



Le nostre
PIZZE GOURMET

Le nostre pizze Gourmet sono realizzate esclusivamente con farine italiane macinate a pietra.
L'alta idratazione, intorno al 90%, e la lunga maturazione donano all'impasto un'incredibile digeribilità e profumi eleganti.

La pizza viene servita a spicchi per facilitare il cliente nella degustazione e per esaltare la qualità delle nostre farciture, composte dai migliori prodotti dell'eccellenza Italiana.

Madama Sofia

*Fior di latte Tramonti, pomodoro datterino saltato con olio e sale,
bufala di Peastum con olio aromatico al basilico*

€ 13,00

Madama Gemma

Crema di carciofi, burrata pugliese, salmone affumicato con cuore di arancia

€ 19,00

Madama Pomezia

Fior di latte Tramonti, burrata pugliese, crudo San Daniele, fichi caramellati

€ 17,00

Madama Isotta

Fior di latte Tramonti, prosciutto cotto Rovagnati, Philadelphia

€ 17,00

Lele

*Fior di latte Tramonti, mozzarella di bufala campana dop,
acciughe del Mar Cantabrico, origano selvatico, patè di olive*

€ 17,00

Madama Fiorenza

Fior di latte Tramonti, porcini freschi spadellati, tartufo d'Alba

€ 18,00

Madama Lucrezia

*Fior di latte Tramonti, Prosciutto Pata Negra Jamon de Cebo,
alici del Mar Cantabrico, pecorino aromatizzato al pistacchio*

€ 19,00

Federica

Carpaccio di branzino nostrano, foglie d'oro, caviale Beluga 30 gr

€ 220,00

Madama Leonora

Philadelphia, crema di zucchine, buccia di limone, gamberoni

€ 25,00

Madama Ginevra

*Fior di latte Tramonti, tonno pinna gialla in crosta di sesamo,
cipolla di Tropea caramellata*

€ 27,00

