

LA VISTA I 5 SENSI DI SIMONE





Tabella alleggeriti a fine menù

FRANCISCO GOYA
LA MAJA DESNUDA     €18,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Misticanza Carpaccio di Black Angus, Pere Conference Biologiche di Cuneo, Burrata di Andria DOP, Sesamo Nero, Crema di Trombolotto di Sermoneta, Gocce d'olio Evo Aromatizzato al limone, Fiori Eduli, Basilico.

● Birra Consigliata Abbra Caddabra

PABLO PICASSO - CONTRO OGNI FORMA DI GUERRA!
LA GUERNICA     €22,00

Fior di latte.

Dopo Cottura: Salmone Affumicato, Burrata di Andria DOP, Sublime pesto di pistacchio e limone Granellone di Pistacchio, Zeste di Limone di Sorrento, Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone.

● Birra Consigliata Brinkhoff's

SALVO DISTEFANO (Pizza da me dedicata al Maestro Franco Califano)
LA MIA LIBERTÀ    €25,00

Focaccia

Dopo Cottura: Tartare di Toro d'Angus, Maionese al Lime (home made), Rosso d'Uovo marinato grattugiato, Pepe Bianco, Semi di Sesamo Neri, Foglie di Oro edibile.

● Birra Consigliata Norbertus Kardinal



Olio Evo abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso
Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con
spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro
Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza.

VI SPIEGO PERCHÉ...

le pizze con la mozzarella non possono essere chiamate "Vegetariane"

Il caglio viene ricavato dal IV stomaco o abomaso di alcuni animali lattanti ruminanti come vitello, bufalino, agnello o capretto. Si scelgono giovani ruminanti perché nutrendosi solo di latte materno hanno una maggiore ricchezza enzimatica nei loro abomaso sia per composizione che per attività coagulante.