PIZZA
&
BOLLE

PIZZA
&
BOLLE

PIZZA & BOLLE

MENU

mangia
con le mani,
brinda
con classe.

PIZZA & BOLLE

MENU

LE NOSTRE ICONE

SUPPLÌ 847 — 3.5 3-4-9
Riso Carnaroli, ragù di carne, pomodoro pelato La Rosina, fior di latte Molisano Mirabella e Parmigiano Reggiano DOP

SUPPLÌ BURRO E LIMONE — 4.5 3-4
Riso Carnaroli, burro di montagna, Parmigiano Reggiano DOP e limone

MARGHERITA 2.0 — 17 2-3-4-14
Ragù di pomodori, Bufala DOP Caseificio Loffredo (a crudo), pesto di basilico alla genovese, Parmigiano Reggiano 48 mesi, Olio EVO Frantoio Muraglia
Abbinamento: *Open - Dosaggio Zero*

SUPERMARY — 15 3-8
Pomodoro pelato La Rosina all'aglio e origano, alici di Sciacca selezione Excelsior, peperoncini gialli in agrodolce, pomodorini dry, battuto di prezzemolo e foglie di origano fresco
Abbinamento: *La Piotta Misunderstanding - Frizzante*

3 POMODORI + 1 — 14.5 2-3-4-14
Fior di latte Molisano Mirabella, carpaccio di pomodori verdi, datterino giallo e rosso semi-secco, ristretto di pomodoro e pesto di basilico alla genovese
Abbinamento: *Champagne De Venoge - Extra Brut*

TRAMEZZINO — 15 3-8-11-13
Crema di datterini gialli, pomodorini del Vesuvio a crudo conditi con olio, sale e origano, maionese al tabasco, Tonno in Olio Evo e basilico
Abbinamento: *La Piotta Nature - Dosaggio Zero*

SUPPLÌ

DATTERINO PROVOLA E BASILICO — 4.5 3-4
Riso Carnaroli, datterino rosso, Bufala affumicata Caseificio Loffredo, pepe e basilico

CURRY E COCCO — 4.5 3-4
Riso Carnaroli, zenzero, coriandolo, zucchine, peperoni, cavolo cappuccio, curry e latte di cocco

FRITTI & CONI

CONO POLPO PORCHETTATO — 6.5 3-6
Polpo del Mediterraneo, guanciale, crema di patate e miscela porchettata

CONO GUACAMOLE E SALMONE — 6.5 3-8
Guacamole e salmone selvaggio dell'Alaska affumicato

CONO CHEESEBURGER — 6.5 3-4-7-11
Macinato di manzo, cetriolini jumbo, cheddar, cipolla, ketchup e senape

CHIPS DI PATATE — 5 4
con Pecorino Romano DOP e pepe

CROCCHETTA DI PATATE — 3.5 3-4-7-13
con Bufala DOP affumicata Caseificio Loffredo, pepe e maionese alla senape

FILETTO DI BACCALÀ — 7 3-8-11
Baccalà pastellato tipologia Silver Back con salsa agrodolce home made

OLIVE ALL'ASCOLANA — 7 *5pz* 2-3-4-9-13-14
Con macinato di manzo e Mortadella di Bologna IGP

PULLED PORK BITES — 8 *3pz* 2-3-4-9-13-14
Con paprika dolce e cheddar

MONTANARA CLASSICA — 5 3-4
Con Pomodoro La Rosina, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

FRITTATINA DI PASTA — 6 3-4
Bucatini Pastificio De Cecco, besciamella, noce moscata, macinato di manzo e piselli

FIORE DI ZUCCA — 6 3-4-8
Con fior di latte, alici e la loro crema

ANTIPASTI AL PIATTO

PATA NEGRA — 29
60gr di Jamon Iberico de Cebo de Campo selezione Mirko Giannella

BUFALA DOP — 14,5 4
250 gr di Bufala DOP Caseificio Loffredo, rucola, datterini conditi con olio EVO, sale, origano fresco

PASTRAMI — 19 4-7-11-13
100gr di Pastrami, misticanza, cetriolini jumbo, maionese alla senape ed olio EVO

PIZZE PREMIUM

MAZARA PLUS — 27 1-3-4-8
Stracciatella di Andria, Gambero Rosso di Mazara del Vallo DOP, bisque di gamberi, limone candito e menta
Abbinamento: *Roberto Capecci - Dosaggio Zero Rosè*

PATANEGRA — 33 3
Crema di pomodorini del Vesuvio a crudo conditi con olio, sale e origano, Jamon Iberico de Cebo de Campo selezione Mirko Giannella
Abbinamento: *Champagne J. Gimonnet - Extra Brut*

SALMONE & BOTTARGA — 27 3-4-8
Crème fraîche, salmone selvaggio dell'Alaska affumicato, erba cipollina, bottarga di muggine e limone grattugiato
Abbinamento: *Franciacorta Moraschi - Pas Dosè*

ALICI & TARTUFO — 22 3-4-8
Bufala DOP Caseificio Loffredo (a crudo), acciughe di Sicilia dissalate, tartufo nero pregiato e prezzemolo riccio
Abbinamento: *Franciacorta Girolamo Conforti - Saten*

CLASSICHE

MARINARA — 8.5 3
Pomodoro pelato La Rosina, origano di Salina ed olio EVO all'aglio
Abbinamento: *Deltetto Brut / Alta Langa*

MARGHERITA — 9,5 3-4
Pomodoro pelato La Rosina, fior di latte Molisano Mirabella, Parmigiano Reggiano DOP e basilico
Abbinamento: *Franciacorta N'tani Fa Peppino - Extra Brut*

BUFALA DOP — 12.5 3-4
Pomodoro pelato La Rosina, Bufala DOP Caseificio Loffredo, Parmigiano Reggiano DOP e basilico
Abbinamento: *Franciacorta N'tani Fa Peppino - Extra Brut*

NAPOLI — 13 3-4-8
Pomodoro pelato La Rosina, fior di latte Molisano Mirabella e alici di Sciacca selezione Excelsior
Abbinamento: *La Piotta Nature - Dosaggio Zero*

PROVOLA E PEPI — 12.5 3-4
Pomodoro pelato La Rosina, Bufala affumicata Caseificio Loffredo, miscela di pepi e basilico
Abbinamento: *Leon Faller Cremant D'Alsace - Brut Rosè*

FIORI E ALICI — 13.5 3-4-8
Fior di latte Molisano Mirabella, alici di Sciacca selezione Excelsior con la loro crema e fiori di zucca
Abbinamento: *Franciacorta Girolamo Conforti - Saten*

CROSTINO — 13 3-4
Fior di latte Molisano Mirabella, Bufala affumicata Caseificio Loffredo, Prosciutto Cotto di coscia e timo
Abbinamento: *Leon Faller Cremant D'Alsace - Brut Rosè*

CLASSICHE A MODO NOSTRO

BOSCAIOLA — 14 3-4
Fior di latte Molisano Mirabella, funghi di stagione, polvere di funghi, crema di porcini, battuto di prezzemolo e salsiccia toscana grana grossa
Abbinamento: *La Piotta Nature - Dosaggio Zero*

NERANO — 14 3-4
Fior di latte Molisano Mirabella, zucchine e crema alla Nerano, guanciale, provolone e basilico
Abbinamento: *Deltetto Brut - Alta Langa*

ORTO — 14 3-4-11
Fior di latte Molisano Mirabella, zucchine romanesche, datterino giallo, filetti di peperoni alla brace, pane alle erbe, cipolla in agrodolce e crema di fagiolini e patate
Abbinamento: *Leon Faller Cremant D'Alsace - Brut Rosè*

CAPRICCIOSA — 14 3-4-13
Pomodoro pelato La Rosina, fior di latte Molisano Mirabella, carciofo alla giudia, crema di carciofi, polvere di olive nere, uovo semi-sodo, funghi di stagione e Prosciutto Crudo toscano
Abbinamento: *La Piotta Nature - Dosaggio Zero*

DIAVOLA — 14 3-4
Pomodoro pelato La Rosina all'nduja di Spilinga DOP, Chorizo selezione Mirko Giannella, peperoncini gialli in agrodolce, fior di latte Molisano Mirabella e battuto di jalapeno
Abbinamento: *Deltetto Brut - Alta Langa*

4 FORMAGGI — 15 3-4-12
Fior di latte Molisano Mirabella, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola dolce DOP, caciotta di pecora, pesche sciroppate, salsa teryaki e basilico
Abbinamento: *Franciacorta Girolamo Conforti - Saten*

COSACCA — 13.5 3-4
Ragù di pomodori gialli e rossi, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, caciotta di pecora
Abbinamento: *Deltetto Brut - Alta Langa*

1 crostacei
2 frutta a guscio
3 glutine
4 latte
5 lupini
6 molluschi
7 senape
8 pesce
9 sedano
10 sesamo
11 anidride solforosa e solfiti
12 soia
13 uova e derivati
14 arachidi e derivatii

Le pizze a base di Fior di Latte, si possono anche richiedere con Fior di Latte SENZA LATTOSIO al costo di 0,50 cent.

Tutte le nostre pizze sono condite con **olio 100% extravergine di oliva**.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti ch provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Il costo del servzio è pari a 2.00 euro a persona