

## FRITTI

PERINTEISET FRITEERATUT HERKUT PIZZA-ATERIAN ALKUUN

<b>GNOCCO FRITTO</b> FRITEERATTU "ARTISAANIGRISSINO" CACIO & PEP -KASTIKKEELLA.	6	<b>MAGIC YELLOW – ARANCINO</b> FRITEERATTU, PISTAASIPÄHKINÖILLÄ KUORRUTETTU SAHRAMIRISOTTOPALLO, JOSSA TÄYTTEENÄ ITALIALAISTA KINKKUA JA SAVUJUUSTOA.	7
<b>SUMMER QUEEN – LA PIZZETTA</b> RAPEAKSI PAISTETTU PIKKUPIZZA, RICOTTA, AURINKOKUIVATTUJA KIRSIKATOMAATTEJA, SITRUUNANKUORTA SEKÄ MUSTAPIPPURIA.	7	<b>SUPLÌ CLASSICO</b> PERINTEINEN ROOMALAINEN TOMAATTIRISOTTOPALLO MOZZARELLASYDÄMELLÄ.	5

## SELEZIONI

TARKOIN VALITTUJA LISUKKEITA PIZZA-ATERIAN KYLKEEN

<b>OLIVE</b> MARINOITUJA BELLA DI CERIGNOLA -OLIIVEJA.	6	<b>BUFALA &amp; PROSCIUTTO</b> PUHVELINMAIDOSTA VALMISTETTUA MOZZARELLAA, PARMANKINKKUA JA IGP PUGLIA -OLIIVIÖLJYÄ.	10
<b>BURRATA &amp; PEPERONI</b> 🌿 KERMAISTA BURRATAA MAKEIDEN GRILLATTUJEN PAPRIKOIDEN KERA JA PYÖKKISAVUN MAKUISTA OLIIVIÖLJYÄ	10	<b>EAT YOUR GREENS</b> OLIIVIÖLJYLLÄ, BALSAMICOLLA JA MALDON -SUOLALLA MAUSTETTU VIHREÄ SALAATTI.	6

### PIZZA BIANCA

3

PERINTEINEN PIZZA BIANCA (PAISTETTU SÄHKÖUUNISSA) NOVELLO OLIIVIÖLJYLLÄ JA MALDON -SUOLALLA. VALMISTEE MAKUNYSTYRÄSI TÄYDELLISEEN PIZZAELÄMYKSEEN.

## PIZZA IN TEGLIA

RAPEA JA KEVYT, ROOMALAISESSA SÄHKÖUUNISSA PAISTETTU

<b>PEPERONATA</b> Tomaattikastike luomutomaateista, ricottaa, grillattua paprikaa sekä pyökkisavun makuista oliiviöljyä. 🌿	23	<b>PORK WITH STYLE – SALAME E TARTUFO</b> Kermaista burrataa, savustettua mozzarella, salamia tai parmaskinkkua ja tryffelikaviaaria. Lisää tuoretta kesätryffeliä, kun saatavilla (kysy viikon hinta).	26
<b>SKAGEN BUT ROMAN</b> Perinteinen roomalainen resepti skagen-vivahteilla. Majoneesi -tomaattikastiketta, salaattia, katkarapuja, kirjolohenmätä sekä Puglia Gold IGP -neitsytoliiviöljyä.	26	<b>DOUBLE CRUNCH – PROSCIUTTO E ZUCCHINE</b> Parmesaanikreemiä, italialaista kinkkua, friteerattua kesäkurpitsaa, Novello neitsytoliiviöljyä.	23

## PIZZA TONDA

PAISTETTU PYÖKILLÄ LÄMMITETYSSÄ PUU-UUNISSA

<b>I'M VINTAGE AND I KNOW IT – PARMA &amp; RUCOLA</b> Tomaattikastiketta luomutomaateista, mozzarella, rucolaa, parmaskinkkua, parmesaania, Monocultivar Peranzana neitsytoliiviöljyä.	22	<b>STAY HOT - LA DIAVOLA</b> Tomaattikastiketta luomutomaateista, mozzarella, tulista salamia, chilioliiviöljyä, sardinialaista pecorinoa. <b>Lisää kermaista burrataa (+3).</b>	19
<b>Concrete Rosato</b> 🍷 11/15 🍷 66 tai <b>Hurlum Helles</b> 🍷 8		<b>Psyché</b> 🍷 13/18 🍷 78 tai <b>Forza IPA</b> 🍷 7	
<b>PUTTANESCA 2.0</b> Puhvelinmaidosta valmistettua mozzarella, mustia taggiasca oliiveja, kaprisjauhetta, Piennolo DOP -tomaatteja, savustettua ilmakeivattua tonnikalaa, chilioliiviöljyä.	24	<b>THE QUEEN - LA MARGHERITA DI FORZA</b> Tomaattikastiketta, tuoretta basilikaa, mozzarella, IGP Puglia neitsytoliiviöljyä <b>Lisää kinkkua, parmaskinkkua tai salamia (+3)</b>	17
<b>Primavera</b> 🍷 10/14 🍷 60 <b>Juice 3000</b> 🍷 9		<b>Soracuna</b> 🍷 12/16 🍷 72 tai <b>Forza IPA</b> 🍷 7	
<b>PERFECTION – SALSICCIA &amp; PEPERONI</b> Mozzarella, savustettua mozzarella, Feris tuoremakkaraa, grillattua paprikaa, pyökkisavun makuista oliiviöljyä. 🌿	22	<b>SIMPLE BUT SUPER – ALICI E PIENNOLO</b> Mozzarella, savustettua mozzarella, keltaisia ja punaisia Piennolo DOP -tomaatteja, sardellifileitä Amalfin rannikolta, Intenso neitsytoliiviöljyä.	22
<b>Soracuna</b> 🍷 12/16 🍷 72 tai <b>Vallila Amber</b> 🍷 8		<b>Concrete Bianco</b> 🍷 11/15 🍷 66 tai <b>Hurlum Helles</b> 🍷 8	
<b>CACIO &amp; PEPE</b> Mozzarella, paahdettua mustapippuria, kolmenlaista pecorinoa, Luca Platanian Cacio & pepe -kastiketta sekä Novello neitsytoliiviöljyä. <b>Lisää guancialea (+3).</b>	19	<b>MARINARA</b> 🌿 Tomaattikastike luomutomaateista, Piennolo DOP -tomaatteja, ilmakeivattuja corbarino-kirsikkatomaatteja, mustia taggiasca-oliiveja, oreganoa, valkosipulioliiviöljyä, tuoretta basilikaa, tomaattipulveria. <b>Lisää sardellifileitä (+3).</b>	18
<b>Soave</b> 🍷 12/16 🍷 72 tai <b>Juice 3000</b> 🍷 9		<b>Soave</b> 🍷 12/16 🍷 72 tai <b>Forza IPA</b> 🍷 7	
<b>TRUE COLORS – ORTOLANA</b> Mozzarella, savustettua mozzarella, mustia taggiasca oliiveja, kesäkurpitsaa, munakoisoa, ilmakeivattuja corbarino kirsikkatomaatteja, grillattua paprikaa ja pyökkisavun makuista oliiviöljyä.	22	<b>KORVAA TAVALLINEN MOZZARELLA BUFALALLA (+3).</b>	
<b>Barbabanca</b> 🍷 10/14 🍷 60 tai <b>Hurlum Helles</b> 🍷 8			
<b>Vesi</b> (kuplilla tai ilman) 1 / hlö <b>Virvoitusjuomat</b> 4/6			🍷 12/16cl 🍷 75cl 🍷 33cl
<b>Vegaaninen</b>			Kysy allergeeneista tarjoilijaltasi
			Hinnat euroina