

# MENÙ

## 31 MARZO



- 1 MASSIMO BOSCO** Pizzeria Bosco - Tempio Pausania | **AL TAGLIO**
- **MARINARA:** pomodoro, olio evo, origano, aglio € 4,50
  - **TARTARE** di filetto di pecora marinato alle erbe, insalatina di agrumi € 6,00
  - **SALAME** magro di capra marinato con purea di mirto, miele al corbezzolo, mele tritate € 6,00
- 2 PETRA ANTOLINI** Casa Petra - Verona | **TONDA ALL'ITALIANA**
- **MARGHERITA:** filetti di San Marzano, mozzarella pugliese € 6,00
  - **LA VERONESE:** filetto di pomodoro San Marzano, mozzarella pugliese, radicchio rosso di Verona, tastajal e scaglie di formaggio monte veronese dop € 8,00
  - **LA SALMONE:** mozzarella pugliese, formaggio fresco aromatizzato agli agrumi, salmone rosso selvaggio marinato € 12,00
- 3 MARZIA BUZZANCA** Percorsi di Gusto - L'Aquila | **A DEGUSTAZIONE**
- **MARINARA:** pomodoro, aglio disidratato, pepe oro di Sara Wako € 7,00
  - **AQUILANA VIA SAN BERARDINO:** mozzarella, lardo, quenelle di ricotta e zafferano € 10,00
  - **LA PRIMAVERA:** mozzarella, patata viola, fiori eduli, asparagi, nocciole, Parmigiano Reggiano in scaglie € 12,00
- 4 MASSIMILIANO PRETE** Gusto Divino - Saluzzo | **A DEGUSTAZIONE**
- **MARGHERITA:** San Marzano dop dell'agro nocerino, fior di latte € 7,00
  - **PORRI DI CERVERE:** San Marzano dop, fior di latte, porri di Cervere, Castelmagno dop, olive di Taggia € 9,00
  - **GUSTO AUTENTICO:** San Marzano dop, tonnetto del Mar Ionio, pomodori secchi e foglie di cappero di Pantelleria € 12,00
- 5 GIANCARLO CASA** La Gatta Mangiona - Roma | **TONDA ALL'ITALIANA**
- **MARGHERITA CLASSICA:** pomodoro, fior di latte di Morolo, basilico € 6,00
  - **DELICATA:** fior di latte di Morolo, broccolo romanesco e coppa in veli € 8,00
  - **MAIALA:** ri-cotta con fior di latte di Morolo, "Maiala" porchetta e chips di patate arrosto € 10,00
- 6 PIERLUIGI POLICE** O' Scugnizzo - Arezzo | **TONDA NAPOLETANA**
- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo € 6,50
  - **SCUGNIZZO:** ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, mortadella Bonifatti, granella e pistacchi di Bronte, olio evo € 10,00
  - **PRESIDIO:** Fior di latte di Agerola, provola affumicata di Bufala, papaccella napoletana grigliata, salsiccia rossa di Castelpoto, conciato romano, olio evo € 12,00
- 7 GENNARO BATTILORO** La Kambusa - Massarossa | **TONDA NAPOLETANA**
- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo € 7,00
  - **TARANTELLA:** pomodoro del Vesuvio giallo, tarallo napoletano mandorle e pepe, provolone del Monaco dop, cipolla di Certaldo caramellata € 10,00
  - **REGNO DEL SUD:** Fior di latte di Agerola, soffritto napoletano, puntarelle romane aromatizzate all'aceto di mele e miele € 12,00
- 8 GIANFRANCO IERVOLINO** Morsi e Rimorsi - Caserta | **TONDA NAPOLETANA**
- **NAPOLETANA:** pomodoro San Marzano dop, aglio di Ufita, olive nere di Gaeta, olio evo, alici di Cetara, basilico fresco € 7,00
  - **VESUVIO:** pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala dop, gocce di San Marzano, Grana Padano, olio evo, basilico € 10,00

• **TARTUFATA:** provola di Agerola, fughi porcini, salsiccia paesana, olio evo, scaglie di tartufo di Bagnoli Irpinia, erbe miste € 12,00

**9 LA CONFRATERNITA DELLA PIZZA - Roma | AL TAGLIO**

• **MARGHERITA:** pomodoro, mozzarella, burrata, basilico, olio, pecorino € 4,00  
• **AUDACE:** patate, mozzarella, capocollo, basilico, rosmarino, olio, pecorino, miele, pepe aceto balsamico, olio tartufato, nduja € 5,00  
• **GENTILE:** mozzarella di bufala, mortadella, pistacchi, songino, olio, pecorino, fagioli, pepe, sale, miele, aceto balsamico, ricotta e panna € 5,00

**10 CIRO OLIVA Concettina ai Tre Santi - Napoli | FRITTA**

• **FRITTA** ricotta, provola, cicoli, pepe € 6,00  
• **FRITTA** ricotta, alici, provola, pepe, limone, basilico € 7,00  
• **FRITTA** scarola e baccalà € 8,00

**11 LA CASA DELLA SEMOLA powered by La Molisana | TONDA**

• **ALICE NEL MOLISE DELLE MERAVIGLIE:** bianca con stracciata vaccina, alici, capperi, olive nere, origano di collina e aglio € 7,00  
• **#MOLISN'T:** spigatelli molisani, salsiccia secca molisana e caciocavallo molisano € 10,00  
• **TRABUCCO:** baccalà "arracانات" con mollica di pane, olive nere, pomodorini datterini, noci, uvetta e origano € 12,00

## 1 APRILE

**1 LUCA BELLISCIONI Grecco Enjoy - Roma | AL TAGLIO**

• **MARGHERITA ENJOY:** farina di grano tenero 0, di tipo 2, di farro, pomodori pelati, mozzarella di bufala dop olio evo aromatizzato al basilico pecorino € 5,00  
• **LA SESAMO DI LUCABI:** farina di grano tenero 0, di tipo 2, di farro, sesamo, olio evo € 4,00  
• **LA PIZZA DELLO SPORTIVO:** vellutata di carote, bresaola dop, scaglie di mandorla, datterino, basilico, olio evo, sale € 6,00

**2 MIRKO RIZZO Pommodoro - Roma | AL TAGLIO**

• **MARINARA:** pomodoro pelato datterini, aglio, origano del monte Saro, prezzemolo, olio evo € 4,00  
• **CARBONARA:** mozzarella, guanciale del Lazio selezione DOL, crema inglese al pecorino, parmigiano, pecorino, pepe nero € 5,00  
• Patate, carciofi stufati alla romana, ricotta di pecora biologica, mozzarella, nocciole, olio alla mentuccia € 6,00

**3 EMILIANO AURELI La Taverna dei Corsari - Montopoli di Sabina | TONDA ALL'ITALIANA**

• **MARINARA SABINA:** pomodoro pezzettoni BIO, odori misti, erbe aromatiche, olio evo € 6,00  
• **CRESPIGNA:** pomodoro, crespigne (erba spontanea), nduja, pecorino Sabino € 10,00  
• **SBRUFFETTONA:** carciofi, mentuccia, polvere d'arancio, fior di latte, agnello o lonza € 12,00

**4 PIER DANELE SEU Mercato Centrale Termini - Roma | TONDA ALL'ITALIANA**

• **MARGHERITA GIALLA:** pomodoro Giallo, provola affumicata, menta € 7,00  
• **LE ORIGINI:** fior di latte, porchetta, riduzione di mirto, rosmarino € 10,00  
• **PIC NIC DI PASQUETTA:** grattaculi ripassati, mortadella, formaggio € 11,00

**5 EMANUELE LIGUORI L'Antica Pizzeria da Michele - Napoli | TONDA NAPOLETANA**

• **MARINARA:** pomodoro, origano, aglio, olio € 7,00  
• **MARGHERITA DOPPIA:** pomodoro, fior di latte, basilico, olio € 9,00  
• **RIPIENO AL FORNO:** ricotta, salame, cicoli, fior di latte, pepe, formaggio, pomodoro € 12,00

**6 ALESSANDRO COPPARI Mezzometro - Senigallia | AL TAGLIO**

• **MARGHERITA:** pomodoro e mozzarella € 4,00  
• **PECORINO E FAVE:** pecorino monti sibillini, fave al finocchietto, goletta € 5,00  
• **CAPOCOLLO** al rosso conero, caprino e insalata aromatica € 5,00

- 7 STEFANO VOLA** *Vola Bontà Per Tutti - Santo Stefano Belbo* | **TONDA ALL'ITALIANA**
- **MARINARA:** pomodoro pelato biologico, aglio bianco piemontese, origano, olio evo € 6,00
  - **PROSCIUTTO COTTO IN USCITA:** pomodoro pelato biologico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto "Coalvi" piemontese, olio evo € 8,00
  - **IL PORRO E LA NOCCIOLA:** mozzarella fior di latte, gorgonzola, porro di Cervere, nocciola gentile di langa, olio evo € 10,00
- 8 MATTEO ALOE** *Alce Nero Berberè - Bologna* | **A DEGUSTAZIONE**
- **MARINARA:** pomodoro, aglio, prezzemolo € 6,00
  - **NDUJA:** pomodoro, nduja di Spilinga, caciocavallo € 8,00
  - **PANCETTA:** pomodoro, pecorino romano, pancetta € 9,00
- 9 ANTONIO PAPPALARDO** *La Cascina dei Sapori - Brescia* | **A DEGUSTAZIONE**
- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico € 7,00
  - **PRIMAVERA:** crema di lenticchie, carciofi, fiordilatte di Agerola, zucchine alla scapece e parmigiano 24 mesi € 9,00
  - **VINOFORUM 2017:** fior di late di Agerola, battuta di cappesante, mango noce macadamia, pak choi € 12,00
- 10 CRISTIANO PICCIRILLO** *La Masardona - Napoli* | **FRITTA**
- **CLASSICA:** ripieno di cicoli (pancetta di maiale), provola fresca affumicata, ricotta di pecora, pepe e basilico € 6,50
  - **VEGETARIANA:** ripiena di scarole saltate in padella (con uvetta, peperoncino e uva passa), provola fresca affumicata e olive nere di Gaeta € 8,00
  - **PRIMAVERA:** pizza fritta farcita all'esterno di rucola fresca, bocconcini di bufala e pomodorini datterini conditi con olio extravergine di oliva, origano e sale € 10,00
- 11 LA CASA DELLA SEMOLA** *powered by La Molisana* | **TONDA**
- **ALICE NEL MOLISE DELLE MERAUVIGLIE:** bianca con stracciata vaccina, alici, capperi, olive nere, origano di collina e aglio € 7,00
  - **#MOLIS'N'T:** spigatelli molisani, salsiccia secca molisana e caciocavallo molisano € 10,00
  - **TRABUCCO:** baccalà "arracanato" con mollica di pane, olive nere, pomodorini datterini, noci, uvetta e origano € 12,00

## 2 APRILE

- 1 GABRIELE BONCI** *Pizzarium - Roma* | **AL TAGLIO**
- **MARINARA:** pomodoro, aglio, origano € 4,00
  - **PATATE** e mozzarella € 5,00
  - **FOIE GRAS,** mozzarella di bufala e confettura di limone € 6,00
- 2 SALVATORE GATTA** *Fandango - Filiano* | **TONDA NAPOLETANA**
- **MARGHERITA VERACE:** pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio evo, basilico € 7,00
  - **LUCANA:** pesto di basilico e noci, mozzarella di bufala, pomodorini, olive infornate e caciocavallo podolico € 10,00
  - **GRADISCA:** patate saltate burro e tartufo, pancetta di nero lucano, olio evo al rosmarino € 10,00
- 3 CICCIO VITIELLO** *Casa Vitiello - Tuoro* | **TONDA NAPOLETANA**
- **MARINARA CLASSICA:** pomodoro San Marzano, aglio di Nubia, origano di Collina, olio evo € 5,00
  - **PAPACCELLA:** crema di papaccella napoletana, salsiccia di nero casertano, provola affumicata di Agerola, olio evo € 10,00
  - **BLU:** impasto al grano arso, fior di latte di Agerola, blu di Bufala, pancetta stufata di nero casertano, pepe macinato fresco, olio evo € 12,00
- 4 EDOARDO PAPA** *Biglietto Prego - Roma* | **TONDA ALL'ITALIANA**
- **S.M. MARGHERITA:** salsa di pomodoro Bio, fior di latte Vacche Rosse, basilico cilentano € 6,00

- **PASTICCIO DI COTTO:** patate bio, provola affumicata di Tramonti e speck cotto artigianale € 6,00
  - **CALZONE NAPOLETANO A MODO MIO:** ricotta di bufala dop, salame di cinta senese bio € 8,00
- 5 FRANCESCO MARTUCCI | Masanielli - Caserta | TONDA NAPOLETANA**
- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano dop, fior di latte, olio evo € 6,00
  - **PARMIGIANA:** pesto pomodoro San Marzano dop, fior di latte, melanzane alla parmigiana, olio evo € 8,00
  - **MANI DI VELLUTO:** vellutata di broccoli con acqua di ricotta, mozzarella di bufala dop, salsiccia a punta di coltello di suino nero casertano, pecorino stagionato 16 mesi € 9,00
- SALVATORE DI MATTEO Pizzeria Di Matteo - Napoli | TONDA NAPOLETANA**
- **MARINARA:** pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo € 6,00
  - **CAMPANIA FELIX:** pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala, basilico, olio evo € 8,00
  - **FACCIA GIALLA:** pomodoro del piennolo giallo, fior di latte di Agerola, basilico, grattugiata di limone di Sorrento, formaggio, olio evo € 10,00
- 6 VINCENZO ESPOSITO Carmella - Napoli | TONDA NAPOLETANA**
- **MARINARA** € 6,00
  - **MONACIELLO** € 6,00
  - **A1 ROMA NAPOLI:** margherita con alici di cetara e taralo napoletano sbriciolato € 8,00
- 7 GIUSEPPE PIGNALOSA Le Parùle - Ercolano | TONDA NAPOLETANA**
- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Grana Campano, Basilico, olio evo € 6,00
  - **SCARULELLA:** pesto fior di latte di Agerola, alici di Cetara, scarola, olive nere, granella di nocciole, olio evo € 8,00
  - **CICIRINELLA:** crema di ceci, fior di latte di Agerola, funghi freschi, stoccafisso, grattugiata di limone, olio evo € 10,00
- 8 MATTEO TAMBINI E DAVIDE FIORENTINI 'O Fiore Mio - Faenza | A DEGUSTAZIONE**
- **MARINARA:** impasto di farina semi integrale, pomodoro San Marzano, aglio di Voghera dop, origano di Pantelleria € 6,00
  - **'O FIORE MIO:** impasto di farina semi integrale, burrata pugliese e prosciutto di Parma 24 mesi "selezione casa Graziano" € 10,00
  - **BELLA MORA:** impasto di farina semi integrale, cipolla brasata, agro di mosto, salsiccia di mora romagnola € 10,00
- 9 DIEGO VITAGLIANO Diego 10 - Napoli | TONDA NAPOLETANA**
- **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano dop, fior di latte di Agerola, grana campano, basilico, olio evo € 6,00
  - **MARITATA:** vellutata di verdure miste (scarola liscia, cicoria, bietola, verza, borragine), provola affumicata di Agerola, sbriciolata di carne di vitello tritata e salsiccia di suino saltate in padella con Falanghina dei Campi Flegrei, scaglie di grana campano, pepe, sale e olio evo € 8,00
  - **O'FINT ZUFFRITT:** soffritto forte di salsiccia di suino aromatizzata con Piediroso dei Campi Flegrei, provola affumicata di Agerola, julienne di finocchio, sale e olio evo € 8,00
- 10 ISABELLA DE CHAM 1947 Pizza Fritta - Napoli | FRITTA**
- **FRITTA** provola e pomodoro. € 6,00
  - **FRITTA** ricotta, provola e cicoli. € 7,00
  - **FRITTA** limoni, rucola, caciocavallo, provola. € 8,00
- 11 LA CASA DELLA SEMOLA powered by La Molisana | TONDA**
- **ALICE NEL MOLISE DELLE MERAVIGLIE:** bianca con stracciata vaccina, alici, capperi, olive nere, origano di collina e aglio € 7,00
  - **#MOLISN'T:** spigatelli molisani, salsiccia secca molisana e caciocavallo molisano € 10,00
  - **TRABUCCO:** baccalà "arracanato" con mollica di pane, olive nere, pomodorini datterini, noci, uvetta e origano € 12,00