LA GABBIA
Tuscany Lounge

Pizzeria

Pizza

Impasto a Scelta: Pizza Napoletana (alta idratazione) – Pizza Sorbole (bassa e croccante)
Dough of your choice: Neapolitan Pizza (high hydration) – Sorbole Pizza (thin and crispy)

Margherita
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Basilico, Olio evo **14€**
San Marzano tomato, fior di latte, basil, extra virgin olive oil
Allergens 1-6-7-10-11

Margerita Dop
Pomodoro San Marzano, Bufala dop, Basilico, Olio evo **16€**
San Marzano tomato, buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil
Allergens 1-6-7-10-11

Capricciosa
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Carciofi di Morgan, **19€**
Polvere di olive Caiazzane
San Marzano tomato, fior di latte, cooked ham, Morgan's artichokes, olive powder
Allergens 1-6-7-10-11-12

Napoli Dop
Pomodoro San Marzano, Bufala Dop, Frutto del cappero, **20€**
Acciughe del Cantambrico, Basilico
San Marzano tomato, buffalo mozzarella DOP, caper fruit,
Cantabrian anchovies, basil
Allergens 1-6-7-10-11

Marinera
Pomodoro San Marzano, Aglio nero, Pomodori gialli confit, **15€**
Gocce di peperoncino, Basilico
San Marzano tomato, black garlic, confit yellow tomatoes, basil
Allergens 1-6-10-11

Calzone
Fior di latte, Prosciutto cotto, Ricotta di bufala, Salsiccia del maiale nero, **20€**
Pomodoro san Marzano
Fior di latte, cooked ham, buffalo ricotta, black pork sausage, San Marzano tomato
Allergens 1-6-7-10-11

**in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati*
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used

Pizze Speciali - Extraordinary Pizzas

solo impasto napoletano – just neapolitan dough

N.1 - Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Provola di Agerola, Salsiccia di cinta senese, Parmigiano reggiano 42 mesi **22€**
San Marzano tomato, fior di latte, Agerola provola, Cinta Senese sausage, 42-month aged Parmigiano Reggiano
Allergens 1-6-7-10-11

N.2 - Crema di Zucchine, Burrata di bufala, Gamberi rossi di Mazzara, Nocciole delle langhe **28€**
Zucchini Cream, buffalo burrata, Mazara red Shrimps, Langhe hazelnuts
Allergens 1-2-5-6-7-8-10-11

N.3 - Fior di latte, Spinaci in doppia cottura, Gorgonzola Dop, Noci **22€**
Fior di latte, twice- cooked Spinach, Gorgonzola DOP, walnuts
Allergens 1-6-7-8-10-11

N.4 - Fior di latte, Provola affumicata, Salmone affumicato, Pistacchi di Bronte, Colatura di formaggio di capra **24€**
Fior di latte, smoked provola, smoked salmon, fresh goat cheese drizzle, Bronte pistachios
Allergens 1-5-6-7-8-10-11

N.5 - Fior di latte, mozzarella di bufala, Prosciutto di cinta senese, Tartufo fresco di stagione **24€**
Fior di latte, buffala mozzarella, Cinta Senese ham, fresh seasonal truffle
Allergens 1-6-7-10-11

N.6 - Fior di latte, stracciatella di burrata, pomodori confit, acciughe del Cantambrico, fiori di zucca croccanti **22€**
Fior di latte, burrata, confit tomatoes, cantabrian anchovies, crispy zucchini flowers
Allergens 1-6-7-10-11-14

N.7 - Fior di latte, Robiola di Roccaverano, Culatello di Zibello, basilico **24€**
Fior di latte, Roccaverano robiola, Zibello culatello, Basil
Allergens 1-6-7-8-10-11

**in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati*
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used