

# PIZZE

Le sensazionali  
Les sensationnelles

L'impasto della pizza di Gabriella viene preparato con cura e stagionato per almeno 48 ore per esaltarne tutti i sapori.  
La pâte à pizza de Gabriella est pétrie avec amour puis maturée au minimum 48 heures afin de faire ressortir toutes les saveurs.

## VALENTINA 13.5

Pomodoro San Marzano AOP  
Stracciatella del Caseificio Maldera  
Pecorino Gran Ducato  
Coppa di Parma IGP  
Basilico fresco  
Tomates San Marzano AOP  
Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)  
Pecorino Gran Ducato  
Coppa di parma IGP  
Basilic frais

## PAOLA 14

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Crema di ricotta Maldera  
Bresaola  
Pomodori ciliegie  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Ricotta Maldera  
Bresaola  
Tomates cerise semi confites

## GABRIELLA 13.5

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi  
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi  
Noci e pepe nero  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon de Parme AOP 18 mois  
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi  
Noix et poivre noir

## CARLOTTA 14.5

Pomodoro San Marzano AOP  
Provolone Piccante Cremona  
Spianata piccante della Sila  
Cipolle rosse  
Olive Leccino della Toscana  
Tomates San Marzano AOP  
Provolone piquant de Cremona  
Spianata piquante de Sila  
Oignons rouges  
Olives Leccino de Toscane

## SERENA 14

Mozzarella fior di latte di Salerno  
Mascarpone Carrozi  
Salmone affumicato  
Erba cipollina e limone  
Mozzarella fleur de lait de Salerne  
Mascarpone Carozzi  
Saumon fumé  
Ciboulette et citron

## LIVIANA 13

Pomodoro San Marzano AOP  
Scarmoza affumicata Maldera  
Speck dell'Alto Adige IGP  
Olive Leccino della Toscana  
Tomates San Marzano AOP  
Scarmoza Fumée Maldera  
Speck d'Alto Adige IGP  
Olives Leccino de Toscane

## TULLIA 19

Burrata Pugliese  
Tartufo Marcelli Tartufi  
Funghi  
Burrata des pouilles  
Truffles de chez Marcelli Tartufi  
Champignons

# PIZZE

Le classiche  
Les classiques

Come tutte le mamme, Gabriella usa i pomodori San Marzano DOP per preparare la salsa di pomodoro fatta in casa.  
Comme toutes les Mamma, Gabriella utilise des tomates San Marzano AOP pour faire la sauce tomate maison.

9  
**MARGHERITA**  
Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Basilico fresco  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Basilic frais

12.5  
**REGINA**  
Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini  
Funghi  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini  
Champignons

13  
**MIA NONNA**  
Pomodoro San Marzano AOP  
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi  
Mozzarella di Bufala La Marchesa  
Rucola  
Tomates San Marzano AOP  
Jambon de Parme DOP 18 mois  
Mozzarella Di Bufala La Marchesa  
Roquette

13  
**MONICA** (4 Formaggi)  
Fior di latte di Salerno  
Parmigiano DOP 24 mesi  
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi  
Provolone Piccante della Sila  
Fleur de lait de Salerne  
Parmesan DOP 24 mois Montanari  
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi  
Provolone piquant de Sila

13.5  
**TINA** (Calzone)  
Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini  
Funghi  
Uovo  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini  
Champignons  
Œuf

12.5  
**LUCILLA** (Vegetariana)  
Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Melanzane  
Zucchini  
Funghi  
Pomodorini  
Peperoni  
Pignoli  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Aubergines  
Courgettes  
Champignons  
Tomates cerise  
Poivrons  
Pignons

9.5  
**MENU NIPOTI**  
(pour les petits)  
Pizza Margherita  
&  
Panna Cotta ou 1 boule de glace  
&  
Jus de Pommes ou Sirop à l'eau

Supplemento Tartufo (truffe) + 5  
Supplemento Prosciutto  
di Parma DOP 18 mesi  
(Jambon de Parme DOP 18 mois) + 3  
Supplemento Uovo (œuf) + 1  
Supplemento Rucola (roquette) + 1