

grigoris



## PIZZE di TERRA

<b>DOP</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, basilico	€ 8,00
<b>EXTRA DOP</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, basilico, origano selvatico	€ 9,00
<b>CASTELPOTO</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, salsiccia rossa piccante di Castelpoto (maiale nero Casertano), basilico	€ 11,00
<b>FAVE GUANCIALE E TALAMELLO</b> Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda spagnola "Joselito", favette, pecorino di fossa "il Talamello"	€ 12,00
<b>CONCIATO E FICHI</b> Fiordilatte di Agerola, Conciato Romano, oliva Caiatina, marmellata di fichi	€ 12,00
<b>CARBONARA</b> Fiordilatte di Agerola, guanciale di Ghianda Spagnola "Joselito", uova BIO, pepe nero	€ 13,00
<b>VEGETARIANA</b> Fiordilatte di Agerola, verdure di stagione, olio alla menta	€ 11,00
<b>PATATE E GUANCIALE</b> Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, guanciale affumicato (az. Squizzato), patate lesse	€ 11,00
<b>FAGIOLI E CAVOLO NERO</b> Fagioli Cannellini, cavolo nero, patate, mozzarella di bufala, formaggio Pecorino	€ 13,00
<b>PARMIGIANA 2020</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, melanzane fritte, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi	€ 13,00



## PIZZE di TERRA

<b>LIGURE</b> Fiordilatte di Agerola, pesto alla genovese DOP, olive taggiasche DOP, pomodori secchi, pecorino Fiore Sardo	<b>€ 12,00</b>
<b>BURRATA E MORA ROMAGNOLA</b> Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, prosciutto cotto di Mora Romagnola, olio alla senape	<b>€ 13,00</b>
<b>CAPOCOLLO E BURRATA</b> Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, capocollo di Martina Franca	<b>€ 13,00</b>
<b>FUNGO CARDONCELLO</b> Fungo Cardoncello, mughuli selvatici, blu di Arioli, fiordilatte di Agerola	<b>€ 13,00</b>
<b>JOSELITO E NOCCIOLA</b> Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, Joselito Paleta, crema di nocciole e mascarpone, cacioricotta	<b>€ 16,00</b>
<b>CASTELPOTO E PAPACCELLA</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, papaccella, salsiccia rossa di Castelpoto	<b>€ 12,00</b>
<b>'NDUJA E CIME DI RAPA</b> Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, 'nduja di Maiale Nero di Calabria, cime di rapa	<b>€ 13,00</b>
<b>FRIARIELLI E SALSICCIA</b> Fiordilatte di Agerola, friarielli, salsiccia di Mora Romagnola	<b>€ 12,00</b>
<b>CARCIOFI E GUANCIALE</b> Fiordilatte di Agerola, carciofi freschi, guanciale affumicato, pesto di basilico pane grattato tostato	<b>€ 13,00</b>



## PIZZE di MARE

<b>MASCULINA</b>	€ 10,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico	
<b>DOP E MASCULINA</b>	€ 12,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico	
<b>TONNO E CIPOLLA DI ALIFE</b>	€ 12,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, filetti di tonno del Mar Cantabrico, cipolla di Alife	
<b>ALICI MARINATE E MISTICANZA</b>	€ 13,00
Mozzarella di bufala, alici di Pellestrina marinate, misticanza, sedano rapa e finocchio fermentato al profumo di limone.	
<b>SEPPIA E PISELLI</b>	€ 14,00
Fiordilatte di Agerola, piselli, seppia a due cotture, limone	
<b>CARCIOFI E SOGLIOLA</b>	€ 14,00
Fiordilatte di Agerola, patate, sogliola, salsa Olandese pesto di basilico, carciofi	
<b>POLPO E PESTO DI AGRUMI</b>	€ 14,00
Polpo bollito, patate lesse, pesto di agrumi, oliva Caiatina, capperi di Salina, pomodoro datterino, fiordilatte di Agerola	
<b>W PINO SPANU</b>	€ 14,00
Carciofi crudaioli, bottarga di muggine 100% Cabras, fiordilatte di Agerola	
<b>SGOMBRISIMO</b>	€ 12,00
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, sgombro al naturale di Sicilia, capperi, cipolla di Alife	

grigoris

## PIZZE di MARE

### **RICCIA**

**€12,00**

Fiordilatte di Agerola, scarola riccia, olive taggiasche\* DOP, alicie "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina

### **SCIOCCA**

**€ 11,00**

Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, burrata Pugliese, aringa sciocca

### **CECI E GAMBERO ROSSO**

**€ 20,00**

Crema di ceci, mozzarella di bufala DOP, basilico, gambero rosso, estratto di finocchietto selvatico e profumo di limone.

### **TONNO E SCAROLA RICCIA**

**€ 14,00**

Fiordilatte di Agerola, tonno fresco affumicato da noi, insalata riccia con profumi, crema di pistacchio di nostra produzione.

\*Prodotti da agricoltura biologica

Alcuni prodotti possono essere abbattuti e congelati da noi.

Si prega di richiedere alla cassa la lista degli allergeni ed avvisare di eventuali allergie ed intolleranze.