



Iniziamo con... il palato giusto
del **Gourmet**

bagno di 'Nduja €8.90
servito con crostini di pane

La 'nduja est une charcuterie à tartiner à base de viande de porc
typique de Calabre, à la texture onctueuse et au goût piquant,
servi avec des croûtons de pain

**Gorgonzola Igor Riserva DOP
al Cucchiaio €11.50** 

servito con base di rachicchio di Treviso, noci e miele millefiori di Sardegna
servie avec une base de rachicchio de Trévis, noix et miel

le Pizze speciale zucca
(potiron)



la Strega €18.90

Provola, crema di zucca, melanzane, salciccia, 'Nduja* calabrese Livasi
mozzarella fumée, crème de potiron, aubergines, saucisse, 'Nduja calabraise

Zucca porcini €19 

provola, crema di zucca, porcini, basilico e parmigiano
mozzarella fumée, potiron, cèpes, basilic et parmesan

Zucca porcini e guanciale € 21

provola di agerola, crema di zucca, guanciale, funghi porcini, basilico
mozzarella fumée, potiron, cèpes, joues de porc*, basilic et parmesan

LardoLOVERS €18.9

Vellutata di zucca, fior di latte, melanzane,
Lardo di colonnata IGP Giannarelli, basilico e parmigiano
Velouté de potiron, mozzarella, aubergines,
*Lard de Colonnata IGP Giannarelli, basilic et parmesan



Utilizziamo

Olio Extra Vergine di Oliva IGP 100% Italiano

Azienda Arkè e Natura

Caltanissetta - Sicilia

tipologia: monovarietale di Cerasuola e Nocellara

prodotti della nostra filiera di Alta Qualità

La Piola
PIZZA
PARTENORI PER PASSIONE



Iniziamo con... il palato giusto
del **Gourmet**

bagno di 'Nduja €8.90
servito con crostini di pane

La 'nduja est une charcuterie à tartiner à base de viande de porc
typique de Calabre, à la texture onctueuse et au goût piquant,
servi avec des croûtons de pain

**Gorgonzola Igor Riserva DOP
al Cucchiaio €11.50** 

servito con base di rachicchio di Treviso, noci e miele millefiori di Sardegna
servie avec une base de rachicchio de Trévis, noix et miel

le Pizze speciale zucca
(potiron)



la Strega €18.90

Provola, crema di zucca, melanzane, salciccia, 'Nduja* calabrese Livasi
mozzarella fumée, crème de potiron, aubergines, saucisse, 'Nduja calabraise

Zucca porcini €19 

provola, crema di zucca, porcini, basilico e parmigiano
mozzarella fumée, potiron, cèpes, basilic et parmesan

Zucca porcini e guanciale € 21

provola di agerola, crema di zucca, guanciale, funghi porcini, basilico
mozzarella fumée, potiron, cèpes, joues de porc*, basilic et parmesan

LardoLOVERS €18.9

Vellutata di zucca, fior di latte, melanzane,
Lardo di colonnata IGP Giannarelli, basilico e parmigiano
Velouté de potiron, mozzarella, aubergines,
*Lard de Colonnata IGP Giannarelli, basilic et parmesan



Utilizziamo

Olio Extra Vergine di Oliva IGP 100% Italiano

Azienda Arkè e Natura

Caltanissetta - Sicilia

tipologia: monovarietale di Cerasuola e Nocellara

prodotti della nostra filiera di Alta Qualità

La Piola
PIZZA
PARTENORI PER PASSIONE

Marinara Special €19.9

pomodoro pelato al naturale arrostito a legna, aglio,
origano calabrese, alacce **bio piccanti**, basilico
tomate pelée naturelle cuite au feu de bois,
ail , origan, anchois épicés bio, basilic

la Norma €18.9

crema di melanzane arrostiti, provola, pomodorini gialli e rossi,
melanzane, cacioricotta, basilico, parmigiano
crème d'aubergine rôtie, mozzarella fumée, tomates jaunes et rouges,
aubergines, cacioricotta, basilic, parmesan

Südtirol €18.9

Fior di latte, **speck Tito riserva***, Chiorée 'Trevise Rouge',
noix, gorgonzola, basilic et parmesan

Titolina €19.5

mozzarella de **Bufflonne DOP**,
gorgonzola DOP, riserva tomates cerises Jaunes, basilic,
speck Tito riserva*, noix,, pesto de basilic et parmesan

Arrapetta €20

Crema di cime di rapa, Bufala, dadolata di zucchine, salsiccia,*
cime di rapa, peperone crusco parmigiano e basilico
crème de broccolis sauvages, bufala, courgettes en cubes, saucisse,
broccolis sauvages, poivre crusco parmesan et basilic

Etnea €19.9

crema di melanzane arrostiti, pancetta arrostita, provola,
pomodorini freschi, melanzane, cacioricotta, basilico, parmigiano
crème d'aubergine rôtie, mozzarella fumée, pancetta roulée,*
tomates jaunes et rouges, aubergines, cacioricotta, basilic, parmesan

Fresca €18.90

Fior di latte, pomodorini del vesuvio rossi e pomodorini gialli in uscita,
pesto di basilico, stracciatella, prosciutto cotto, basilico
mozzarella, tomates cerises rouges du Vésuve
et tomates cerises jaunes en sortie,
pesto au basilic, stracciatella, jambon cuit*, basilic

Verduzza €17,5

Fior di Latte, crème de broccolis sauvages, gorgonzola,
broccolis saivages, basilic et parmesan

la Mortazza €20

crema di zucchine, fiordilatte, melanzane, Mortadella*
crema di pistacchio, polvere di crusco, basilico, parmigiano
crème de courgette, fiordilatte, aubergine, Mortadella,*
crème de pistache, poudre de poivrons doux, basilic, parmesan

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers.
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

Utilizziamofior di latte di AGEROLA 

Olio Extra Vergine di Oliva IGP 100% Italiano
Azienda Arkè e Natura
Caltanissetta - Sicilia
tipologia: monovarietale di Cerasuola e Nocellara

Marinara Special €19.9

pomodoro pelato al naturale arrostito a legna, aglio,
origano calabrese, alacce **bio piccanti**, basilico
tomate pelée naturelle cuite au feu de bois,
ail , origan, anchois épicés bio, basilic

la Norma €18.9

crema di melanzane arrostiti, provola, pomodorini gialli e rossi,
melanzane, cacioricotta, basilico, parmigiano
crème d'aubergine rôtie, mozzarella fumée, tomates jaunes et rouges,
aubergines, cacioricotta, basilic, parmesan

Südtirol €18.9

Fior di latte, **speck Tito riserva***, Chiorée 'Trevise Rouge',
noix, gorgonzola, basilic et parmesan

Titolina €19.5

mozzarella de **Bufflonne DOP**,
gorgonzola DOP, riserva tomates cerises Jaunes, basilic,
speck Tito riserva*, noix,, pesto de basilic et parmesan

Arrapetta €20

Crema di cime di rapa, Bufala, dadolata di zucchine, salsiccia,*
cime di rapa, peperone crusco parmigiano e basilico
crème de broccolis sauvages, bufala, courgettes en cubes, saucisse,
broccolis sauvages, poivre crusco parmesan et basilic

Etnea €19.9

crema di melanzane arrostiti, pancetta arrostita, provola,
pomodorini freschi, melanzane, cacioricotta, basilico, parmigiano
crème d'aubergine rôtie, mozzarella fumée, pancetta roulée,*
tomates jaunes et rouges, aubergines, cacioricotta, basilic, parmesan

Fresca €18.90

Fior di latte, pomodorini del vesuvio rossi e pomodorini gialli in uscita,
pesto di basilico, stracciatella, prosciutto cotto, basilico
mozzarella, tomates cerises rouges du Vésuve
et tomates cerises jaunes en sortie,
pesto au basilic, stracciatella, jambon cuit*, basilic

Verduzza €17,5

Fior di Latte, crème de broccolis sauvages, gorgonzola,
broccolis saivages, basilic et parmesan

la Mortazza €20

crema di zucchine, fiordilatte, melanzane, Mortadella*
crema di pistacchio, polvere di crusco, basilico, parmigiano
crème de courgette, fiordilatte, aubergine, Mortadella,*
crème de pistache, poudre de poivrons doux, basilic, parmesan

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers.
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

Utilizziamofior di latte di AGEROLA 

Olio Extra Vergine di Oliva IGP 100% Italiano
Azienda Arkè e Natura
Caltanissetta - Sicilia
tipologia: monovarietale di Cerasuola e Nocellara