

# Le pizze tradizionali

Mar-gherita	( Pomodoro, mozzarella )	€. 8,00
Gran Cotto	( Pomodoro, mozzarella, cotto Pernigotti o crudo )	€. 11,00
Napolitana	( pomodoro, mozzarella, acciughe salate della nostra riviera, origano )	€. 10,00
Marinara	( pomodoro, aglio, origano )	€. 6,00
Capricciosa	( pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghetti, carciofini, olive )	€. 10,00
Diavola	( pomodoro, mozzarella, salame piccante )	€. 10,00
Wurstzell	( pomodoro, mozzarella, wurstzell )	€. 10,00
Pugliese	( pomodoro, mozzarella, cipolle )	€. 10,00
Tonno e cipolla	( pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle )	€. 10,00
Salsiccia	( pomodoro, mozzarella, salsiccia )	€. 10,00
Orchidea	( stracchino )	€. 8,00
Bufala	( pomodoro, mozzarella di bufala )	€. 10,00
Focaccia Al Formaggio tipo Recco		€. 9,00
Focaccia al formaggio Pizzata		€. 10,00
Focaccia al formaggio con crudo		€. 11,00
La Focaccia dell'osteria	( stracchino, gorgonzola, mortadella "farola" )	€. 10,00
La Focaccia di Boccadassè	( stracchino, pesto corto, acciughe salate )	€. 11,00

# Le Stagionali

Martin	<b>Dedicata a Martino</b> ( Pomodoro, bufala, culaccia )	€. 13,00
Andre	<b>Dedicata a Andrea</b> ( Pomodori a fette, stracchino, pesto, prosciutto crudo )	€. 12,00
Dolcenera	( Mozzarella, pomodoro, zucchine, pancetta )	€. 11,00
Princesa	( Mozzarella, gorgonzola, salame piccante, rucola )	€. 11,00
A Cumba	( Mozzarella, brie, spek, zucchine )	€. 11,00
Geordie	( pomodoro, mozzarella, champignon e carciofi freschi, prosciutto crudo )	€. 12,00
Il Bombarolo	( Pomodoro, prescinseua, squaquerone, carciofi freschi )	€. 11,00

**Ogni ingrediente aggiunto verrà calcolato in base al prodotto**

**Le nostre pizze sono quasi tutte bianche se gradite aggiunta di pomodoro fatene richiesta**

# Le pizze d'autore

<b>Crèza de Ma</b> (stracchino, pesto, noci)	€. 11,00
Vino consigliato : vermentino	
<b>Bocca di rosa</b> (mozzarella, gorgonzola, noci, pere, sedano)	€. 11,00
Vino consigliato : Nebbiolo delle langhe	
<b>Via del campo</b> (prescinseua, stracchino, carne salada)	€. 12,00
Vino consigliato : vermentino	
<b>La ballata del michè</b> (prescinseua, stracchino, colto pernigotti e spek)	€. 12,00
Vino consigliato. Nebbiolo delle langhe	
<b>Sidun</b> (squacquerone, stracciatella e d.c. , carne salada, castelmagno, mele)	€. 13,00
Vino consigliato : Nero d'Avola	
<b>Il pescatore</b> ( pomodoro, origano, acciughe fresche, pinoli, olive taggiasche, olio d'aglio)	€. 12,00
Vino consigliato : Prosecco	
<b>La canzone di marinella</b> (squacquerone, stracciatella, pomodori, grana, crudo)	€. 13,00
Vino consigliato . Chardonnay	
<b>A pittima</b> ( mozzarella ,trevigiana, rucola, zucchine, pomodori a fette, olive taggiasche)	€. 11,00
Vino consigliato : Prosecco	
<b>Le nuvole</b> (olio e sale e d.c. : rucola, stracciatella, pomodori , olive taggiasche, crudo)	€. 13,00
Vino consigliato: Nebbiolo delle langhe	
<b>Anime salve</b> (mozzarella, gorgonzola, patè di olive taggiasche, trevigiana)	€. 11,00
Vino consigliato : Nebbiolo delle langhe	
<b>La guerra di Piero</b> (stracchino, prescinseua, noce moscata, spek)	€. 11,00
Vino consigliato: Prosecco	
<b>Don Raffaè</b> (squacquerone, stracciatella, pomodori a fette, rucola e scaglie di grana)	€. 11,00
Vino consigliato: Nero d'Avola	
<b>Andrea</b> (pomodoro, crescenza, colto pernigotti)	€. 11,00
Vino consigliato : Chardonnay	
<b>Megu—Megun</b> (prescinseua, stracchino, melanzane, peperoni, zucchine)	€. 10,00
Vino consigliato: Prosecco	
<b>Fiume sand Crèk</b> (il nostro squacquerone con spuma di prescinseua, mostadella "Favola")	€. 11,00
Vino consigliato : Nebbiolo delle langhe	
<b>" Faber "</b> (mozzarella, provola affumicata ratatuille di verdura, prosciutto crudo)	€. 12,00
Vino consigliato : Vermentino	