

PIZZAS BLANCAS

Sin salsa de tomate

QUATTRO FORMAGGI

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

€ 8,900

DUO PESTO

Mozzarella fresca y ricotta de búfala, albahaca, pesto genovés y pesto de tomates seco.

€ 9,900

CANELO

"Dollops" de crema de ayote, queso de cabra, gorgonzola DOP, miel picante, almendras molidas, semillas de ayote y arúgula.

€ 9,500

FUNGHI

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

€ 10,500

MORTADELLA E BURRATA

Base de pesto, mozzarella, mortadella bologna IGP, burrata, albahaca, pistacho quebrado, ralladura de lima.

€ 12,500



Donación a un beneficio animal.

aoev: aceite de oliva extra virgen.

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



Mitad y mitad

AL POMODORO

MARGHERITA

Mozzarella, albahaca, mozzarella fresca de búfala, aoev y grana padano.

€ 6,900

PEPPERONI

Delicioso pepperoni importado y queso mozzarella. **Tip: Agrega miel picante de la casa + €600**

€ 8,000

BUFALINA

Mozzarella fresca de búfala (después del horno), parmigiano reggiano, tomates cherry rosti, albahaca y aoev.

€ 8,900

CAPRICCIOSA

Jamón, hongos crimini, tomates cherry rostizados, aceitunas, mozzarella, alcachofas y aoev.

€ 10.500

IL VICOLO

Prosciutto di Parma DOP, burrata de búfala, albahaca, pimienta, mozzarella y aoev.

€ 12.900

JAMÓN Y HONGOS

Jamón rústico de pierna de cerdo, hongos portobello, mozzarella y aoev.

€ 8,000

SICILIANA

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

€ 8,900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto di Parma DOP, mozzarella, arúgula, parmigiano reggiano DOP y aoev.

€ 12.500

DIAVOLINA

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

€ 11,900

BURRATA

La clásica margherita con una cremosa burratina de búfala, pesto genovese, pimienta y aoev.

€ 12,900

PIZZE BIANCHI

(no sauce)

QUATTRO FORMAGGI

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

€ 8,900

DUO PESTO

Bufala fresh mozzarella and ricotta, fresh basil, sundried tomato and genovese pestos.

€ 9,900

CANELO

Pumpkin dollops, goat cheese, gorgonzola, hot honey, ground almonds, pumpkin seeds and rucola.

€ 9,500

FUNGHI

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

€ 10,500

MORTADELLA E BURRATA

Pesto base, mozzarella, mortadella bologna DOP, basil, burrata, pistachio dust, lime zest.

€ 12,500



Benefit animal donation.

aoev: Extra virgin olive oil.

D.O.P.: Protected Designation of Origin.



Half & half.

AL POMODORO

(tomato sauce)

MARGHERITA

Mozzarella, basil, fresh bufala mozzarella, grana padano and evoo.

€ 6,900

PEPPERONI

Uncured and naturally smoked pepperoni, mozzarella.
Add hot honey + €600

€ 8,000

BUFALINA

Bufala fresh mozzarella, parmigiano reggiano, basil, evoo.

€ 8,900

CAPRICCIOSA

Ham, artichokes, mozzarella, olives and mushrooms.

€ 10,500

IL VICOLO

Prosciutto, basil, evoo and burrata.

€ 12,900

HAM AND CHEESE

Rustic homemade ham, crimini mushrooms, mozzarella and evoo.

€ 8,000

SICILIANA

Eggplant ragù, goat creamy cheese, mozzarella, italian black olives, basil, and roasted bell peppers.

€ 8,900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto, rucola, parmigiano reggiano, mozzarella and evoo.

€ 12,500

DIAVOLINA

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

€ 11,900

BURRATA

The classic margherita with genovese pesto, pepper and bufala burrata.

€ 12,900