

IL GUSTO

"i 5 sensi di Simone"

Gluten Free

APPETITOSA € 13,00

Fiordilatte S.L., Pacchetella di Pomodorini Rossi del Piennolo del Vesuvio DOP. **Dopo Cottura:** Rucola, Prosciutto di Bassiano affumicato con Faggio, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

SOAVE € 13,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP. **Dopo Cottura:** Tonno Rosso del Mediterraneo, Acciughe di Cetara DOP, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

GRADEVOLE € 16,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Rucola, Pepe Verde al Limone. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

RAFFINATA € 16,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Prosciutto di Bassiano Affumicato con il legno di Faggio, Pesto di Pistacchio Siciliano, Stracciata S.L., Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

EVER YOUNG NEW € 16,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Guanciale di Maiale Nero, Patate al Forno. **Dopo Cottura:** Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.



...Il suo impasto è realizzato con ingredienti italiani di grandi e piccoli produttori in grado di garantire elevati standard qualitativi, come la farina del molino sul Clitunno o il sale integrale marino raccolto a mano.

I topping della pizza raccontano la storia gastronomica italiana, provengono da artigiani locali e nazionali, laddove possibile sono biologici e / o a Km 0. I condimenti delle pizze seguono la stagionalità e rispettano il calendario di ciò che la natura offre. Se tornerete a trovarci più volte troverete nel nostro menù sempre nuove pizze con il cambiare delle stagioni...

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.



www.luppoloefarina.com

Presidio Slow Food®