



*"L'abbiamo già mangiata ieri" non è una giustificazione sufficiente
per non mangiare la pizza oggi"*



PIZZE

4 Formaggi

Mozzarella, fontina, toma, gorgonzola

4 Stagioni

Pom, mozz, cotto, funghi, olive nere, carciofi

Americana

Pomodoro, mozz, wüstel, patatine

Armonia

Mozz, gorgonzola, pere, noci

Bismark

Pom, mozz, prosciutto cotto, uovo

Burratina

Pom, mozz, a freddo crudo, pomodorini, burrata

Campagnola

Pom, mozz, zucchine, melanzane, peperoni

Diavola

Pom, mozz, salame piccante

Friariè

Pomodoro, scamorza, friarielli, lardo

Ghiottona

Pom, mozz, salsiccia, gorgo, cipolla

Greca

Pom, mozz, olive nere

10

9

10

10

9

11

8

8

10

11

7

La Cesare

Pom, mozz, funghi porcini

Leggera

Mozz, bresaola, rucola, grana

Margherita

Pom, mozz, basilico, olio EVO

Marinara

Pom, aglio, olio EVO, origano

Mavalà

Pom, mozz, salsiccia, peperoni, cipolla, burrata

Mortazza

Tomino in cottura, mortadella, pistacchio

Napoli

Pom, mozz, acciughe

Pannetta

Pom, mozz, panna, prosciutto crudo

Perla di bufala

Pomodoro, bufala, basilico

Prosciutto cotto

Pomodoro, mozzarella, cotto

Prosciutto crudo

Pomodoro, mozzarella, crudo a freddo

9

9

6

5

13

10

8

9

9

8

8

Prosciutto e funghi 10

Pom, mozz, prosciutto cotto, funghi

Salsiccia e patate 10

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine

Salsiccia Friarielli 10

Mozz, friarielli, salsiccia

Tonno & cipolle 9

Pom, mozz, tonno, cipolle

Valdostana 10

Pom, mozz, fontina, prosciutto cotto

Viennese 10

Pom, mozz, speck, brie

Vulcanica 12

Pom, mozz, gorgo, olive taggiasche, salame piccante, cipolla

Focacce

Focaccia 5

Olio EVO, sale, rosmarino

Focaccia crudo 8

Olio EVO, prosciutto crudo

Tricolore 8

Stracchino, rucola, pomodorini

Origano su richiesta

- Coperto 1
- + Ingredienti 1
- Bufala 2
- Burrata 3



Elenco allergeni alimentari (Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati); Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia e loro derivati); Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; Anidride solforosa e solfiti; (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l); Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Tutto è iniziato nel 2019, in un periodo strano, sospeso, in cui il tempo sembrava essersi fermato. Tra una giornata e l'altra, quasi per curiosità, sono bastati pochi video su TikTok per accendere qualcosa. All'inizio era solo un passatempo, un modo per riempire le giornate. Poi è diventata una sfida.

Un impasto dopo l'altro. Molti sbagliati, tanti da buttare, altri da rifare da zero. Mani sporche di farina, tentativi continui, errori che insegnavano più dei successi. Ogni prova era un passo avanti, anche quando sembrava il contrario.

Col tempo è arrivata la consapevolezza che non si trattava solo di mescolare ingredienti, ma di capire un processo vivo. La fermentazione, i tempi, l'attesa: tutto iniziava ad avere un senso. Ho imparato che non bisogna forzare un impasto, ma ascoltarlo. Che ogni fase ha il suo momento e che è proprio lì, nel tempo che scorre, che nasce davvero la qualità.

Non è stata una scoperta improvvisa, ma un percorso fatto di pazienza, osservazione e continua ricerca. Ogni giorno una piccola modifica, un dettaglio migliorato, un equilibrio più vicino a quello desiderato.

E ancora oggi, quel percorso non è finito. Perché la verità è che non si smette mai di migliorare: ogni impasto può insegnare qualcosa, ogni servizio è un'occasione per fare meglio del giorno prima.

Oggi, ogni pizza che arriva al tavolo non è solo il risultato di una ricetta. È il frutto di anni di tentativi, di errori trasformati in esperienza, di tempo dedicato a capire e perfezionare ogni passaggio.

Perché dietro ogni impasto non c'è solo tecnica. C'è una storia che continua, giorno dopo giorno.