



FIORE

di latte

PIZZERIA

da condividere...e non

IL TRECCIONE DI BUFALA (MIN. 2 PAX)
Pomodori Cuore di Bue e Crudo Sant'Ilario
EURO 18,00

FRITTINO DI MARE CON INSALATA DI FAGIOLINI
(Calamari, Gamberi, Alici)
EURO 15,00

**TARTARE DI TONNO, AVOCADO
E TATAKY DI POMODORO**
EURO 10,00

**FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI,
CON PESTO DI POMODORI SECCHI**
EURO 8,00

GAMBERONI IN PASTA KATAIFY E GUACAMOLE
EURO 9,00

LE NOSTRE MONTANARE
(Una selezione di pizze fritte)
EURO 10,00

Coperto 1,50

Il pane servito viene preparato in casa con lievito madre.



Prodotti con presidio Slow Food

Maggiorazione 1 euro per aggiunte

Per allergie e intolleranze chiedere allo staff

le tradizionali

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano Dop, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo
EURO 6,50

MARINARA CANTABRICA

Acciughe Cantabriche, Aglio Nero Fermentato,
doppio San Marzano, Origano di Collina, Basilico
EURO 8,00

REGINA

Pomodoro San Marzano, Datterino,
Mozzarella di Bufala (all'uscita), Basilico, Olio Evo
EURO 10,00

ROMANA

Pomodoro San Marzano, Capperi di Salina 🌻, Fior di Latte,
Basilico, Acciughe di Cetara e Origano
EURO 9,00

BURROSA

Pomodoro San Marzano, Burratina (all'uscita),
Datterini Confit, Olio Evo e Basilico
EURO 10,00

4 STAGIONI

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Carciofi di Matera,
Champignon, Olive Taggiasche e Prosciutto Cotto "Branchi"
EURO 11,00

ALLA GRICIA

Cipollotto Bianco, Fior di Latte, Guanciale Croccante,
Scaglie di Pecorino, Pepe Nero, Basilico
EURO 10,00

DIAVOLA

Fior di Latte, Olive Taggiasche, Peperoni Arrosto,
Nduja di Spilinga, Capperi di Salina 🌻, Basilico
EURO 10,00

CAPPELLO DEL DON

Cornicione Ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano,
Provola, Salame di Nero Casertano, Origano
EURO 11,00

a modo nostro...

SANT'ILARIO

Crudo Sant'Ilario, Pesto di Basilico, Pomodorini Confit e Spuma di Burrata
(tutto all'uscita)
EURO 11,00

ASPARAGINA

Crema di Asparagi, Fior di Latte, Asparagi,
Cotto "Branchi", Basilico, Gorgonzola "La Casera"
EURO 10,00

PROFUMI D'ESTATE

Fior di Latte, Tonno di Cetara, Fagiolini Conditi al Limone,
Cipolla di Tropea Caramellata, Insalatina di Germogli
EURO 11,00

O'SOLE

Passata di Pomodorini Gialli, Fiori di Zucca,
Bufala (all'uscita), Zucchine alla Scapece, Acciughe di Cetara
EURO 11,00

LA PASQUA SARDA

Fior di Latte, Pecorino Sardo, Salame del Bazza, Fave Fresche, Basilico
EURO 9,00

SALSICCIA E PATATE

Provola d'Agerola, Salsiccia di Maiale Nero Casertano,
Patate al Forno, Scaglie di Parmigiano
EURO 10,00

MARGHERITA 4K

¼ di San Marzano e Stracciatella, ¼ Piennolo Giallo e Provola,
¼ Ragù di Datterino e Bufala, ¼ Pomodorini del Piennolo e Fior di Latte, Basilico
EURO 11,00

HORTUM

Fior di Latte, Fagiolini, Asparagi, Cipolla di Tropea Caramellata,
Zucchine, Peperoni Arrosto, Rucola
EURO 10,00

VESUVIO

½ Ripieno di Ricotta, Provola, Salame di Maiale Nero,
½ San Marzano, Basilico e Fior di Latte
EURO 11,00

Dessert

LA NOSTRA DELIZIA AL LIMONE

EURO 6,50

BABÀ AL RHUM PANNA E FRAGOLE

EURO 6,50

PICCOLA PASTICCERIA

(Coda di Aragosta, Mini Babà, Tartelletta alla Frutta, Cannoncino)

EURO 8,00

RUBY CHEESECAKE, LAMPONI E BASILICO

EURO 6,50

PROFITEROLES AL TIRAMISÙ

EURO 6,50

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

(Gelateria Matteo)

EURO 4,00