

PIZZE BIANCHE

Sin salsa de tomate

QUATTRO FORMAGGI

Combinación de quesos importados: gorgonzola DOP, grana padano DOP, mascarpone y mozzarella; con miel picante de la casa.

€ 8,500

DON CORLEONE

Base de espinaca y aceite de oliva EV, mozzarella, queso de cabra, hongos portobello, morrón asado y cebolla caramelizada al vino tinto.

€ 6,500

FUNGI

Mixto de setas (champiñones, crimini y porcini), mozzarella, ricotta de búfala, chips de ajo rostizado, albahaca, aoev trufado y miel picante.

€ 9,500

CAPRESE

Mozzarella, tomates cherry a baja temperatura, orégano, albahaca y aoev de albahaca, crema de burrata y reducción de balsámico.

€ 8,500

AL POMODORO

Con salsa de tomate

MARGHERITA

Mozzarella, albahaca, mozzarella fresca de búfala, aceite de oliva E.V. y grana padano.

€ 6,000

EMILIANA

Mozzarella, prosciutto, higos deshidratados, arúgula y queso brie.

€ 11.900

PEPPERONI

Delicioso pepperoni importado y queso mozzarella.

Tip: Agrega miel picante de la casa + €300

€ 6,900

MEAT LOVERS

Salame toscano levemente picante, jamón rústico pepperoni, albahaca y mozzarella.

€ 8,500

DIAVOLINA

Salame toscano levemente picante, cebolla caramelizada al vino tinto, mozzarella, arúgula y gorgonzola D.O.P.

€ 9,500

MARGHERITA ALLA SORRENTINA

Mozzarella fresca de búfala, albahaca y aceite de oliva extra virgen

€ 7,000

JAMON Y HONGOS

Jamón rústico de pierna de cerdo, hongos portobello, mozzarella y aceite de oliva extra virgen.

€ 6,900

SICILIANA

Ragú de berenjena asada, morrones asados, queso cremoso de cabra, mozzarella, albahaca y aceitunas kalamata.

€ 7,500

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto, mozzarella, arúgula, grana padano y aceite de oliva extra virgen.

€ 7.900

IL VICOLO

Prosciutto, cremosa y deliciosa mozzarella fresca de búfala, albahaca, pimienta, mozzarella y aceite de oliva EV.

€ 9,900

BURRATA

La clásica margherita con una deliciosa y cremosa burrata de búfala, pesto genovese y aceite de oliva EV.

€ 10.900

IL
VICOLO
PIZZERÍA

aoev: aceite de oliva extra virgen

D.O.P. : Denominación de origen protegida.

PIZZE BIANCHE

no sauce

QUATTRO FORMAGGI

Mascarpone, Gorgonzola DOP, mozzarella and grana padano with homemade hot honey

€ 8,500

DON CORLEONE

Spinach, evoo, mozzarella, goat cheese, mushrooms, roasted bell pepper and red wine caramelized onion.

€ 6,500

FUNGHI

Wild mushrooms (crimini, porcini, champignon), mozzarella, bufala ricotta, black truffle evoo, roasted garlic chips, basil and hot honey.

€ 9,500

CAPRESE

Caprese with burrata.

€ 8,500

AL POMODORO

with pomodoro sauce

MARGHERITA

Mozzarella, basil, fresh buffalo mozzarella, grana padano and EVOO.

€ 6,000

EMILIANA

Mozzarella, prosciutto, rucola, figs and brie cheese.

€ 11,900

PEPPERONI

Uncured and naturally smoked pepperoni, mozzarella.
Add hot honey + €300

€ 6,900

MEAT LOVERS

Rustic ham, spicy salami, uncured pepperoni, basil and mozzarella.

€ 8,500

DIAVOLINA

Spicy toscan salami, red wine caramelized onion, mozzarella, gorgonzola DOP and rucola.

€ 9,500

MARGHERITA ALLA SORRENTINA

Buffalo fresh mozzarella, basil, evoo.

€ 7,000

JAMON Y HONGOS

Rustic homemade ham, crimini mushrooms, mozzarella and EVOO.

€ 6,900

SICILIANA

Roasted eggplant ragú, roasted bell peppers, goat cheese, mozzarella, basil and kalamata olives.

€ 7,500

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto (parma ham), rucola, grana padano, mozzarella and evoo.

€ 7,900

IL VICOLO

Parma Ham (prosciutto), basil, evoo and burrata cheese.

€ 9,900

BURRATA

The classic margherita with genovese pesto and buffalo burrata.

€ 10,900

IL
VICOLO
PIZZERÍA

evooo: extra virgin olive oil

D.O.P.: Denominación de origen protegida.



PIZZAS VEGANAS

Sin productos animales



MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, albahaca, aoev.

SICILIANA

Ragú de berenjena asada, morrones asados, mozzarella, albahaca y aceitunas kalamata.

BASILICATA

Pizza blanca (sin salsa), mozzarella vegana, higos deshidratados, almendras tostadas, arúgula, reducción de vinagre balsámico, aoev.

PAVIA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, tomates cherry asados, hongos crimini, espinaca y aoev.

FUNGHI

Pomodoro, hongos crimini, mozzarella vegana, albahaca, aoev trufado.



MARGHERITA

Tomato sauce, vegan mozzarella, basil, evoo.

SICILIANA

Tomato sauce eggplant ragú, roast bell peppers, vegan mozzarella, basil, Kalamata olives evoo.

BASILICATA

Vegan mozzarella, figs, rucola, roasted almonds, evoo, balsamic glaze.

PAVIA

Tomato sauce, vegan mozzarella, roasted cherry tomatoes, crimini mushroom, spinach and evoo.

FUNGHI

Tomato sauce, crimini mushrooms, vegan mozzarella, basil and truffle evoo.

evooo: extra virgin olive oil

D.O.P. : Denominación de origen protegida.