

“le Pizze de IL BALESTRUCCI”

Per l'impasto delle nostre pizze utilizziamo una miscela di farina di prima scelta italiana tra cui: farina di grano tenero, farina di tipo 1 con germe di grano naturalmente ricca di zinco che contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo e farina integrale; che insieme ad una lievitazione di almeno 48 ore dona friabilità e digeribilità

[leViziose]

(INVIDIA)

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, pancetta di cinta senese e uovo alla Bismarck. 11,00 €

AVARIZIA *Edizione Limitata!*

Mozzarella fiordilatte di Agerola, Fiori di Zucca, Stracciatella di Burrata e Acciughe del Cantabrico. 13,00€

GOLA

Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala DOP e prosciutto Nonno Moro 22/24 mesi di stagionatura. 12,00€

LUSSURIA “Di Gran Classe”

Crema di Parmigiano Reggiano, mozzarella fiordilatte di Agerola, petto d'oca affumicata, composta di pere e zenzero. 13,00€

SUPERBIA

Mozzarella fiordilatte, Tartufo Uncinato Umbro, grana e Funghi Porcini. 14,00€

IRA

Granella di Pistacchio, mozzarella fiordilatte di Agerola, Mortadella di Bologna e stracciatella. 12,00€

[theItalian Style]

(PUGLIA)

Passata di pomodoro, capperi, Stracciatella di Burrata, pomodorini e origano. 9,00€

CAMPANIA

Mozzarella fiordilatte di Agerola, friarelli e salsiccia. 10,00€

LAZIO

Passata di pomodoro, fiordilatte di Agerola, guanciale e grana. 9,50€

VALLE D'AOSTA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, salsiccia, wurstel, prosciutto cotto e gorgonzola. 10,00€

SICILIA

Passata di Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, melanzane grigliate, basilico e scaglie di grana. 10,00€

UMBRIA

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola e salsiccia Umbra. 8,50€

CALABRIA

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola, Nduja calabrese, burrata pugliese. 12,00€

hai **TANTA fame?** Perché non fare una pizza con **DOPPIO IMPASTO** solo a + 1,00€

[leSfiziose]

(LUCIFERO 666)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella di Bufala DOP, salame piccante con giro di ESTREMA unzione (il Nostro olio di Peperoncino) con due Gradi di PICCANTEZZA fuoco o inferno. 10,00€

RUBINI E SMERALDO

Mozzarella fiordilatte di Agerola, pomodorini freschi in cottura, zucchine grigliate e grana. 10,00€

ARROCANTE

Mozzarella di Bufala DOP, zucca, salsiccia, mix di pecorino e parmigiano, basilico e cipolla caramellata. 9,50€

CRUDO E BURRATA *Intensa Freschezza*

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, Burrata Pugliese intera, prosciutto Nonno Moro 22/24 mesi di stagionatura tagliato a mano. 12,00€

L'INVERNO E L'ESTATE

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, funghi porcini, salsiccia nostrana e mozzarella di Bufala DOP a crudo. 12,00€

LA REGINA

Doppio impasto, pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, basilico. 10,00€

[leSolite]

FRANCESCANA

Salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, champignon freschi e prosciutto crudo. 8,50€

4 FORMAGGI

Mozzarella fiordilatte di Agerola e mix di formaggi. 8,00€

NAPOLETANA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola e acciughe. 8,00€

4 STAGIONI

Salsa di pomodoro, fiordilatte, champignon freschi, olive nere, carciofi, prosciutto crudo e uovo sodo. 9,50€

VEGETARIANA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola e verdure grigliate. 8,00€

MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola e basilico. 7,00€

[Menù Bambini]

Margherita baby, patatine fritte e bibita. 10,00€

[Contorni]

Crostini rustici* 7,00€
Patate fritte* 5,00€
Fritto Misto* 7,00€
+ suppli* 9,00€