

CARDAMOMO

FARINA... dal NOSTRO SACCO

Tutte le nostre pizze sono realizzate con farina di frumento 0 a certificazione **biologica**, fior di latte e pomodoro pelato **bio** proveniente da campi certificati della Puglia e del Molise.

L'impasto è ottenuto con una lievitazione lenta e naturale ed una maturazione di almeno 48 ore.

«Fatte 'na pizza c'a pummarola 'n coppa vedrai che il mondo poi ti sorriderà.»

Così cantava il grande Pino Daniele e come dargli torto!

La pizza è un piatto genuino, semplice ma al tempo stesso ricercato, fragrante, saporito, gustoso, allegro e trasversale per latitudine, ceto e fascia di età al punto da aver conquistato, nella storia, anche nobili e sovrani.



Originaria della cucina partenopea e nata come *street food* da consumarsi in piedi alla spicciolata, la pizza, con la sua attuale connotazione, di strada ne ha fatta davvero tanta!

Non vi è regione, città o paese d'Italia dove non si sia diffusa adeguandosi ai vari gusti e stili, focolare dove non ci si sia cimentati nella sua preparazione, tanto da essere diventata il piatto simbolo per eccellenza conosciuto ed imitato in tutto il mondo ed il suo nome, un termine che non ha certo bisogno di traduzione.

Questo nuovo menu si propone come un itinerario di viaggio attraverso l'Italia e i suoi territori alla scoperta dello straordinario patrimonio gastronomico del Belpaese e di quella inesauribile commistione di sapori e di saperi, di tipicità, di originalità e di fantasia in un gioco senza fine di combinazioni che sono il fiore all'occhiello della nostra cucina e rappresentano un vero e proprio fenomeno culturale unico al mondo.

Il nostro viaggio arriva a lambire le coste del Marocco dove la pizza, così come noi oggi la conosciamo, non ha forse una larga diffusione ma dove la tradizione della “focaccia lievitata”, cotta a legna su pietre roventi, sicura antenata della moderna pizza, si perde nella notte dei tempi.

Non resta che augurare Buon Viaggio e, naturalmente...buòn appetit!

VALLE D'AOSTA		
PIZZA LARDO E NOCI (bianca)	€ 9,00	€ 24,00
Fior di latte, lardo celtico, rosmarino, gherigli di noce		

PIEMONTE		
PIZZA AL CASTELMAGNO (bianca)	€ 12,00	€ 33,00
Fior di latte, Castelmagno DOP, salsiccia fresca, granella di nocciole		

LIGURIA		
PIZZA ALLA GENOVESE (bianca)	€ 11,00	€ 30,00
Fior di latte, pesto di basilico, gherigli di noce, pomodori ciliegini di Pachino semi-secchi		

PIZZA ALLA LIGURE	€ 12,00	€ 33,00
Pomodoro, fior di latte, filetti di alici sott'olio, capperi, pinoli e olive taggiasche		

LOMBARDIA		
PIZZA ALLA VALTELLINESE	€ 12,00	€ 33,00
Pomodoro, fior di latte, formaggio casera DOP, bresaola di razza chianina, rucola		

PIZZA LARIANA (bianca)	€ 10,00	€ 27,00
Fior di latte, formaggio Lariano DOP, prosciutto cotto Antica Ricetta		

PIZZA ALLA MOMO (bianca)	€ 8,00	€ 21,00
Fior di latte, formaggio casera DOP, patate alla griglia		

PIZZA ALLA MOMO SUPER (bianca)	€ 11,00	€ 30,00
Fior di latte, formaggio casera DOP, patate alla griglia, pancetta		



TRENTINO ALTO ADIGE		
PIZZA CACIO E PERE (bianca)	€ 11,00	€ 30,00
Fior di latte, Asiago DOP, pere, speck		

VENETO		
PIZZA AL RADICCHIO E PANCETTA AFFUMICATA	€ 11,00	€ 30,00
Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP, radicchio rosso, pancetta cotta affumicata		

FRIULI VENEZIA GIULIA		
PIZZA ALLA FRIULANA (bianca)	€ 9,50	€ 25,50
Fior di latte, Montasio DOP, mele, pepe nero		

EMILIA ROMAGNA		
PIZZA CRUDO E PARMIGIANO ALL'ACETO BALSAMICO	€ 12,00	€ 33,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP, crema all'Aceto balsamico tradizionale di Modena IGP		

TOSCANA		
PIZZA TONNO E FAGIOLI	€ 12,00	€ 32,00
Pomodoro, fior di latte, fagioli cannellini bio, cipolla bianca, filetti di tonno sott'olio		

UMBRIA		
PIZZA ALLA CASTELLUCCIANA	€ 9,00	€ 24,00
Pomodoro, fior di latte, fagioli bio, lardo, aglio e foglie di salvia		

MARCHE		
PIZZA AL TARTUFO DI ACQUALAGNA (bianca)	€ 10,50	€ 28,50
Fior di latte, formaggio al tartufo di Acqualagna, salsiccia fresca		

LAZIO		
PIZZA CAPITOLINA (bianca)	€ 11,50	€ 31,50
Fior di latte, salsiccia fresca, pinoli, uvetta, pecorino romano DOP		

CALZONE CACIO E PEPE (bianca)	€ 8,50	€ N.D.
Fior di latte, pecorino romano DOP e pepe di Voatsiperifery		

ABRUZZO		
PIZZA MATRICIANA	€ 9,50	€ 25,50
Pomodoro, fior di latte, guanciale al pepe, pecorino romano DOP		

MOLISE		
PIZZA ALLA MOLISANA (bianca)	€ 9,00	€ 24,00
Fior di latte, cipolla bianca, pancetta, pecorino, basilico, peperoncino		

CAMPANIA		
PIZZA MARGHERITA TRADIZIONALE	€ 7,00	€ 19,00
Pomodoro, fior di latte, basilico		

PIZZA MARGHERITA DOP	€ 9,00	€ 24,00
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico		



PIZZA ALLA NAPOLI	€ 9,00	€ 24,00
Pomodoro, fior di latte, filetti di alici sott'olio, origano		

PIZZA ALLA MARINARA	€ 6,50	€ 17,50
Pomodoro, aglio, origano		

PUGLIA		
PIZZA ALLA STRACCIATELLA	€ 13,00	€ 35,00
Pomodoro, stracciatella di burrata, pomodorini freschi, basilico		

BASILICATA		
PIZZA ZAFARAN E OVA (bianca)	€ 10,00	€ 27,00
Fior di latte, pecorino, uovo in camicia, peperone crusco di Senise		

CALABRIA		
PIZZA ALLA 'NDUJA	€ 9,00	€ 24,00
Pomodoro, fior di latte, 'nduja di Spilinga		

SICILIA		
PIZZA DI BRONTE (bianca)	€ 13,50	€ 36,50
Fior di latte, ricotta vaccina, filetti di alici sott'olio, pesto di pistacchi di Bronte, granella di pistacchi		

PIZZA ALLA RAGUSANA (bianca)	€ 12,50	€ 34,00
Fior di latte, caciocavallo ragusano DOP, pomodori ciliegini di Pachino semi-secchi, mandorle, menta		

PIZZA PANCETTA E PISTACCHIO (bianca)	€ 11,00	€ 30,00
Fior di latte, pancetta cotta affumicata, pecorino, granella di pistacchi		

PIZZA ALLA PARMIGIANA	€ 9,00	€ 24,00
Pomodoro, fior di latte, melanzane alla griglia, caciocavallo ragusano DOP, basilico		



SARDEGNA		
PIZZA ALLA BOTTARGA DI LAVARELLO (bianca)	€ 11,00	€ 30,00
Fior di latte, ricotta vaccina, bottarga di lavarello del lago di Como, alloro, granella di pistacchi		



MAROCCO		
PIZZA ALLA MAROCCHINA (bianca)	€ 12,00	€ 33,00
Fior di latte, salsiccia fresca, prugne essiccate, mandorle tostate, cannella		

PIZZA ALLE VERDURE	€ 10,00	€ 27,00
Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, peperoni al forno, pomodorini freschi, olive, peperoncino, menta		

LISTINO DA ASPORTO

Tutte le pizze sono disponibili a scelta:

- con mozzarella di latte intero oppure di bufala campana DOP
- con impasto tradizionale di farina di frumento 0 oppure integrale macinata a pietra in purezza
- nel formato tradizionale () o nel formato famiglia (per tre persone )

Supplementi		
* mozzarella di bufala (in sostituzione al fior di latte)	€ 2,00	€ 6,00
* impasto integrale di frumento (in sostituzione all'impasto di farina 0)	€ 0,50	€ 1,50

* doppia farcitura o ingredienti in aggiunta		
- salsa di pomodoro	€ 0,50	€ 1,50
- fior di latte	€ 2,50	€ 7,50
- mozzarella di bufala campana DOP	€ 4,50	€ 13,50
- salumi	€ 3,00	€ 9,00
- filetti di tonno	€ 4,50	€ 13,50
- acciughe, bottarga, formaggi, verdure, frutta secca	€ 2,00	€ 6,00

Le confezioni sono comprese nel prezzo