
Después de la cocción: Prosciutto crudo di Parma IGP, burrata fresca (125gr.) y higos.

In cooking: mozzarella fiordilatte.
Post-cooking: IGP Parma ham, fresh burrata (125gr.), and figs.

16€

RE PIOLA

En cocción: mozzarella fiordilatte.
Después de la cocción: Stracciatella de Burrata Campana DOP, crema de trufa negra y jamón asado de granja.

In cooking: mozzarella fiordilatte.
Post-cooking: Stracciatella di Burrata Campana DOP, black truffle cream and farmer's roasted ham.

17€

LA NONNA

En cocción: Salsa boloñesa.
Después de la cocción: queso parmesano rallado y albahaca crujiente.

In cooking: Bolognese ragout.
Post-cooking: gratinated Parmesan cheese and crunchy basil.

14€

MANO DE DIOS

En cocción: salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, filetes de atún y cebolla roja.

In cooking: san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte cheese, tuna fillets and red onion.

14€

O' CORE MIO

En cocción: mozzarella fiordilatte, salchicha desmenuzada, friarielli napolitanos y provola fresca ahumada.
Después de la cocción: provola fresca ahumada.

In cooking: fiordilatte mozzarella, crumbled sausage, Neapolitan Friarielli and fresh smoked provola cheese.
Post-cooking: smoked provola.

15€

LA LOCURA DEL PIZZERO

En cocción: amor, pasión y sabor.
Después de la cocción: mucha locura.

In cooking: love, passion and flavor.
Post-cooking: so much madness.

16€