piz·za·iò·lo for·nà·io /pittsa'jɔlo for'najo/ s. m. mestiere artigiano.
I. Custode di un'arte antica, nobile e profondamente manuale, fondata sul mestiere vivo e sull'esperienza del gesto. 2. Colui che preserva e domina la cottura al forno a legna – strumento troppo spesso in giustamente demonizzato negli ultimi tempi – trasformando il calore vivo del fuoco e della legna in un valore artigianale insostituibile.

LE NOSTRE PIZZE TONDE

★ NOTA: IL MARTEDÌ SERA LE PIZZE TONDE NON SONO DISPONIBILI (SOSTITUITE DALLE "BOLLE DI FARINA") ★

I. CORTEFUSIA € I6,00
mozzarella di bufala, rucola, crudo di Parma Sant'Ilario, burrata pugliese [I, 7]

2. MORTEFUSIA € I6,00
mortadella Palmieri, insalata di cavolo cappuccio (cavolo cappuccio, senape, miele, aceto), stracciatella di burrata [I, 7, I0]

3. LAMBRU' € I4,00
mozzarella di bufala, patate al forno, crema di Zola DOP, speck nostrano [I, 7]

4. P.F.O. (Prosciutto Funghi e Origano) € I4,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, champignon al forno, prosciutto cotto arrosto, origano [I, 7]

5. FROSTY € I4,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, 'nduja calabrese, basilico, pomodorini confit (timo, rosmarino, sale, olio E.V.O.) [I, 7]

6. SIRIO € I3,00
mozzarella di bufala, fontina valdostana D.O.P., misto di tutte le nostre verdure a discrezione del pizzaiolo (la pizza per coloro che amano tutti i vegetali) [I, 7]

7. TONNO ROSSO € I7,00
Tonno rosso di Sicilia, pomodorini, pomodoro San Marzano, semi di sesamo, glassa di aceto [I, 4, II]

8. MIA REGINA € I2,00
Pomodoro San Marzano, bufala, pomodorini conditi, basilico tutto in cottura [I, 7]

9. QUATTRO FORMAGGI € I6,00
mozzarella di bufala, fontina valdostana DOP, gorgonzola al naturale IGP, cialda di parmigiano reggiano [I, 7]

I0. LA BUFALA A MODO NOSTRO € I2,00
Mozzarella di bufala, pomodorini semi dry conditi, basilico, mozzarella di bufala a fine cottura [I, 7]

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)

LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi

piz·za·iò·lo for·nà·io /pittsa'jɔlo for'najo/ s. m. mestiere artigiano.
I. Custode di un'arte antica, nobile e profondamente manuale, fondata sul mestiere vivo e sull'esperienza del gesto. 2. Colui che preserva e domina la cottura al forno a legna – strumento troppo spesso in giustamente demonizzato negli ultimi tempi – trasformando il calore vivo del fuoco e della legna in un valore artigianale insostituibile.

LE NOSTRE PIZZE TONDE

★ NOTA: IL MARTEDÌ SERA LE PIZZE TONDE NON SONO DISPONIBILI (SOSTITUITE DALLE "BOLLE DI FARINA") ★

II. CAPRICCIOSA 3.0 € I3,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala , prosciutto cotto arrosto, 'nduja calabrese, olive nere, champignon al forno, acciughe del Mar Cantabrico, capperi [I, 4, 7]

I2. JACK DANIELS € I5,00
Patate, mozzarella di bufala , pancetta cotta Giovanna, la nostra salsa barbecue (aceto, sale, pepe, pomodoro, zucchero di canna, cipolla) [I, 7]

I3. MARINARA € I5,00
Pomodoro San Marzano, olive alla greca, origano, acciughe Cantabrico, capperi [I, 4]

I4. BUFALA € I0,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala in cottura e mozzarella di bufala a crudo, basilico [I, 7]

I5. ZIA RITA € 8,50
Mozzarella di bufala in cottura e pomodoro San Marzano [I, 7]

LE PIZZE DEL MESE

I5. CARCIOFO € I6,00
carciofi, mozzarella di bufala, pepe, prosciutto cotto Capitelli [I, 7]

I6. RADICCHIO € I6,00
radicchio lungo, mozzarella di bufala, Blu di Capra – Azienda Agricola Deviscio, salsa al vino rosso (lampone, vino rosso, scalogno) [I, 7, I2]

I7. CARBONCELLI € I6,00
funghi carboncelli, olio al prezzemolo, mozzarella di bufala, Gratta Capra – Azienda Agricola Deviscio [I, 7]