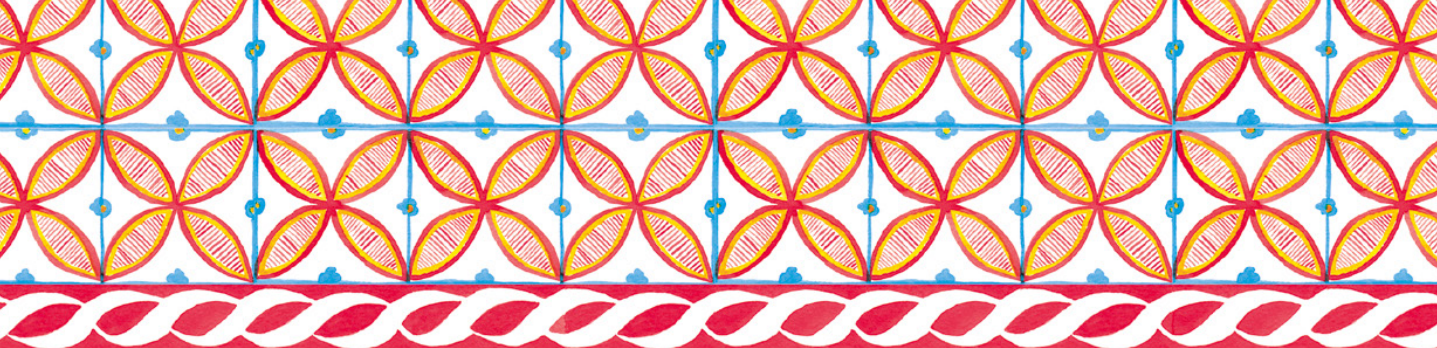




WEEK END ALL'ITALIANA

Nel 1889 il cuoco Raffaele Esposito preparò tre diverse pizze per la visita del Re Umberto I e della Regina Margherita di Savoia. La preferita della Regina era una pizza che evocava i colori della bandiera italiana: gli ingredienti, infatti, erano i pomodori (rosso), la mozzarella (bianco) e le foglie di basilico (verde).

La pizza fu battezzata Margherita in onore della Regina.

Per essere un'autentica pizza napoletana, essa deve essere cotta in un forno a legna a 485 °C per 60-90 secondi, l'impasto deve essere fatto a mano e i pizzaioli la devono far girare per darle la forma, non deve superare i 35 cm di diametro.

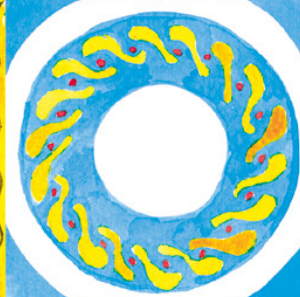
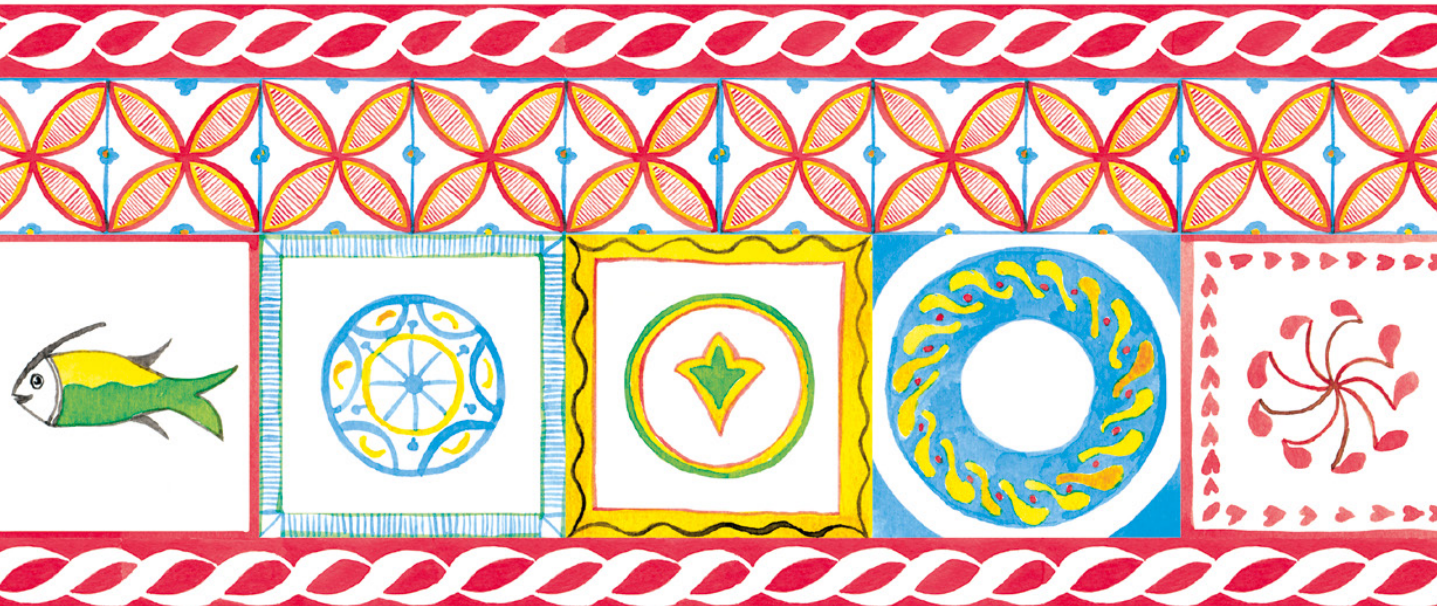
Che ne dite, la nostra è un'autentica pizza napoletana?

In 1889 the chef Raffaele Esposito prepared three different pizzas for the visit of King Umberto I and Queen Margherita of Savoy. The Queen's favorite pizza was the one that evoked the colors of the Italian flag: the ingredients, indeed, were tomatoes (red), mozzarella cheese (white) and basil leaves (green).

The pizza was named Margherita in honor of the Queen.

To be an authentic Neapolitan pizza, it must be cooked in a wood-fired oven at 485 °C (905 °F) for 60-90 seconds, the dough must be kneaded by hand and the pizza chefs must turn it to give it its shape, it must not exceed 35 cm in diameter.

How about, our pizza is an authentic Neapolitan pizza?



DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

PIZZA FROM OUR WOOD OVEN

Accompagnamento con un calice di bollicine italiane / *Pairing with a glass of Italian sparkling wine* 20,00
Accompagnamento con un calice di Champagne / *Pairing with a glass of Champagne* 25,00

Pizza Marinara (1, 7) 16,00

Pomodoro, aglio e origano
Tomato, garlic and oregano

Pizza Margherita (1, 7) 20,00

Pomodoro, mozzarella e foglie di basilico
Tomato, mozzarella cheese and basil

Pizza Vesuvio (1, 7) 22,00

Pomodorini del "Piennolo", provola e rucola
Cherry tomato, provola cheese and rocket salad

Pizza Caruso (1, 4) 23,00

Pomodoro, bocconcini di mozzarella, capperi, alici e olive di Gaeta
Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, black olives

Pizza con verdure alla griglia (1, 7) 24,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e cipolla stufata
Tomato, mozzarella cheese, courgette, bell pepper, aubergine, stewed onion

Quattro Stagioni (1, 7, 12) 23,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto cotto e carciofi
Tomato, buffalo mozzarella cheese, mushrooms, artichoke and ham

Calzone alla Napoletana (1, 7, 2) 23,00

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia
Tomato, mozzarella and ricotta cheese, local sausage

Pizza alla Pescatora (1, 2, 4, 7, 14) 26,00

Cozze, vongole, gamberi, prezzemolo e aglio
Mussels, clams, prawns, parsley and garlic

PIZZE D'AUTORE

GOURMET PIZZA

L'Incontro (1, 4, 7, 9) 36,00

Burrata DOP, pomodori Sorrento e acciughe del Cantabrico
Burrata cheese PDO, Sorrento tomatoes and Cantabrian anchovies

Costa Diva (1, 2, 7, 9, 12) 48,00

Ricotta dei Monti Lattari, limone sfusato amalfitano candito, gamberi rossi e scampi crudi
Monti Lattari ricotta cheese, candied Amalfi lemon, raw red prawns and scampi

Dolcenera (1, 7, 12) 52,00

Mortadella del Presidio Slow-Food, pistacchi, provola, mozzarella di bufala e ricotta e tartufo nero dell'Irpinia
Slow Food mortadella, pistachios, provola cheese, buffalo mozzarella cheese, ricotta cheese, Irpinia black truffle

Prezzi in Euro - Servizio compreso - IVA inclusa
Prices in Euro - Service included - VAT included

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

FOOD ALLERGY INFORMATION Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages