



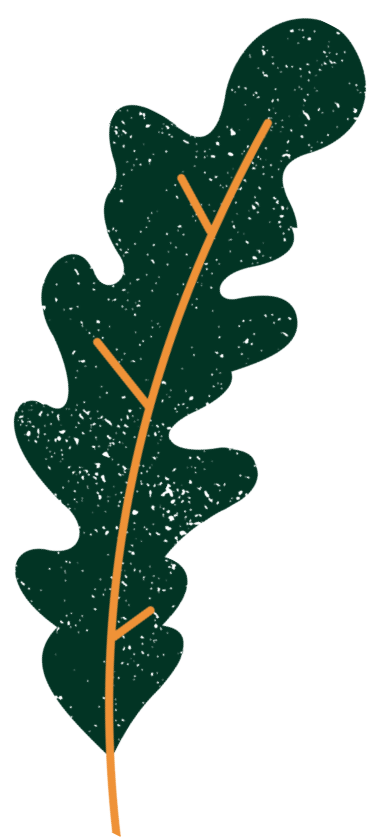
PIZZA *Days*

MENU

Ciccio Vitiello - 19 giugno

Montanara

Pomodoro in polpa stracotto
Parmigiano Reggiano in doppia consistenza
Pesto di basilico
Olio EVO



Americana

Pizza in pala
Con parmigiana di melanzane
Crema di datterino giallo e rosso
Pesto di basilico
Croccante di grana





PIZZA *Days*

MENU

Carlo Sammarco - 20 giugno

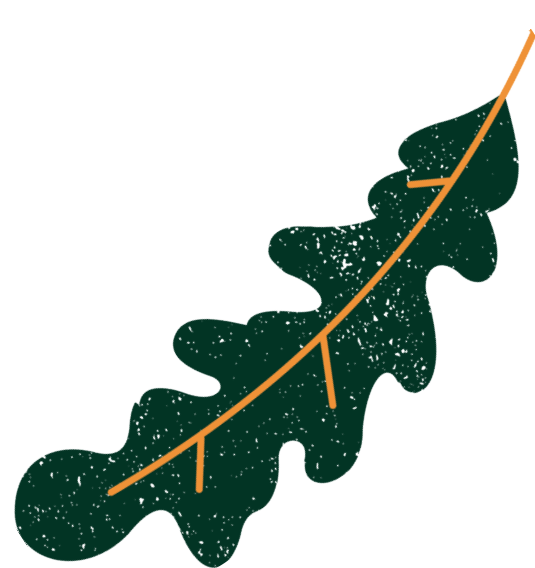
Nerano

Crema di zucchini e Provolone del Monaco

Fiordilatte Napoli

Chips di zucchini

Basilico fresco



Provola e pepe

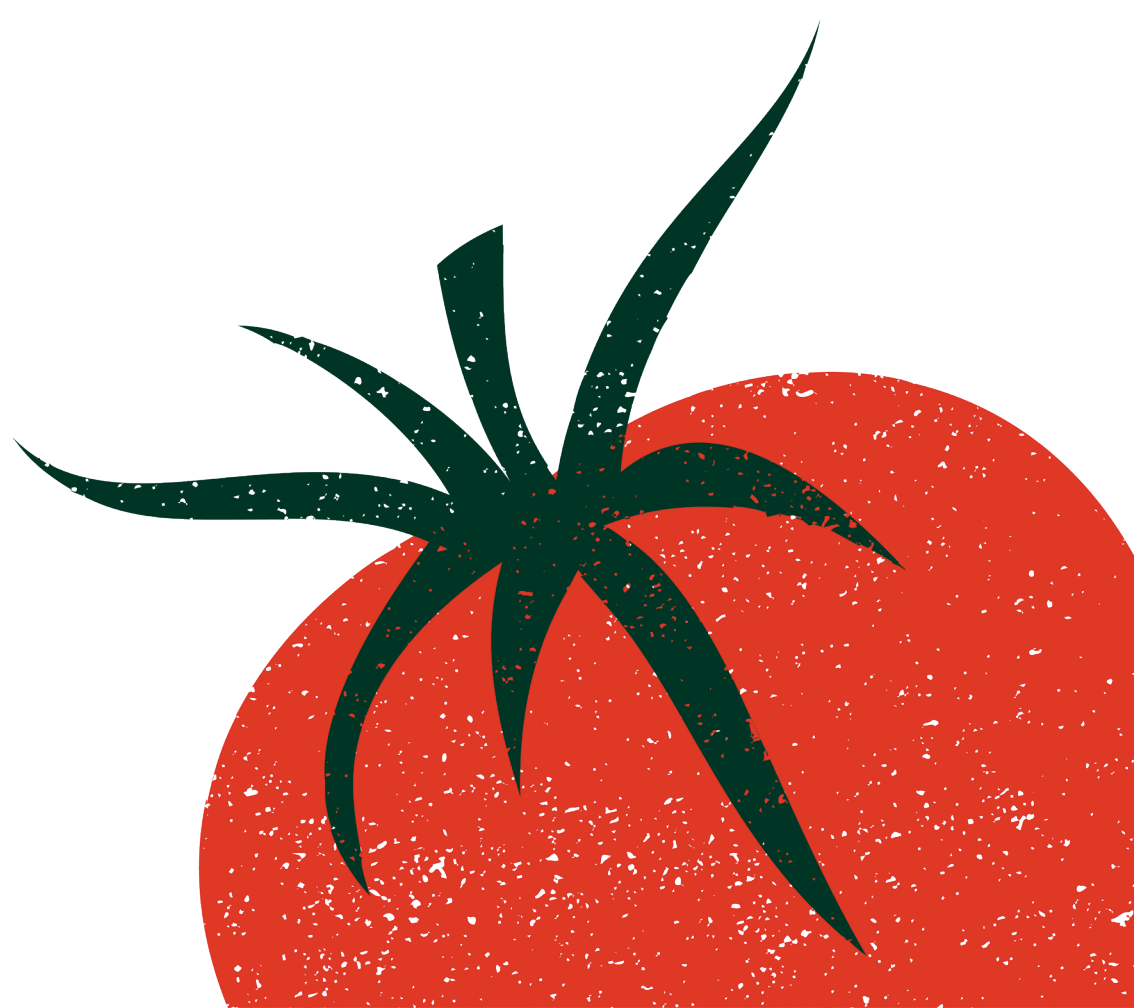
San Marzano

Pecorino Romano

Provola dei Monti Lattari

Pepe macinato

Basilico fresco





PIZZA *Days*

MENU

Simone De Gregorio - 21 giugno

Viaggio caprese

Impasto semola e mais croccante

Pomodoro cuore di bue marinato

Alici del Cantabrico

Zest di limone

Bufala dop

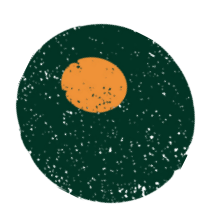
Basilico riccio



Assoluto di mela annurca

Quattro consistenze di mela annurca

chips/confettura/gel lavorato
con buccia/mela fritta





PIZZA *Days*

MENU

Roberta Esposito - 22 giugno

Margherita bruciata

Fiordilatte dei Monti Lattari

Datterino giallo e rosso

*(affumicato e caramellato con timo,
rosmarino e zucchero di canna)*

Basilico

Salsa di scarpariello affumicata

Paprika dolce

Perlage di basilico

Olio extravergine Terre Sorelle



Estate 2025

Fiordilatte dei Monti Lattari

Misticanza dall'orto

Pancetta stufata marinata al miele

Carciofi alla brace

Pesto di limone

Parmigiano al basilico

