



La Pizza in Pala

di "Gianni Calaon" (5 volte campione del mondo)



2010 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA CLASSICA" - campionato mondiale

2011 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA SANA" - campionato mondiale

2013 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA IN PALA" - campionato mondiale

2017 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA WORLD TEAM" - campionato mondiale

2019 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA DESSERT" - campionato Pizza Star

2023 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA E BIRRA" - campionato mondiale

🇮🇹 Prodotta artigianalmente con lievito MADRE da impasto lavorato a mano lievitato in 72 ore. Crosta croccante, l'interno e' soffice e vaporoso, si scoglie in bocca, e 'gustosa, leggera e molto digeribile. L'Unicità di questo impasto e' l'idratazione, al il 90%.

🇫🇷 Fabriqué artisanalement avec de la levure MADRE à partir d'une pâte pétrie à la main et levée en 72 heures. Croûte croustillante, l'intérieur est moelleux et moelleux, il fond en bouche, il est savoureux, léger et très digeste. La particularité de cette pâte est son hydratation, 90%.

🇬🇧 Handcrafted with MOTHER yeast from hand-kneaded dough leavened in 72 hours. Crispy crust, the inside is soft and fluffy, it melts in the mouth, it is tasty, light and very digestible. The uniqueness of this dough is its hydration, 90%.

CARBONE

INTEGRALE

CURCUMA

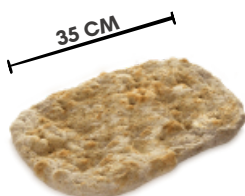
7 CEREALI

SPIRULINA

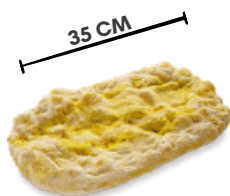
SENZA GLUTINE



EXTRA 3,50€



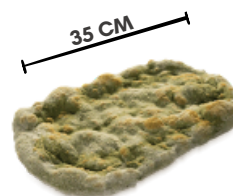
EXTRA 3,50€



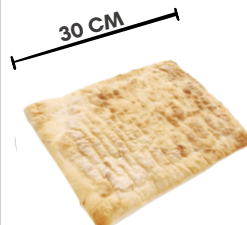
EXTRA 3,50€



EXTRA 3,50€



EXTRA 3,50€



EXTRA 4,00€

Pizze

BASE CLASSICA

-  **REGINA MARGHERITA - ONCE YOU TRY YOU KNOW IT!** 1, 3, 7, 8, 11 € 17,50
-  Polpa di pomodoro del Gargano, Mozzarella Fior di Latte, Foglie di basilico, Olio Extra Vergine (EVO)
 -  Pulpe de tomate Gargano, Mozzarella Fior di Latte, Feuilles de Basilic, Huile d'Olive Extra Vierge (EVO)
 -  Gargano's best tomato pulp, Fior di Latte Mozzarella Cheese, Fresh Basil Leaves, ExtraVirgin Olive Oil (EVO Guaranteed)
-  **LA MORTAZZA - CAN'T MISS IT!** 1, 3, 7, 8, 11 € 23,00
-  Mortadella di Bologna IGP con pistacchio, Straciatella, Mozzarella, rucola, Pomodoro Ciliegino, granella di pistacchio e basilico fresco
 -  Mortadella de Bologne IGP avec pistache, fromage Straciatella, Mozzarella, roquette, Tomato Cerise, grains de pistache et basilic frais
 -  Original Bologna's mortadella with pistachio, creamy straciatella cheese, sweet cherry tomatoes, Mozzarella, rocket, garnished with pistachio flakes and fresh basil
-  **LA NORCINA - THE TRUFFLE MUST!** 1, 3, 7, 8, 11 € 25,00
-  Crema di tartufo, fior di latte mozzarella, salsiccia italiana, scamorza affumicata, scaglie di grana e lamelle di tartufo
 -  Crème de truffe, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, scamorza fumée, copeaux de Grana Padano et tranches de truffe
 -  Norci's black truffles puree, creamy straciatella cheese, Italian sausages, smoked scamorza cheese, flaky parmesan, garnished with tiny slices of black truffles
-  **LA GENOVESE - SUPER GREEN PESTO!!** 1, 3, 7, 8, 11 € 22,50
-  Pesto fresco alla genovese, burratina di Puglia, pomodoro ciliegino, scaglie di Grana e pinoli tostati
 -  Pesto frais Génois, burratina de la Puglia, tomate cerise, copeaux de Grana Padano et pignons grillés
 -  Homemade Genovese basil pesto, Puglia's fresh burrata cheese, sweet cherry tomatoes, flaky parmesan cheese, garnished with roasted pinuts
-  **LA NORMA GRATIN - LOVELY EGGPLANTS!**  1, 3, 7, 8, 11 € 19,50
-  Melanzane gratinate, pomodori ciliegino confit, mozzarella fior di latte, prezzemolo, scaglie di Grana Padano
 -  Aubergines gratinées, tomates cerises confites, mozzarella fior di latte, persil, copeaux de Grana Padano
 -  Gratinated eggplants, sweet cherry tomatoes, fior di latte mozzarella cheese, sprinkle of fresh parsley, garnished with flaky Grana Padano cheese
-  **LA FRANCESINA - CRISPY BACON!** 1, 3, 7, 8, 11 € 21,50
-  Crema di formaggio alle erbe, mozzarella fior di latte, pancetta croccante e pomodoro ciliegino confit
 -  Fromage frais aux herbes, mozzarella fior di latte, bacon croustillant et tomate cerise confit
 -  Herbs aromatized creamy cheese, fior di latte mozzarella cheese, grilled crispy bacon, garnished with sweet cherry tomatoes confit
-  **BOSCAIOLA** 1, 7 € 23,00
-  Mozzarella fior di latte, polpa di pomodoro del Gargano, prosciutto cotto e funghi champignon
 -  Mozzarella Fior di latte, pulpe de tomates Gargano, jambon cuit et champignons
 -  Fior di latte mozzarella, Gargano tomato pulp, cooked ham and champignon mushrooms
-  **LA "21"** 1, 2, 3, 7, 8, 11 € 25,00
-  Mozzarella fior di latte, funghi porcini, prosciutto crudo e scaglie di grana e Burratina
 -  Mozzarella fior di latte, cèpes, jambon cru et flocons de grana et Burratina
 -  Mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, raw ham and flakes of grana and Burratina
-  **VALTELLINA** 1, 3, 7, 8, 11 € 23,00
-  Mozzarella fior di latte, pomodoro del Gargano, misto di funghi di bosco, pomodori secchi, pancetta al pepe
 -  Mozzarella Fior di latte, tomate Gargano, mélange de champignons forestiers, tomates séchées, bacon au poivre
 -  Fior di latte mozzarella, Gargano tomato, mixed forest mushrooms, dried tomatoes, bacon with pepper
-  **NORDICA** 1, 3, 4, 7, 8, 11 € 24,50
-  Crema di zucchine, mozzarella fior di latte, fiori di zucchine, zucchine croccanti, salmone affumicato straciatella, uova di trota salmonata
 -  Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, fleurs de courgettes, courgettes croquantes, straciatella de saumon fumé, œufs de truite saumonée
 -  Courgette cream, mozzarella fior di latte, courgette flowers, crunchy courgettes, smoked salmon straciatella, salmon trout roe
-  **SALSICCIA E FRIARIELLI** ★ 1, 3, 7, 8, 11 € 23,00
-  Mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli della Campania e scamorza affumicata
 -  Mozzarella de bufflonne, saucisses et brocolis de Campanie et scamorza fumée
 -  Buffalo mozzarella, sausage and broccoli from Campania and smoked scamorza
-  **VEGETARIANA** ★ 1, 3, 7, 8, 11 € 22,00
-  Mozzarella fior di latte, verdure grigliate miste, pomodorini e rucola
 -  Mozzarella Fior di latte, mélange de légumes grillés, tomates cerises et roquette
 -  Fior di latte mozzarella, mixed grilled vegetables, cherry tomatoes and rocket