

PIZZE BIANCHE

Sin salsa de tomate

QUATTRO FORMAGGI

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

€ 6,500

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 de trufa y miel picante.

€ 8,500

GENOVESA

Base de pesto genovese, mozzarella, ricotta de búfala, tomate deshidratado y polvo de pistachos.

€ 8,000

AL POMODORO

Con salsa de tomate

MARGHERITA

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

€ 5,500

JAMON Y HONGOS

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

€ 5,900

SICILIANA

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

€ 6,500

CRUDO E RUCOLA

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

€ 7,000

IL VICOLO

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

€ 8,900

MARGHERITA ALLA SORRENTINA

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

€ 6,900

PEPPERONI

Delicioso pepperoni importado y queso mozzarella.

Tip: Agrega miel picante de la casa + €300

€ 5,900

MEAT LOVERS

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

€ 6,900

DIAVOLINA

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

€ 7,500

BURRATA

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

€ 9,900

PIZZE BIANCHE

no sauce

QUATTRO FORMAGGI

Mascarpone, Gorgonzola D.O.P., mozzarella and grana padano with homemade hot honey.

€ 6,500

DON CORLEONE

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

€ 6,500

FUNGI

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

€ 8,500

GENOVESA

Basil pesto, mozzarella, bufala ricotta, sundried tomatoes and pistachios.

€ 8,000

AL POMODORO

with pomodoro sauce

MARGHERITA

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

€ 5,500

MARGHERITA ALLA SORRENTINA

Fresh buffalo mozzarella, burrata, basil and evoo.

€ 6,900

JAMON Y HONGOS

Rustic homemade ham, crimini mushrooms, mozzarella and EVOO.

€ 5,900

PEPPERONI

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

€ 5,900

SICILIANA

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

€ 6,500

MEAT LOVERS

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

€ 6,900

CRUDO E RUCOLA

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

€ 7,000

DIAVOLINA

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

€ 7,500

IL VICOLO

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

€ 8,900

BURRATA

The classic margherita with genovese pesto and buffalo burrata.

€ 9,900