

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

- BROCCOLI E SALSICCIA** ^{n° 1-7-8} € 11.50
Crema di broccoli, fior di Latte, broccoli, salsiccia, noci
- CAPRICCIOSA** ^{n° 1-7} € 12.50
Pelato Gustarosso, fior di Latte, funghi champignon, carciofi, olive Taggiasche, prosciutto cotto nostrano "La Manarese"
- CAVOLFIORE E PANCETTA** ^{n° 1-7} € 12.00
Fior di Latte, cavolfiore, pancetta, fonduta di parmigiano, zest di limone
- CAVOLO E SPECK** ^{n° 1-7-8} € 12.00
Crema di cavolo nero, fior di latte, porro, cavolo nero, speck, mandorle, polvere di peperone crusco
- FRIARIELLI E SALSICCIA** ^{n° 1-7-9} € 11.00
Ragù di salsiccia, fior di Latte, friarielli, salsiccia
- RADICCHIO E PANCETTA** ^{n° 1-7} € 12.00
Fior di Latte, radicchio, pancetta, mousse di mascarpone e gorgonzola, polvere di liquirizia di Calabria D.O.P.
- SCAROLA E ALICI** ^{n° 1-4-7} € 12.00
Fior di Latte, scarola, olive Taggiasche, filetti di alici al bergamotto "Calabraitica", polvere di peperone crusco
- VERDURE** ^{n° 1-7} € 11.00
Pelato Gustarosso, fior di latte, verdure di stagione spadellate
- ZUCCA, CECINA E LIQUIRIZIA** ^{n° 1-7} € 14.00
Crema di zucca, fior di Latte, cecina de Leon Reserva I.G.P., polvere di liquirizia di Calabria D.O.P.
- ZUCCA, FONDUTA** ^{n° 1-7-8-12} € 12.00
Crema di zucca, fior di Latte, semi di Chia, fonduta di Parmigiano, granella di pistacchio riduzione di aceto balsamico allo zenzero

Secondo noi

- BUFALA** ^{n° 1-7} € 10.00
Pelato Gustarosso, basilico, bufala campana D.O.P.
- BIBI** ^{n° 1-7} € 11.00
Moncada (salsa di datterino arancione), fior di Latte, crudo di Parma D.O.P. 18/24 mesi, rucola, grana
- 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, 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 capperò
- PISTACCHIO E MORTADELLA** ^{n° 1-7-8} € 12.50
base focaccia romana (pizza crunch) 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, emulsione di prezzemolo
- SAPORI MEDITERRANEI** ^{n° 1-4-7} € 11.50
Bufala campana D.O.P., Moncada (salsa di datterino arancione), filetti di alacce "Calabraitica" presidio Slow Food
- SPIANATA E CACIO** ^{n° 1-7} € 10.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, spianata calabra, cacio, pepe
- TALITA** ^{n° 1-7} € 12.00
Moncada (salsa di datterino arancione), fior di Latte, Grana Padano, bresaola, rucola
- THOR** ^{n° 1-4-7} € 12.50
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, salmone, zeste di zenzero, melagrana, prezzemolo
- TONNO E CIPOLLA** ^{n° 1-4-7} € 10.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, cipolla di Tropea, filetto di tonno

Lucifero Contemporanee

BASE FOCACCIA ROMANA IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE (pizza crunch)

- 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, stracciatella, friarielli, 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 Calabria

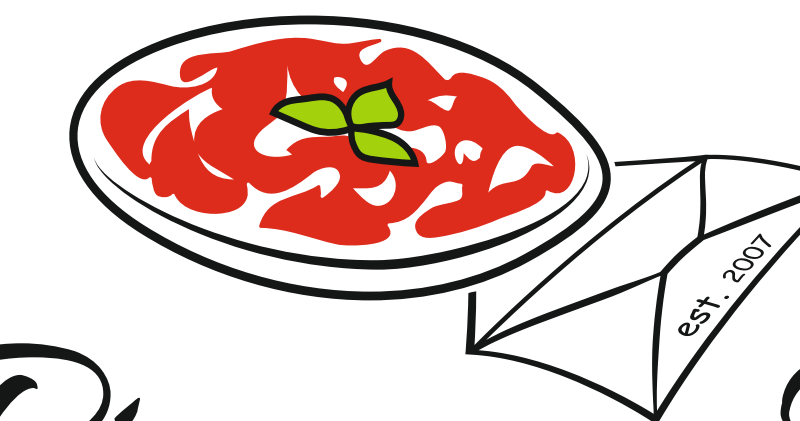
I nostri dolci

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 evo 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
- Birra artigianale 75 cl € 9.00



SCANSIONA IL QR CODE
PER SCARICARE IL MENU