

Мука от нашего мельника, дрожжи, вода, соль и оливковое масло первой выжимки с холмов Римини позволяют приготовить:

La margherita

С томатами, моцареллой и базиликом - € 7, 50

La marinara

С томатами, чесноком и петрушкой - € 6, 50

La “Bella Napoli”

С томатами, моцареллой, анчоусами и орегано - € 8, 00

La “Più bella Napoli”

С томатами San Marzano, моцареллой fior di latte, моцареллой Буффало из Кампании, анчоусами и орегано - € 9, 00

La bufalotta

С томатами Моцарелла из Кампании, помидоры черри конфи и базилик - € 11, 00

La parmigiana

С помидорами, моцареллой буффало, баклажанами, хлопьями пармезана, базиликом - € 12, 00

La contadina

С моцареллой буффало, тушеным луком, жареным картофелем, колбасой - € 12, 00

La romana

С томатами, моцареллой, анчоусами и каперсами - € 8, 50

La tirolese

С моцареллой, копченым сыром скаморца и беконом - € 9, 00

La capricciosa

С томатами, моцареллой, грибами, ветчиной, артишоками и маслинами - € 12, 00

La quattro stagioni

С томатами, моцареллой, артишоками, ветчиной, грибами и маслинами - € 12, 00

La frutti di mare

С томатами и свежей рыбой из Адриатического моря - € 13, 00

La quattro formaggi

С моцареллой, горгонзолой, сыром сквавароне и пармезаном - € 12, 00

La diavola

С томатами, моцареллой, острой колбасой - € 10, 00

La boscaiola

С томатами, моцареллой, грибами и колбасой - € 9, 50

La vegetariana

С томатами, моцареллой, кабачками и баклажанами на гриле, спаржей, помидорами пакино шампиньоны, руккола и радиккио - € 10, 00

La prosciutto crudo e burrata

С томатами, моцареллой и пармской ветчиной, сырым сыром буррата и базиликом - € 13, 00

La Riminese

С томатами, моцареллой, сыром сквавароне, сырым сыром и рукколой - € 10, 00

Rio-mare

С помидорами, моцареллой, тунцом, луком и оливками - € 12, 00

Prosciutto e funghi

С помидорами, моцареллой, вареной ветчиной и шампиньонами - € 9, 00

Calzone

С помидорами, моцареллой, вареной ветчиной, грибами и артишоками - € 10, 00

La Panzona

С помидором, моцареллой, хрустящим беконом и жареным яйцом - € 10, 00

Мука - это основной элемент. У нас есть различные типы муки в зависимости от времени года и условий температуры и влажности. Почему бы не попробовать последнюю версию, тесто из камута, который особенно хорошо усваивается и очень богат белком, клетчаткой и антиоксидантами

!!!НОВ
...Попроб
типы му
Из твёрдых со
из неочище
или Камут но не
что пицца вс

“Исключительная пицца, единственная, которую можно найти на любой широте мира”

Летняя пицца

La margherita с помидором San Marzano

С помидорами Сан Марцано, моцареллой буффала, базиликом - € 12, 00

La marinara alle alici

С помидорами Сан Марцано, анчоусами, чесноком, петрушкой и колатурой из анчоусов - € 10, 00

L'estiva

С моцареллой фьор ди латте, баклажанами, козьим сыром, помидорами черри и базиликом - €10, 00

L'italiana

С моцареллой фьор ди латте, моцареллой буйволиной, сыровяленой ветчиной, нарезанным помидором, свежим базиликом и орегано - € 12, 00

La gustosa

С моцареллой фиор ди латте, капоколло, песто алла дженовезе, гранулами фисташек, помидорами черри и бурратой пуглизе - € 13, 00

La Principessa

Хрустящая фокачча, буррата, помидоры Сан Марцано, кантабрийские анчоусы и базилик (все на гарнир) - € 15, 00

La gamberetti e zucchini

С помидорами, моцареллой фьор ди латте, креветками, кабачками на гриле и розовым соусом - € 13, 00

La pregiata

Фокачча с лососем на пару, заправленный салат, моцарелла буффало и мелкие помидоры пакино €13, 00

Пицца от маэстро Николы

Pizza al pesto

С моцареллой фьор ди латте, моцареллой буйвола, песто дженовезе, помидорами пачино, пармской ветчиной - € 13, 00

La Midona

С моцареллой фьор ди латте, нарезанным помидором, коровьим сыром рикотта, базиликом, хлопьями пармезана и моцареллой буйвола из Кампании - € 13, 00

La Zdora

С моцареллой фьор ди латте, нарезанным помидором, баклажаном, базиликом, вареной ветчиной и моцареллой буйвола из Кампании - € 13, 00

La Sburoun

Белая фокачча с заправленным салатом, нарезанным помидором, пармской ветчиной и моцареллой “Буйвол” - € 13, 00

La Volpina

С моцареллой, помидорами черри, рукколой, хлопьями пармезана, пармской ветчиной и моцареллой буйвола из Кампании - € 12, 50

La Pistacchiosa

С моцареллой фьор ди латте, мортаделлой, бурратой, песто и фисташковыми гранулами - € 13, 00

У пиццы появилось совершенно новое достоинство: сегодня она больше не заменяет полноценный обед, а является действительным для полноценного обеда, но является хорошей альтернативой пасте и основным блюдам

Нашим любезным клиентам напоминаем, что в случае нехватки нашей продукции она может быть заморожена

ВИНКА
Купите наши
продукты Био :
продуктов пшеницы
высокой муки
не стоит забывать
всегда вкусная