

Le classiche

- ANOIA** n° 1-4-7 € 9.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, filetti di alici "Calabraitica", origano
- CALZONE** n° 1-7 € 8.50
Pelato Gustarosso, fior di Latte, prosciutto cotto nostrano "La Manarese"
- MARGHERITA** n° 1-7 € 7.50
Pelato Gustarosso, fior di Latte, basilico
- MARINARA** n° 1 € 6.50
Pelato Gustarosso, aglio, origano, olio
- PUGLIESE** n° 1-7 € 9.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, cipolle di Tropea, origano, Grana Padano

Le stagionali

- BROCCOLI E SALSICCIA** n° 1-7-8 € 11.50
Crema di broccoli, fior di Latte, broccoli, salsiccia, noci
- CAPRICCIOSA** n° 1-7 € 12.50
Pelato Gustarosso, fior di Latte, funghi champignon, carciofi, olive Taggiasche, prosciutto cotto nostrano "La Manarese"
- CAVOLFIOR E PANCETTA** n° 1-7 € 12.00
Fior di Latte, cavolfiore, pancetta, fonduta di parmigiano, zest di limone
- CAVOLO E SPECK** n° 1-7-8 € 12.00
Crema di cavolo nero, fior di latte, porro, cavolo nero, speck, mandorle, polvere di peperone crusco
- FRIARIELLI E SALSICCIA** n° 1-7 € 11.00
Ragù di salsiccia, fior di Latte, friarielli, salsiccia
- RADICCHIO E PANCETTA** n° 1-7 € 12.00
Fior di Latte, radicchio, pancetta, mousse di mascarpone e gorgonzola, polvere di liquirizia di Calabria D.O.P.
- SCAROLA E ALICI** n° 1-4-7 € 12.00
Fior di Latte, scarola, olive Taggiasche, filetti di alici al bergamotto "Calabraitica", polvere di peperone crusco
- VERDURE D'AUTUNNO** n° 1-7 € 11.00
Pelato Gustarosso, fior di latte, verdure di stagione spadellate
- ZUCCA, CECINA E LIQUIRIZIA** n° 1-7 € 14.00
Crema di zucca, fior di Latte, cecina de Leon Reserva I.G.P., polvere di liquirizia di Calabria D.O.P.
- ZUCCA, FONDUTA** n° 1-7-8 € 12.00
Crema di zucca, fior di Latte, semi di Chia, fonduta di Parmigiano, granella di pistacchio riduzione di aceto balsamico allo zenzero

Secondo noi

- BUFALA** n° 1-7 € 10.00
Pelato Gustarosso, basilico, bufala campana D.O.P.
- BIBI (versione invernale)** n° 1-7 € 11.00
Moncada (salsa di datterino arancione), fior di Latte, crudo di Parma D.O.P. 18/24 mesi, rucola, grana
- CALABRIA** n° 1-7 € 10.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, 'nduja, cipolla di Tropea, pecorino calabrese a scaglie
- CANTABRICO** n° 1-4-7 € 13.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, stracciatella, olive Taggiasche, acciughe del Cantabrico
- C'È PIZZA X TE** n° 1-4-7 € 12.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, filetto di tonno, cipolla di Tropea, olive Taggiasche, 'nduja, gorgonzola
- DELLA NONNA** n° 1-4-7 € 11.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, peperoncino, filetti di alici "Calabraitica", olive Taggiasche, filetto di tonno
- LOTITO** n° 1-4-7 € 11.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, filetto di tonno, olive Taggiasche, frutti del capperone
- PISTACCHIO E MORTADELLA** n° 1-7-8 € 12.50
base focaccia, stracciatella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, mortadella I.G.P.
- SALMONE E PATATE** n° 1-4-7 € 13.00
Fior di latte, patate, salmone, emulsione di prezzemolo
- SAPORI MEDITERRANEI** n° 1-4-7 € 11.50
Bufala campana D.O.P., Moncada (salsa di datterino arancione), filetti di alacce "Calabraitica" presidio Slow Food
- SPIANATA E CACIO** n° 1-7 € 10.00
Pelato Gustarosso, fior di Latte, spianata calabra, cacio, pepe
- TALITA (versione invernale)** n° 1-7 € 12.00
Moncada (salsa di datterino arancione), fior di Latte, Grana Padano, bresaola, rucola
- THOR (versione invernale)** n° 1-4-7 € 12.50
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, salmone, zeste di zenzero, melagrana, prezzemolo
- TONNO E CIPOLLA (versione invernale)** n° 1-4-7 € 10.00
Salsa di ciliegino giallo, fior di Latte, cipolla di Tropea, filetto di tonno

Lucifero Contemporanee

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE (solo su prenotazione)

- Stracciatella, gambero* n° 1-4-7-8-12 € 17.00
pesto di pistacchio, granella di pistacchio
 - Stracciatella, crudo di Parma D.O.P. 18/24 n° 1-7 € 13.00
- Con la consegna a domicilio delle nostre pizze contemporanee, riceverete a casa la base della pizza, pronta per essere rigenerata in forno e gli ingredienti per la farcitura con le istruzioni per farcire.

Pizza e contrasti

Da un'idea dello **Chef Giovanni Ricciardella** per C'è Pizza x Te n° 1-4-7-11

- Focaccia lievito madre e semi vari, Parmigiano Reggiano, stracciatella, friarielli, filetti di alici "Calabraitica", polvere di peperone crusco
- € 16.00

I nostri salumi

Prosciutto cotto nostrano "La Manarese"
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 18/24 mesi
Speck
Mortadella I.G.P.
Pancetta di Bassiano I.G.P.
Cecina de Leon Reserva I.G.P.
Bresaola
Spianata Calabra

I nostri dolci

LIEVITATI NATURALMENTE

- Cottura a legna e solo lievito madre vivo
- Panettone, nelle ricorrenze - **1Kg € 40.00**
 - Colomba, nelle ricorrenze - **1Kg € 40.00**
 - Bauletti, tutto l'anno (ottimi per colazione, spuntini, dopo cena) - **500 gr € 18.00** (le farciture variano)

n° 1-2-3-...

Il riquadro colorato con [n° 1-2-3-...] si riferisce alla presenza di ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (vedi tabella). Il nostro impasto è fatto con farina-acqua-sale-olio-levito.



C'è Pizza x Te

I nostri consigli

PER RIGENERARE LE PIZZE, RISCALDARE IN FORNO (no microonde) A 250° PER 1/2 MINUTI (Le Classiche e Secondo Noi) O 4/5 MINUTI (Lucifero Contemporanee). LA "DOPPIA COTTURA" RENDERÀ LA PIZZA ANCORA PIÙ GUSTOSA.

In alternativa usiamo un cartone brevettato per mantenere le pizze calde più a lungo.
RICHIEDILO CON IL TUO ORDINE! + € 1.00

Il pane

IL SABATO

solo su prenotazione
Pane fresco con lievito madre vivo, mix di farine macinate a pietra e semi vari

€ 8.50 al Kg

IMPASTO A FERMENTAZIONE SPONTANEA (SENZA LIEVITO AGGIUNTO)
+ € 2.00 SUL PREZZO DI LISTINO

FRITTURE

- Patatine Fritte* € 5.00
- Fritto Misto* (su ordinazione min. 15 minuti) n° 1-2-4-12 € 10.00
- Calamari fritti* (su ordinazione min. 15 minuti) n° 1-2-4 € 9.00

I prodotti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

VINI

- PINK DIFFERENT (ROSATO) 75 cl. n° 12 € 11.00
- LA PRADÀ (RIESLING ITALICO) 75 cl. n° 12 € 11.00

BIBITE

- Acqua 0.5 lt € 1.00
- Bibita in lattina 33 cl € 2.00
- Coca cola 0,45 lt € 2.50
- Birra 33 cl € 2.50
- Birra 66 cl € 3.50
- Birra artigianale 33 cl € 5.00
- Birra artigianale 75 cl € 9.00



SCANSIONA IL QR CODE PER SCARICARE IL MENU