

# LE PIZZE

## LE CLASSICHE

<b>La Marinara</b> salsa di pomodoro, aglio, origano e olio evo (# 1, 6, 10)	€ 7,00
<b>La Margherita</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro e basilico fresco (# 1, 6, 7, 10)	€ 8,00
<b>La Regina</b> mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico fresco (# 1, 6, 7, 10)	€ 10,00
<b>La Principessa</b> base margherita con burrata fresca pugliese in uscita (# 1, 6, 7, 10)	€ 13,00
<b>La Crudo</b> base margherita con prosciutto crudo stagionato toscano, rucola e scaglie di grana (# 1, 6, 7, 10)	€ 13,00
<b>La Napoli</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, origano, acciuغه del mar Cantabrico e capperi al sale (# 1, 4, 6, 7, 10)	€ 10,00
<b>La Parmigiana</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, melanzane grigliate e Parmigiano (# 1, 6, 7, 10)	€ 12,00
<b>La Vegetariana</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, zucchine, peperoni e melanzane grigliate (# 1, 6, 7, 10)	€ 10,00
<b>La Porcini</b> base margherita con porcini trifolati (# 1, 6, 7, 10)	€ 13,00
<b>La Salsiccia e friarielli</b> mozzarella fior di latte italiano, salsiccia toscana e friarielli saltati (# 1, 2, 4, 6, 7, 10, 14)	€ 12,00
<b>La Calabrisiella mia</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, 'nduja di Spilinga, e friarielli saltati (# 1, 2, 4, 6, 7, 10, 14)	€ 12,00
<b>La Diavola</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, salamino piccante e basilico fresco (# 1, 6, 7, 10)	€ 10,00
<b>La Libeccio</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, tonno sott'olio e cipolla fresca in cottura (# 1, 4, 6, 7, 10)	€ 10,00



# LE PIZZE

- La Quattro Formaggi** € 10,00  
mozzarella fior di latte italiano, gorgonzola dop,  
pecorino toscano stagionato e Parmigiano (# 1, 6, 7, 10)
- La Capricciosa** € 10,00  
mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, würstel,  
prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere e carciofi (# 1, 6, 7, 10)
- Il Calzone** € 10,00  
mozzarella fior di latte italiano, pomodoro, prosciutto cotto (# 1, 6, 7, 10)



## LE GOURMET

Oltre alle nostre proposte di pizze classiche,  
vi proponiamo il connubio fra innovazione e tradizione

- La GODO** € 15,00  
mozzarella fior di latte italiano, prosciutto arrosto,  
peperoni dolci grigliati, erba cipollina  
e burrata pugliese in uscita dal forno (# 1, 6, 7, 10)
- La Birbona** € 14,00  
salsa di pomodoro, salamino piccante,  
cipolle caramellate e burrata pugliese in uscita dal forno (# 1, 6, 7, 10)
- La Golosa** € 16,00  
mozzarella fior di latte italiano, porcini trifolati,  
tartufo fresco, stracciatella di burrata pugliese, ramerino (# 1, 6, 7, 10)
- La Scarola** € 13,00  
mozzarella fior di latte italiano, scarola saltata con olive taggiasche,  
capperi, peperoncino e acciughe del mar Cantabrico (# 1, 2, 4, 6, 7, 10, 14)
- La Ghiotta** € 15,00  
mozzarella fior di latte italiano, gorgonzola dop,  
focci di prosciutto arrosto, pomodorini gialli del Piennolo (# 1, 6, 7, 10)
- La Maestrale** € 15,00  
mozzarella fior di latte italiano, pesce spada affumicato,  
rucola, bacche di ginepro, juice di limone e olio evo (# 1, 4, 6, 7, 10)



# LE PIZZE

<b>La Montanara</b> mozzarella fior di latte italiano, salamino tartufato del salumificio F.lli Lombardi, marmellata di prugne e scaglie di pecorino toscano stagionato (# 1, 6, 7, 10)	€ 14,00
<b>La Casentino</b> mozzarella fior di latte italiano, bocconcini di salsiccia e tartufo nero fresco (# 1, 6, 7, 10)	€ 16,00
<b>La Tricolore</b> mozzarella fior di latte italiano, pesto di friarielli, ciligini freschi, acciughe del mar Cantabrico (# 1, 4, 6, 7, 10)	€ 14,00
<b>La Mortazza</b> mozzarella fior di latte italiano, mortadella, granella di pistacchi e basilico fresco (# 1, 6, 7, 10)	€ 12,00
<b>La Piennolo</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodorini gialli e rossi del Piennolo, scamorza e acciughe del mar Cantabrico (# 1, 4, 6, 7, 10)	€ 14,00
<b>La Fiorentina</b> mozzarella fior di latte italiano, finocchiona, grattugiata di pecorino toscano stagionato e basilico fresco (# 1, 6, 7, 10)	€ 13,00

## I PANUOZZI

Il panuozzo è un piatto tipico della tradizione campana, un panino realizzato con lo stesso impasto della pizza. Dopo la farcitura, richiede un ulteriore passaggio in forno, per cuocere il ripieno e amalgamarlo al pane.



<b>Il Panuozzo <b>GODO</b></b> mozzarella di bufala campana, porchetta del salumificio F.lli Lombardi, misticanza (# 1, 6, 7, 10)	€ 15,00
<b>Il Panuozzo Tradizionale</b> mozzarella fior di latte italiano, prosciutto crudo stagionato toscano, rucola e scaglie di grana (# 1, 6, 7, 10)	€ 13,00
<b>Il Panuozzo Caprese</b> mozzarella fior di latte italiano, pomodoro e insalata (# 1, 6, 7, 10)	€ 13,00



# LE PIZZE

## I COVACCINI

<b>Il Covaccino <b>GODO</b></b> mozzarella fior di latte italiano, prosciutto arrosto, granella di noci, feta, olive nere e misticanza (# 1, 6, 7, 8, 10)	€ 13,00
<b>Il Covaccino al crudo</b> mozzarella fior di latte italiano, prosciutto crudo toscano stagionato rucola e grana a scaglie (# 1, 6, 7, 10)	€ 12,00
<b>Il Covaccino Valtellina</b> bresaola, rucola, scaglie di grana (# 1, 6, 10)	€ 12,00

Aggiunte varie da € 1,50 a € 5,00

## I NOSTRI IMPASTI

**TRADIZIONALE:** con Farina meno raffinata di Tipo 0 e aggiunta di Germe di Grano Fresco.

**INTEGRALE:** miscela di grani toscani al 100% coltivati a circa 70 km dal mulino di Vicchio di Mugello; grazie alla particolare macinatura questa farina preserva tutti i nutrimenti del chicco intero. € 2

**GRANI ANTICHI:** miscela di grani toscani al 100%, verna e grani di forza coltivati a circa 70km dal mulino di Vicchio di Mugello. La naturale minor presenza di glutine rende questo impasto più leggero e digeribile ma dal sapore intenso. € 2

**SENZA GLUTINE:** preparato in altro loco da primarie aziende del settore. € 2

