

CILENTANA 2.0

CILENTANA pomodoro pizzutello cotto, cacioricotta di capra cilentana 🍄, aglio del monte ufita 🍄, peperoncino cilentano, pepe nero macinato	€ 8,00
MARGHERITA ANTICO pomodoro antico di Napoli 🍄, mozzarella di bufala campana dop , salsa al basilico	€ 10,00
GIALLO IN CAMPAGNA pomodorino datterino giallo, zucchina cotta sotto cenere, stracciatella di bufala , salsa al limone nordicella	€ 12,00
CRUDO E STRACCIATELLA datterino giallo, prosciutto crudo beneventano, stacciatella di bufala , salsa al basilico	€ 11,00
FIOR DI PEPERONI crema di peperoni, peperoni al forno, fiori di zucca, salsa al limone, pepe nero macinato	€ 10,00
POMODORO E MELANZANE pomodorino datterino rosso al forno, melanzana al forno, semi di lino , salsa al prezzemolo, parmigiano reggiano	€ 9,00
CAPRESE mozzarella di bufala campana dop , pomodoro cuore di bue, origano di montagna, basilico fresco	€ 9,00
PIZZA CHIENA crema di zucchine, salsa al prezzemolo, mozzarella di bufala , pancetta, fiori di zucca	€ 10,00

“DALLA PIZZA AL PANE PER POI DARE VITA ALLA MIA PIZZA CILENTANA 2.0”

VALENTINO TAFURI

Dalla **pizza Cilentana**, realizzata tipicamente con l'impasto del **pane**, nasce la nostra interpretazione, realizzata con farina “**tipo 1**”, l'aggiunta del **10% di farina integrale e LUCIO** il nostro lievito madre liquido

SEGUICI

