

ristorante

Fresco

Le Pizze del Fresco Contemporaneo o a Ruota di carro:

Marinara, Pom. San Marzano, aglio, origano e olio evo, 14

Margherita, pom. San Marzano, fiordilatte, parmigiano, basilico e olio evo, 15

Filetto, Fior di latte, datterino rosso a filetto, parmigiano, basilico e olio evo, 18

Cosacca, pom San marzano, pecorino romano, basilico e olio evo, 18

Bufala, San Marzano, bufala in cottura, parmigiano, basilico olio evo, 18

Napoletana, pom. San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, olive di Gaeta, origano, basilico e olio evo, 19

Cotto e funghi, base crema di latte, fior di latte, cotto di Parma, funghi, parmigiano, basilico e olio evo, 19

Diavolina, pom. San Marzano, fiordilatte, ventricina piccante, parmigiano, basilico e olio evo, 19

Capricciosa, pom. San Marzano, fior di latte, cotto di Parma, funghi, carciofi, olive di Gaeta, parmigiano, olio evo e salame croccante, 22

Ripieno al forno classico, pom. San Marzano, ricotta, fior di latte, pepe, salame napoletano, parmigiano, basilico e olio evo, 22

Ripieno al forno bianco, fior di latte, ricotta, cotto di Parma, parmigiano, basilico e olio evo, 22

I nostri impasti:

Lievitazione e maturazione 72 ore

La ruota di carro, Fr.2

Il carbone vegetale multicereali, Fr.2

La senza glutine, Fr.4,5

Cari Ospiti, usiamo farine selezionate a residuo zero per avere il massimo della digeribilità.

Nel caso di richieste speciali non esitate a chiedere al nostro personale di sala

Le Pizze Speciali:

Alta valle: Fior di latte di Agerola, pere, tomino, guanciale, olio evo, con cialda di grana croccante, 25

Salsiccia e broccoli: Broccolo barese in doppia consistenza (crema e spadellato) provola affumicata di Agerola, salsiccia Napoli a punta di coltello, olio evo, 24

Marinara potenziata: Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio evo, basilico con datterino confit, maionese al pomodoro, alici di cetara, polvere di olive e basilico cristallizzato, 24

Sale in zucca: Fior di latte di Agerola, zucca in doppia consistenza (crema e fritta) capocollo, gorgonzola, olio evo, con mandorle tostate, 24

Meridione: Fior di latte di Agerola, funghi champignon, olive, salsiccia a punta di coltello, olio evo, basilico con pesto di pomodori secchi e peperone crusco sbriciolato, 25

Scarolona: Provola affumicata di Agerola, scarola liscia ripassata, olive, capperi, olio evo con alici di Cetara, datterino confit, 24

Patata rustica: Provola affumicata di Agerola, patate al forno, gorgonzola, stick di speck, olio evo, con pesto al rosmarino, 24

Ode al pomodoro: Pomodoro San Marzano, datterino giallo, basilico, olio evo con datterino confit, pesto di basilico e stracciatella, 24

Scarpetta: Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio evo, basilico, con datterino confit, scaglie di grana e basilico cristallizzato, 24

Parma e caciocavallo: Fior di latte di Agerola, con rucola, datterino giallo, rosso, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, scaglie di caciocavallo e olio evo, 25

Guanciale e tarallo: Crema di topinambur, fior di latte di Agerola, nduja, guanciale con tarallo napoletano sbriciolato, 24

4 formaggi ai 4 lati: Mozzarella di bufala, pecorino Romano, gorgonzola, olio evo con scaglie di cacio ricotta di capra salato e olive caramellate. 24