



\* SPECIALITÀ STAGIONALE \* ESPECIALIDAD DE TEMPORADA \* SEASON SPECIALTY \*

## A PIZZA DI TOTÒ 16€

**In cottura:** crema di patate, funghi porcini e salsiccia  
**Fuori cottura:** un pizzico di mix di pepe e filetti di peperoncino

**En cocció:** crema de patatas, champiñones porcini y salchicha  
**Después de la cocció:** una pizca de mix de pimientos y filetes de guindilla

**In cooking:** cream of potatoes, porcini mushrooms and sausage  
**Post-cooking:** a pinch of pepper mix and chilli pepper fillets

🍷 FUSION DI ZUCCHINE 🍷 FUSION DE CALABACINES 🍷 ZUCCHINI FUSION 🍷

## LELE'S SIGNATURE 16€

**In cottura:** crema di zucchini, provola e guanciale  
**Fuori cottura:** chips di zucchini

**En cocció:** crema de calabacines, provola y guanciale  
**Después de la cocció:** chips de calabacines

**In cooking:** zucchini cream, provola cheese, and guanciale  
**Post-cooking:** zucchini chips

♥ PIZZA FRITTA ♥ PIZZA FRITA ♥ FRIED PIZZA ♥

## DON RAFFAE 15€

**In cottura:** pizza frita della tradizione ripiena di mozzarella fiordilatte, salame piccante e ricotta aromatizzata al pepe

**En cocció:** pizza frita de tradición rellena de mozzarella fiordilatte, salami picante y ricota aromatizada con pimienta

**In cooking:** fried pizza from tradition filled with fiordilatte mozzarella, spicy salami and ricotta flavored with pepper





## RE PIOLA

17€

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

**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.

## LA DEL BARRIO

14€

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

**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.

# PIZZA DE VERDAD

## MANO DE DIOS

14€

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

**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.

## 'A REGGINA MARGHERITA

10€

**In cottura:** salsa di pomodoro San Marzano DOP e mozzarella fiordilatte.  
**Fuori cottura:** basilico fresco.

**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.

## O' SCUGNIZZO

15€

**In cottura:** mozzarella fiordilatte.  
**Fuori cottura:** Mortadella Bologna IGP, crema di pistacchio, crema di ricotta e granella di pistacchi.

**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.

## EL PIPE

16€

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

**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.

## LA NONNA

14€

**In cottura:** ragù alla bolognese.  
**Fuori cottura:** formaggio parmigiano grattugiato e basilico croccante.

**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.

## PARTHENOPE

15€

**In cottura:** crema di parmigiano e mozzarella fiordilatte.  
**Fuori cottura:** pomodorini datterini rossi e gialli e crema di basilico.

**En cocción:** crema de parmesano y mozzarella fiordilatte.  
**Después de la cocción:** tomates datterini rojos y amarillos y crema de albahaca.

**In cooking:** Parmesan cream and fiordilatte mozzarella.  
**Post-cooking:** red and yellow datterini tomatoes and basil cream.

## EL PELUSA

10€

Pizza dolce con Nutella  
Pizza dulce con Nutella  
Sweet pizza with Nutella

## LA LOCURA DEL PIZZERO

16€

**In cottura:** amore, passione e sapore.  
**Fuori cottura:** tanta pazzia.

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

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

## CHALLENGE

Ordina la tua locura e  
assapora la tua SECRET PIZZA

Ordena tu locura y  
saborea tu PIZZA SECRETA

Order your Locura and  
taste your SECRET PIZZA