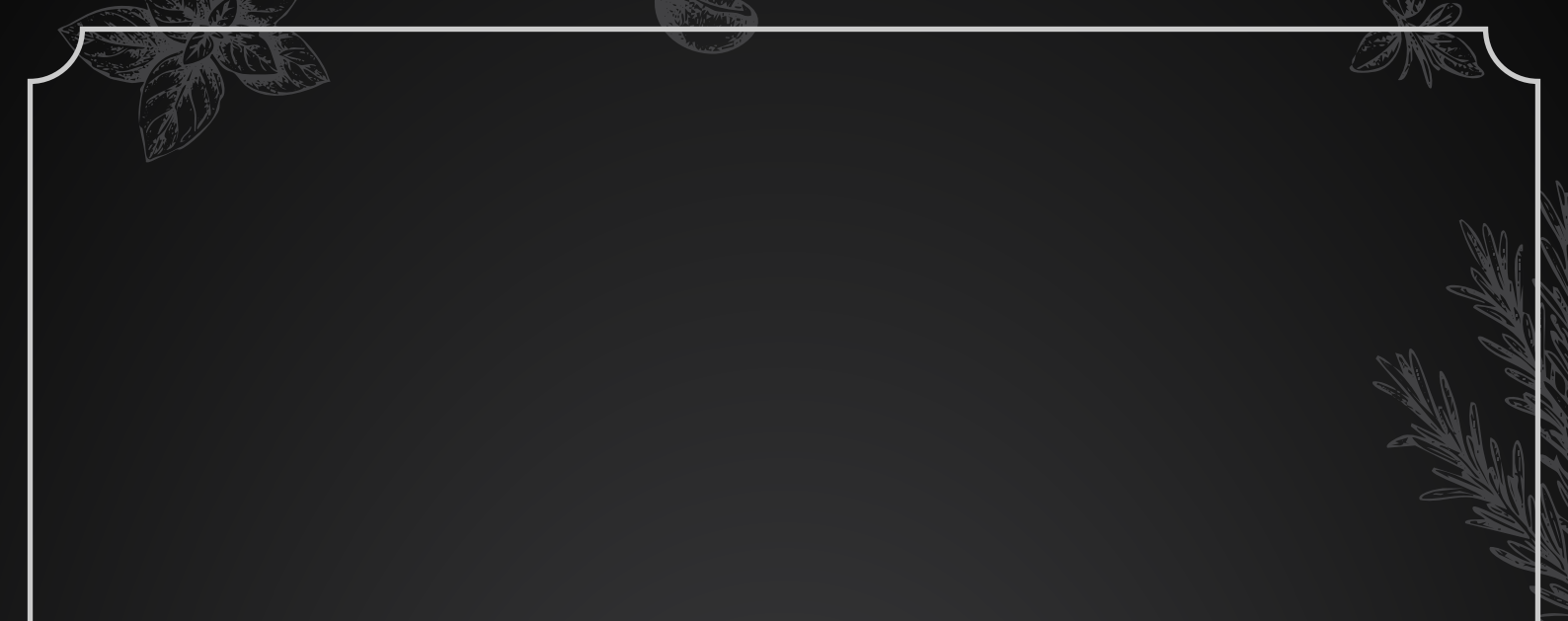


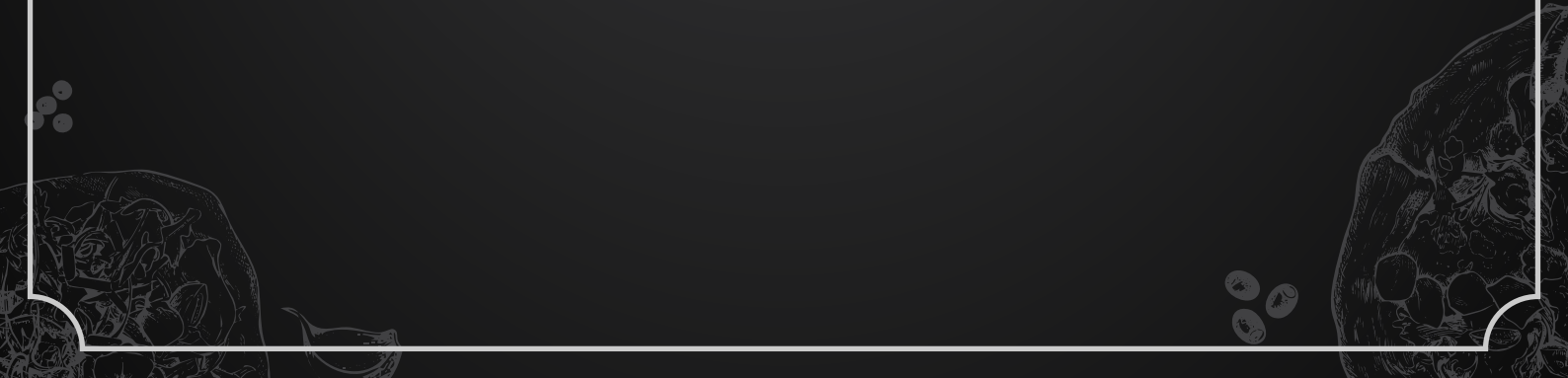


Casi

PIZZERIA



Pizze Special



Pizze Special

1. LA TARTUFATA DI MARE € 18.00

Salsa di tartufo nero, datterini gialli, capperi, olive di Gaeta, salmone affumicato, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Black truffle sauce, yellow datterini tomatoes, capers, Gaeta olives, smoked salmon, fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

2. LA CETARA € 15.00

Fior di latte, zucchine sottili, datterini gialli e rossi, olive itrane e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana. All'uscita: Acciughe di Cetara, scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. e fili di rucola fresca.

Fior di latte mozzarella, sliced zucchini, yellow and red datterini tomatoes, Itri olives, and Itrana cultivar extra virgin olive oil. After cooking: Cetara anchovies, Provolone del Monaco P.D.O. shavings, and fresh rocket strands.

3. LA CANTABRICA € 20.00

Fior di latte, zucchine sottili, datterini gialli e rossi, olive itrane e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana. All'uscita: Filetti di acciughe del Mar Cantabrico (F.A.O. 27), scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. e fili di rucola fresca.

Fior di latte mozzarella, sliced zucchini, yellow and red datterini tomatoes, Itri olives, and Itrana cultivar extra virgin olive oil. After cooking: Cantabrian Sea anchovy fillets (FAO 27), Provolone del Monaco P.D.O. shavings, and fresh rocket strands.

Pizze Special

4. NOCCIOL MIELE € 15.00

Fior di latte, gorgonzola e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana. All'uscita: Prosciutto crudo, miele alla nocciola e granella di nocciole spezzata al momento.

Fior di latte mozzarella, gorgonzola, and Itrana cultivar extra virgin olive oil. After cooking: Cured ham (prosciutto crudo), hazelnut honey, and freshly crushed hazelnut crumble.

5. LA VISCIOLA € 13.00

Fior di latte, gorgonzola (o provola) e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

All'uscita: Confettura di visciole di Norma.

Fior di latte mozzarella, gorgonzola (or smoked provola), and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

After cooking: Norma sour cherry jam.

6. TARTUFO E BUFALA € 17.00

Salsa di tartufo nero, datterini gialli, capperi, olive di Gaeta, salmone affumicato, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Black truffle sauce, pancetta, porcini mushrooms, buffalo mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

Pizze Special

7. DIAVOLA AL TARTUFO € 14.00

Salsa di tartufo nero, salame piccante, gocce di pomodoro, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

All'uscita: Ciuffi di ricotta.

Black truffle sauce, yellow datterini tomatoes, capers, Gaeta olives, smoked salmon, fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

8. L'INCANTO DI ALESSANDRA € 18.00

Fior di latte, fiori di zucca, pomodorini, pancetta coppata, scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Fior di latte mozzarella, zucchini flowers, cherry tomatoes, rolled pancetta (pancetta coppata), Provolone del Monaco P.D.O. shavings, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

9. PESTO E PANCETTA € 13.00

Pesto di basilico, datterino giallo e rosso, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana. All'uscita: Pancetta coppata.

Basil pesto, yellow and red datterini tomatoes, fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

After cooking: Rolled pancetta (pancetta coppata).

Pizze Special

10. LA CARCIOFOTTA € 16.00

Crema di carciofi, porcini, salsiccia, mozzarella di bufala e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Artichoke cream, porcini mushrooms, sausage, buffalo mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

11. LA MORTADELLA D.O.P. DI SHARON € 15.00

Pesto di pistacchio di Bronte, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

All'uscita: Mortadella, ciuffi di ricotta aromatizzata e granella di pistacchio di Bronte.

Bronte pistachio pesto, fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

After cooking: Mortadella, seasoned ricotta dollops, and Bronte pistachio crumble.

12. DELIZIA DI SALMONE € 18.00

Salmone, zucchine, pomodorini, olive itrane, fior di latte, fiori di zucca e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Salmon, zucchini, cherry tomatoes, Itri olives, fior di latte mozzarella, zucchini flowers, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

Pizze Special

13. LA TONNARA

€ 13.00

Tonno, zucchine, pomodorini, olive itrane, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Tuna, zucchini, cherry tomatoes, Itri olives, fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

14. VECCHIA MODENA

€ 13.00

Crema di zucca, pancetta coppata, glassa di aceto balsamico, scaglie di Parmigiano e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Pumpkin cream, rolled pancetta (pancetta coppata), balsamic vinegar glaze, Parmigiano shavings, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

15. TARTUFO E CRUDO

€ 15.00

Salsa di tartufo nero, funghi champignon, fior di latte, prosciutto crudo e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Black truffle sauce, champignon mushrooms, fior di latte mozzarella, cured ham (prosciutto crudo), and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

Pizze Special

16. AMATRICE

€ 13.00

Salsa di pomodoro, pancetta coppata, pecorino, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Tomato sauce, rolled pancetta (pancetta coppata), pecorino cheese, fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

17. I FRIARIELLI DI ILARIA € 18.00

Vellutata di datterino giallo, provola affumicata, salsiccia e friarielli, fior di latte e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Yellow datterini tomato cream, smoked provola, sausage, friarielli (broccoli rabe), fior di latte mozzarella, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

18. SINFONIA CAMPANA € 16.00

Datterini gialli e rossi, fior di latte di Agerola, provola affumicata di Agerola. All'uscita: Scaglie di Provolone del Monaco D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Yellow and red datterini tomatoes, Agerola fior di latte mozzarella, Agerola smoked provola. After cooking: Provolone del Monaco P.D.O. shavings, fresh basil, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

Pizze Special

19. L'ITRANA DI MARE € 14.00

Datterini gialli e rossi, fior di latte di Agerola, filetti di acciughe di Cetara, olive nere di Itri (cultivar Itrana), basilico fresco e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Yellow and red datterini tomatoes, Agerola fior di latte mozzarella, Cetara anchovy fillets, black Itri olives (Itrana cultivar), fresh basil, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.

20. L'ORTO E IL MARE € 16.00

Fior di latte di Agerola, zucchine, datterini gialli e rossi, filetti di acciughe di Cetara, olive nere di Itri (cultivar Itrana) e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana. All'uscita: Scaglie di Provolone del Monaco D.O.P.

Agerola fior di latte mozzarella, zucchini, yellow and red datterini tomatoes, Cetara anchovy fillets, black Itri olives (Itrana cultivar), and Itrana cultivar extra virgin olive oil. After cooking: Provolone del Monaco P.D.O. shavings.

21. VIA FRANCIGENA (LA PIZZA DI ERMANNO) € 20.00

Fior di latte di Agerola. All'uscita: Un letto di fiori di zucca freschi, pomodorino ciliegino di Sicilia, Capocollo di Martina Franca, scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. e olio extravergine d'oliva cultivar Itrana.

Agerola fior di latte mozzarella. After cooking: A bed of fresh zucchini flowers, Sicilian cherry tomatoes, Capocollo from Martina Franca, Provolone del Monaco P.D.O. shavings, and Itrana cultivar extra virgin olive oil.