

055 2347498 ANCHE DA ASPORTO PER PRENOTAZIONI



PIZZE TONDE AL PIATTO

LE CLASSICHE

- MARGHERITA € 8,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, basilico e olio evo. *Italian Organic Tomato, Mozzarella, basil.*
- MARINARA € 7,00**
Pomodoro biodinamico italiano, aglio fresco, origano selvatico. *Italian Organic Tomato, garlic, wild oregano.*
- NAPOLI € 12,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, acciughe cantabriche e origano. *Italian Organic Tomato, mozzarella, Cantabrian anchovy, wild oregano.*
- PROSCIUTTO € 11,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto italiano del circuito prosciutto di Parma. *Italian Organic Tomato, mozzarella, cooked ham.*
- SALSICCIA DI CINTA € 11,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, salsiccia di cinta toscana "Renieri". *Italian Organic Tomato, Mozzarella, sausage.*
- ORTOLANA € 12,00**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, verdure fresche di stagione da noi trasformate. *Italian Organic Tomato, Mozzarella, mixed vegetables.*
- LA CALABRA € 11,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte e spianata calabra piccante. *Italian Organic Tomato, mozzarella, hot salami, cheese.*
- ARDENTE € 13,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, n'duja, olive taggiasche e cipolla fresca. *Italian Organic Tomato, mozzarella, hot sauce, onion, olives.*
- GOLOSA € 13,50**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte, melanzane, pancetta arrotolata piacentina, rosmarino e peperoncino. *Italian Organic Tomato, Mozzarella, bacon, eggplant, chilli pepper, rosemary.*
- TIROLESE € 14,50**
Mozzarella fior di latte, speck, provola, radicchio rosso, pomodori secchi e olive. *Mozzarella, speck, provola, red radicchio, dried tomatoes olives.*
- INVIDIA € 13,50**
Mozzarella, gorgonzola, speck. *Mozzarella, speck, gorgonzola.*
- LUSSURIA € 18,00**
Mozzarella, rucola, ciliegini, burrata pugliese, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano. *Mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes, raw ham, parmesan.*



PALA ALLA ROMANA

Anche qui protagonista il lievito madre e un mix di farine macinate a pietra di grani antichi e non, per una pizza alta, alveolata, friabile, che si scioglie a ogni morso

- LA MÌ MARINARA € 22,00 AL KG.**
Base rossa con biodinamico italiano, filetti di pomodoro, aglio, capperi e origano. *Italian Organic Tomato, garlic, capers, oregano.*
- LA MARGHERITA € 25,00 AL KG.**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte con latte a crudo del Mugello, olio e.v.o basilico. *Italian Organic Tomato, mozzarella, basil.*
- NAPOLI € 35,00 AL KG.**
Pomodoro biodinamico italiano, burrata pugliese, acciughe cantabriche, capperi e origano. *Italian Organic Tomato, burrata, Cantabrian anchovy, capers, oregano.*
- CALABRA € 30,00 AL KG.**
Pomodoro biodinamico italiano, mozzarella fior di latte e spianata calabra, melanzane, ricotta al peperoncino, olive. *Italian Organic Tomato, mozzarella, hot salami, eggplant, ricotta cheese, olives.*
- PROFUMO DEL CHIANTI € 30,00 AL KG.**
Cipolla cotta nel vino Chianti, gorgonzola d'alpeggio e mozzarella fior di latte. *Onions cooked in Chianti wine, organic gorgonzola cheese and mozzarella.*
- LE STAGIONALI da € 30,00 AL KG.**
La nostra romana farcita con ricette studiate e assemblate per regalare un'emozione a ogni morso. *Our Roman stuffed with recipes designed and assembled to give an emotion to every bite.*



LINEA CIOCCOLATINO

Ovvero la nostra pala alla romana aperta e farcita. Chiamata Cioccolato in onore di un grande cuoco fiorentino che così la descrisse

- CON SOPRASSATA € 30,00 AL KG.**
La nostra romana farcita con crema di carciofi, soprassata, carciofi sott'olio e zest di limone. *Our roman pizza stuffed with artichoke cream, soprassata salami, artichoke and lemon zest.*
- CON PORCHETTA € 30,00 AL KG.**
La nostra romana farcita con porchetta e bietola spadellata con aglio e peperoncino. *Our roman pizza stuffed with pork porchetta with chard sautéed with garlic and chilli pepper.*



DIVINA EVOLUZIONE

Impasto friabile fuori con un cuore morbido, divisa armonicamente in 6 bocconi per deliziarvi il palato

- LA REGINA MARGHERITA € 15,00**
Filetti di pomodoro biodinamico italiano, fior di lat-

te, olio al basilico. *Italian Organic Tomato, Mozzarella, Basil flavored oil.*

- LA NAPOLI 2.0 € 20,00**
Filetti di pomodoro biodinamico italiano, acciughe cantabriche, capperi e origano. *Italian Organic Tomato, Cantabrian anchovy, capers, oregano.*

- IL MAGNIFICO € 22,00**
Burrata pugliese, prosciutto crudo toscano stagionato 22 mesi, scaglie di parmigiano 36 mesi bio. *Mozzarella, raw ham 22 months seasoned, biological parmesan 36 months seasoned.*

- LA STAGIONALE € 20,00**
La Divina Evoluzione che muta a seconda delle stagioni. Farcita con ricette studiate e assemblate per regalare un'emozione a ogni morso. *The Divina Evolution that changes according to the seasons. Stuffed with recipes designed and assembled to give an emotion to every bite.*



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

Giochi di consistenze e impasti con assaggi di pizza selezionati per Voi dalla Divina

- L'INFERNO € 9,50**
3 assaggi con consistenze diverse. *3 pieces made by different dough.*
- IL PURGATORIO € 14,50**
5 assaggi con diverse consistenze. *5 pieces made by different dough.*
- PARADISO € 19,50**
7 assaggi con consistenze diverse. *7 pieces made by different dough.*

- DIVINA BEATITUDE € 21,00**
(Limited edition) (Disponibilità limitata)
6 differenti assaggi di Divina Evoluzione per la delizia del palato. *6 different pieces of Divina Evoluzione for delicious tasting.*



BEVANDE

- Acqua naturale / gassata cl 75 vetro € 2,50
- Succhi di frutta bio a bicchiere € 5,00
- Bibite Lurisia Aranciata / Gazzosa / Chinotto € 4,00
- Vino a bicchiere biologico da € 5,00 a € 7,00
- Prosecco a bicchiere € 5,00
- Birre in bottiglia cl. 33 Theresianer Lager/ Pils/ Vienna/ Pale Ale/ Strong Ale € 6,00
- Birre in bottiglia cl. 50 Theresianer € 9,50
- Birre in bottiglia cl. 75 Theresianer € 15,00
- Birra alla spina
- Lager bicchiere cl 20 € 3,50 cl 40 € 6,00
- Vienna cl 20 € 3,50 cl 40 € 6,50
- Caffè artigianale Trinci € 2,00

Benvenuti alla nostra tavola!



- Harena/Hue hue (Presidio Slow Food) € 2,50
- Blue Mountain € 5,00
- Servizio e coperto € 2,00

Ma per il Vino...?!?
Entrate dentro e chiedete a Graziano!

Non dimenticare di chiedere i nostri Entrées

e la nostra Cecina di biologici della Valdichiana

MAESTRO D'IMPASTO 2016

