

LA VISTA

"i 5 sensi di Simone"

NOTTE STELLATA € 15,00

VINCENT VAN GOGH

Bocconcino di Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Mortadella Classica di Bologna Bonfatti S.F.*, Stracciata di Andria S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano, Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARILYN MONROE ANDY WARHOL € 16,00

Datterino Giallo, Scarola invernale, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata S.L., Piccantuzza Confettura di Peperoncino Siciliano, Petali di Fiori Eduli, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

NASCITA DI VENERE € 17,00

SANDRO BOTTICELLI

Crema di Rapa Rossa, Scarola Invernale, Datterino Giallo. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata di Andria S.L., Piccantuzza Confettura di Peperoncino Siciliano, Tarallo Sbriciolato, Petali di Fiori Eduli, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

La pizza di Simone Taglienti nasce da studio, passione e ricerca dell'eccellenza...

Olio Evo abbinato: **Selezione Mono Cultivar Moraiolo** • Azienda Le Colline Di Raffaele
• Alla vista di colore verde smeraldo
• All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde • Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.

L'OLFATTO

Gluten Free

ALTEA CURA, 4x4 FORMAGGI € 13,00

Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Stracciata S.L., Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 Mesi*, Parmigiano Reggiano di Montagna 30 mesi*, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ERICA UNICA SIGNORA, "CAPRICCIOSA" € 15,00

Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP, Funghi Campignon. **Dopo Cottura:** Prosciutto di Bassiano Affumicato al legno di Faggio, Stracciata S.L., Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

PETUNIA "DIAVOLA" € 15,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Stracciata S.L., Ventricina Piccante del Vastese S.L., Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MELISSA VEGAN € 14,00

Scarola invernale, Olive Taggiasche, Pomodoro Tigrato del Vesuvio. **Dopo Cottura:** Tarallo Sbriciolato, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ANEMONE "AMATRICIANA" € 15,00

Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese - Nocerino DOP, Guanciale di Maiale Nero, Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 mesi*, Pepe Nero, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

VIOLA € 16,00

Crema di Rapa Rossa, Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate. **Dopo Cottura:** Salmone Affumicato Norvegese Stracciata di Andria S.L., stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

