



Farine di grani di qualità, sperimentazione, pazienza. Il nostro segreto è il tempo. Dateci 48 ore: di attesa e silenziosa, lenta maturazione. E poi le giuste materie prime.

Molino DallaGiovanna e Molino Soprano sono al nostro fianco ogni giorno: grazie alla qualità delle loro farine, questa lunga lievitazione rende gli impasti leggeri e digeribili.

Ogni pizza ha un'identità unica, un racconto che nasce dall'incontro tra stagionalità, creatività e sapori del territorio.

LE INTRAMONTABILI

Il gusto inconfondibile di quelle pizze senza tempo che ci fanno sentire a casa. Impasto pre fermento tipo Biga con farine del Molino DallaGiovanna, e poi lievitazione per 48 ore.

A materie prime e abbinamenti familiari, diamo nuova energia scegliendo il meglio che i nostri fornitori possono fornirci.

Margherita

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, olio e basilico
6€

Diavola

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, salame piccante, peperoncino fresco, peperone, olio e basilico
7€

Norma

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, melanzane fritte, ricotta salata, olio e basilico
7€

Parmigiana

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo e scaglie di grana , olio e basilico
9€

Vegetariana

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, radicchio, zucchine, melanzane arrosto, funghi, olio e basilico
8€

007

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto cotto, wurstel, uovo, funghi, olio e basilico
8€

Bresaola

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, bresaola Villani, rucola, scaglie di Grana Padano, olio
9€

Coperto 3,00€

LE INTRAMONTABIL

Porcini

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, funghi porcini, speck, olio e basilico
10€

Bufala

Mozzarella di bufala di Battipaglia, datterino multicolor azienda agricola Libretti, olio e basilico
10€

Signora in giallo

Salsa di datterino giallo, fior di latte Latteria Sorrentina, datterino giallo confit azienda agricola Libretti, olio e basilico
9€

Emiliana

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano, olio
10€

Caldo inverno

Fior di latte Latteria Sorrentina, patate e pancetta affumicata, scaglie di Grana Padano, olio e basilico
10€

Coperto 3,00€

LE INIMITABILI

Parola d'ordine: sperimentazione. È così che nascono le nostre inimitabili. Ingredienti che si incontrano imprevedibilmente per andare oltre la tradizione e incarnare il vero "tocco d'oro" della nostra cucina. Su ogni pizza dividerete la nostra voglia di spingerci avanti e di esplorare nuovi sapori.

Selvatica

Fior di latte Latteria Sorrentina, datterino multicolor azienda agricola Libretti, sanapo, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, olive nere, olio e basilico
9€

Odi et amo

Fior di latte Latteria Sorrentina, gorgonzola, pere, speck e noci
9€

Fresca estate

Burrata di bufala di Battipaglia, datterino multicolor azienda agricola Libretti, prosciutto crudo Villani, rucola, scaglie di Grana Padano, olio
10€

Vento di sud est

Fior di latte Latteria Sorrentina, sfilacci di cavallo, cipolla caramellata, rucola, scaglie di Grana Padano, olio
13€

Autunno in campagna

Fior di latte, ricotta fresca, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi, zucca gialla, olio e basilico
10€

Carbonara

Fior di latte Latteria Sorrentina, guanciale, salsa carbonara, pecorino
10€

Spinosa

Crema di carciofi, fior di latte Latteria Sorrentina, speck, carciofi fritti, scaglie di Grana Padano, olio e basilico
10€

Coperto 3,00€

LE INIMITABIL

La bolognese

Ragù tradizionale di scottana locale, fior di latte Latteria Sorrentina, scaglie di Grana Padano, olio e basilico
12€

L'affumicata

Fior di latte Latteria Sorrentina, burrata di bufala di Battipaglia affumicata, prosciutto cotto arrosto di Villani, datterino multicolor azienda agricola Libretti, olio e basilico
13€

La napoletana

Provola affumicata Latteria Sorrentina, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi nero e friarielli
9€

Calzone napoletano

Salsa di pomodoro, fior di latte Latteria Sorrentina, ricotta fresca, cicoli, pepe nero, olio e basilico
8€

Sotto le 2 torri

Fior di latte Latteria Sorrentina, mortadella Santo Villani, burrata di bufala di Battipaglia, pesto di pistacchio, olio e basilico
14€

La mia 4 formaggi

Fior di latte Latteria Sorrentina, piacentino ennese DOP, erborinato di bufala, tuma persa a scaglie, olio e basilico
10€

Territorio

Fior di latte Latteria Sorrentina, tartare di vitellina, maionese al tartufo, misticanza, olio al tartufo e basilico
15€

Tocco d'oro

Fior di latte Latteria Sorrentina, datterino multicolor azienda agricola Libretti, cernia fresca affumicata, peperoncino fresco, mandorle tostate, olio e basilico
15€

Coperto 3,00€

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco.

LE INIMITABIL

Brezza leggera

Fior di latte Latteria Sorrentina, datterino multicolor azienda agricola Libretti, zucchini arrosto, gambero bianco, olio e basilico
10€

Delicata

Mozzarella di bufala di Battipaglia, salmone fresco, zucchini julienne, peperoncino fresco, olio e basilico
13€

Sapori di sicilia

Fior di latte Latteria Sorrentina, datterino multicolor azienda agricola Libretti, melanzane fritte, pesce spada, menta, olio
12€

Mare calmo

Fior di latte Latteria Sorrentina, datterino multicolor azienda agricola Libretti, cozze, pesce spada, polpo, gambero rosso, olio e basilico
15€

Nero vivace

Fior di latte Latteria Sorrentina, sugo al nero di seppia, mentuccia, peperoncino fresco, lime
15€

Fior di mare

Fior di latte Latteria Sorrentina, polpo scottato, patate al forno, crumble di olive nere, datterino multicolor azienda agricola Libretti, olio e basilico
13€

Marinara 2.0

Salsa di datterino, acciughe del Mediterraneo, capperi degli Iblei, olive nere, maionese all'aglio, origano, olio e basilico
10€

La mia tonno e cipolla

Fior di latte Latteria Sorrentina, filetti di tonno del Mediterraneo, cipolla caramellata, capperi degli iblei, datterino confit, olio e basilico
10€

Coperto 3,00€

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco.

LE CONTEMPORANEE

Doppia pazienza, doppio gusto. Alle 48 ore di maturazione dell'impasto segue la prima cottura, a vapore: alveolatura alle stelle e il desiderio di cuocere ancora. Quindi procediamo con una seconda cottura: tutto in forno. E poi a tavola, per nutrire l'anima.

Fuori norma

Tartara di melanzana cotta in forno, pomodorino confit, spuma di ragusano semistagionato, olio e basilico
12€

Dagli Iblei al Guatemala

Mozzarella di bufala di Battipaglia, guacamole leggero, gambero rosso di Mazara, olio
18€

Armonia di sapori

Stracciatella ragusana a latte crudo, mortadella tartufata, capperi degli Iblei, miele mille fiori
15€

Ispirazione mediterranee

Mozzarella di bufala Battipaglia, tonno scottato, cipolla in agrodolce, menta, mandorle tostate
15€

Leggera

Stracciatella ragusana a latte crudo, prosciutto cotto arrosto di Villani, pomodorino confit, misticanza, olio
14€

Margherita contemporanea

Salsa di datterino, stracciatella ragusana a latte crudo, olio e basilico
10€

Doppio crunch

Prosciutto cotto arrosto Villani, provola affumicata latteria Sorrentina, funghi trifolati
15€

Sfilacciata doppio crunch

Spalla di maiale stracotto, maionese piccante, cavolo rosso
15€

Coperto 3,00€

Le pizze con il pesce sono soggette a variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco.

STUZZICHERIA ARTIGIANAIE

Patatine fritte*

4€

Tris vincente

Patatine*, panelle fatte in casa e crochette

6€

Duetto alla palermitana

Panelle fatte in casa e crochette

5€

Panelle

4€

Crochette di patate

4€

Arancine al ragù

5€

Triangoli mozzarella e prosciutto

6€

Coperto 3,00€

*prodotto surgelato

S U P P L E M E N T I

Supplemento	1,50€
Supplemento salumi	2,00€
Supplemento bufala, pesce, burrata	3,00€

BEVANDE

Acqua Naturale Panna	3,50€
Acqua Frizzante San Pellegrino	3,50€
Acqua Lete	3,50€
Coca Cola 33 cl	2,50€
Coca Cola 1 l	4,00€

BIRRE

Messina	33 cl	2,50€
Messina	66 cl	3,50€
Messina Cristalli di sale	50 cl	5,00€
Birra Moretti Gran Cru Bionda artigianale	75 cl	10,00€
Tari Oro Bionda artigianale	75 cl	15,00€
Baladin Isaac blanche	75 cl	15,00€
Baladin Nazionale Bionda artigianale	75 cl	15,00€
Super Baladin Doppio malto	75 cl	15,00€
Baladin Nazionale Bionda artigianale gluten free	33 cl	7,00€

Ci fidiamo e ci affidiamo ai produttori artigianali, veri artefici di qualità e veri alleati del nostro lavoro in cucina.

Libretti

ieri, oggi, domani



Molino Soprano



**LA SIGNORA
DI BATTIPAGLIA**

VILLANI
1886

ALLERGENI

Alcuni dei nostri prodotti sono soggetti ad abbattimento/congelamento in ottemperanza al regolamento CE n. 853/2004

In conformità al regolamento U.E 1169/2011 del parlamento Europeo, elenchiamo di seguito le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze:



Arachidi Peanuts

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Crostacei Crustacean

Sedano e prodotti a base di sedano



Frutta a guscio Nuts

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchio



Glutine Cereals containing wheat

Cereali contenenti glutine. Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



Latte Milk

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



Lupini Lupin

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



Molluschi Molluscs

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc



Pesce Fish

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



Sedano Celery

Sedano e prodotti a base di sedano



Semi di sesamo Sesame

Semi di sesamo e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



Senape Mustard

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Soya Soya

Soia e derivati. Latte, tofu, spaghetti, etc



Uova Eggs

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc