

Le classiche

- ANOIA** n° 1-4-7 € 9.00
Pelato Gustarosso, Fior di Latte, filetti di alici "Calabraitica", origano
- CALZONE** n° 1-7 € 8.50
Pelato Gustarosso, fior di Latte, prosciutto cotto nostrano "La Manarese"
- MARGHERITA** n° 1-7 € 7.50
Pelato Gustarosso, Fior di Latte, basilico
- MARINARA** n° 1 € 6.50
Pelato Gustarosso, aglio, origano, olio
- PUGLIESE** n° 1-7 € 9.00
Pelato Gustarosso, Fior di Latte, cipolle di Tropea, origano, Grana Padano

Le stagionali

- AVOCADO E COTTO NOSTRANO** n° 1-7 € 12.00
Salsa di datterino arancione, fior di Latte, mousse di avocado mascarpone e gorgonzola, prosciutto cotto nostrano "La Manarese", pomodorini confit, polvere di liquirizia di Calabria D.O.P.
- LA NOSTRA CAPRICCIOSA** n° 1-7 € 12.50
Pelato Gustarosso, fior di latte, olive Taggiasche, pomodorini confit, cotto nostrano "La Manarese", zucchine alle julienne condite
- PARMIGIANA** n° 1-7 € 12.50
Riduzione di Pelato Gustarosso, Bufala Campana D.O.P., melanzane al forno, Parmigiano Reggiano grattugiato, cialde di Parmigiano, fonduta di Parmigiano, polvere di melanzane
- VERDURE** n° 1-7-8-9 € 11.00
Crema di peperoni* fior di latte, sedano, pomodorini confit, zucchine alle julienne condite, zest di zenzero, anacardi, polvere di peperone crusco, *CON FRUTTA SECCA
- ZUCCHINE E CECINA** n° 1-7 € 13.00
Crema di zucchine, fior di Latte, pomodorini confit, cecina de Leon Reserva I.G.P., zucchine alle julienne condite, pecorino calabrese a scaglie



Graphics by **EDIART**
The best in town

Secondo noi

- BUFALA** n° 1-7 € 10.00
Pelato Gustarosso, basilico, bufala campana D.O.P.
- BIBI** n° 1-7 € 11.00
Salsa di datterino arancione, fior di Latte, pomodorini confit, crudo di Parma D.O.P. 18/24 mesi, rucola, Grana Padano
- CALABRIA** n° 1-7 € 10.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, 'nduja, cipolla di Tropea, pecorino calabrese a scaglie
- CANTABRICO** n° 1-4-7 € 13.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, stracciatella, pomodorini confit, olive Taggiasche, acciughe del Cantabrico
- C'È PIZZA X TE** n° 1-4-7 € 12.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, filetto di tonno, cipolla di Tropea, olive Taggiasche, 'nduja, gorgonzola
- DELLA NONNA** n° 1-4-7 € 11.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, peperoncino, filetti di alici "Calabraitica", olive Taggiasche, filetto di tonno
- LOTITO** n° 1-4-7 € 11.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, filetto di tonno, olive Taggiasche, frutti del capperone, pomodorini confit
- PISTACCHIO E MORTADELLA** n° 1-7-8 € 12.50
Base focaccia Ø 24 cm, stracciatella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, mortadella I.G.P.
- SALMONE E PATATE** n° 1-4-7 € 13.00
Fior di latte, patate, salmone, olio E.V.O. al limone
- SAPORI MEDITERRANEI** n° 1-4-7 € 11.50
Salsa di datterino arancione, Bufala campana D.O.P., filetti di alici al bergamotto "Calabraitica"
- SPIANATA E CACIO** n° 1-7 € 10.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, spianata calabra, cacio, pepe
- TALITA** n° 1-7 € 12.00
Salsa di datterino arancione, fior di latte, pomodorini confit, rucola, Grana Padano, bresaola
- TONNO E CIPOLLA** n° 1-4-7 € 10.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di latte, pomodorini confit, cipolla di Tropea, filetto di tonno

Lucifero Contemporanee

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE (solo su prenotazione)

- Stracciatella, gambero* n° 1-4-7-8-12 € 17.00
pesto di pistacchio, granella di pistacchio
 - Stracciatella, crudo di Parma D.O.P. 18/24 n° 1-7 € 13.00
- Con la consegna a domicilio delle nostre pizze contemporanee, riceverete a casa la base della pizza, pronta per essere rigenerata in forno e gli ingredienti per la farcitura con le istruzioni per farcire. Ø 24 cm

Pizza e contrasti

Da un'idea dello **Chef Giovanni Ricciardella** per C'è Pizza x Te n° 1-4-7-11

- Focaccia lievito madre e semi vari, Parmigiano Reggiano, fiori di zucca, stracciatella, erbe spadellate, filetti di alici "Calabraitica", polvere di peperone crusco

€ 16.00

Ø 24 cm

I nostri salumi

Prosciutto cotto nostrano "La Manarese"
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 18/24 mesi
Speck
Mortadella I.G.P.
Pancetta di Bassiano I.G.P.
Cecina de Leon Reserva I.G.P.
Bresaola
Spianata Calabra

I nostri dolci

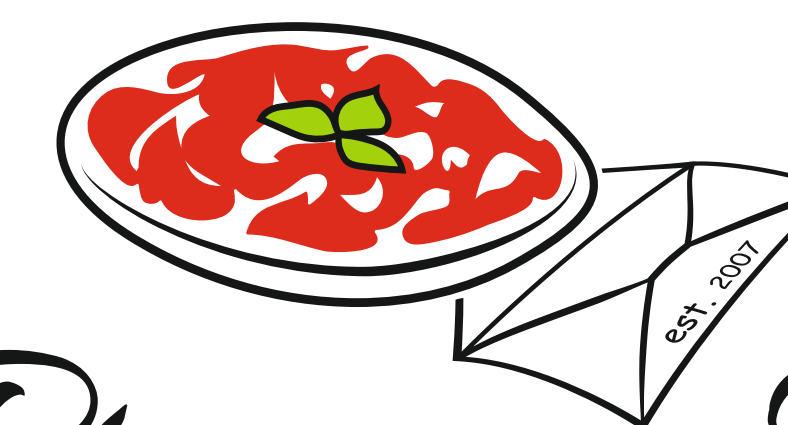
LIEVITATI NATURALMENTE

- Cottura a legna e solo lievito madre vivo
- Panettone, nelle ricorrenze - 1Kg € 40.00
 - Colomba, nelle ricorrenze - 1Kg € 40.00
 - Bauletti, tutto l'anno (ottimi per colazione, spuntini, dopo cena) - 500 gr € 18.00 (le farciture variano)

n° 1-7-3

n° da 1 a 14

Il riquadro colorato con n° da 1 a 14 si riferisce alla presenza di ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (vedi tabella). Il nostro impasto è fatto con farina-acqua-sale-olio-ovo-lievito.



C'è Pizza x Te

I nostri consigli

PER RIGENERARE LE PIZZE, RISCALDARE IN FORNO (no microonde) A 250° PER 1/2 MINUTI (Le Classiche e Secondo Noi) O 4/5 MINUTI (Lucifero Contemporanee). LA "DOPPIA COTTURA" RENDERÀ LA PIZZA ANCORA PIÙ GUSTOSA.

In alternativa usiamo un cartone brevettato per mantenere le pizze calde più a lungo.

RICHIEDILO CON IL TUO ORDINE! + € 1.00

Il pane

IL SABATO

solo su prenotazione
Pane fresco con lievito madre vivo, mix di farine macinate a pietra e semi vari

€ 8.50 al Kg

n° 1-11

IMPASTO A FERMENTAZIONE SPONTANEA (SENZA LIEVITO AGGIUNTO)
+ € 2.00 SUL PREZZO DI LISTINO

n° 1

FRITTURE

- Patatine Fritte* € 5.00
- Fritto Misto* (su ordinazione min. 15 minuti) n° 1-2-4-12 € 10.00
- Calamari fritti* (su ordinazione min. 15 minuti) n° 1-2-4 € 9.00

I prodotti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

BIBITE

- Acqua 0.5 lt € 1.00
- Bibita in lattina 33 cl € 2.50
- Coca cola 0,45 lt € 3.00
- Birra 33 cl € 2.50
- Birra 66 cl € 3.50
- Birra artigianale 33 cl € 5.00



SCANSONA IL QR CODE PER SCARICARE IL MENU