

Tous nos plats sont faits maison, nos pizzas sont cuites au feu de bois, Nous utilisons des produits locaux ou de Campanie
Farine napolitaine Caputo, Tomates pelées San Marzano DOP Strianese, Mozzarella Fior di latte de la Latteria Sorrentina

Antipasti / Entrées

| | |
|--|---------|
| Salumi | 14,50 € |
| Jambon de Parme DOP Rovagnati affiné 24 mois, Golfeta, Mortadella aux pistaches de Bologne IGP Fiorucci, Coppa de Parme IGP Cavalier Boschi et Baciata (pâte à pizza cuite avec de l'huile d'olive extra vierge) | |

Pizze / Pizzas (base tomate)

| | |
|--|---------|
| Margherita | 12,50 € |
| Fior di Latte, basilic, huile d'olive, pecorino râpé | |
| Bufalina | 14,00 € |
| Fior di Latte, basilic, huile d'olive, pecorino râpé Après cuisson : billes de mozzarella de bufala et basilic | |
| Regina | 14,00 € |
| Fior di Latte, jambon cuit aux herbes Rovagnati, champignons, huile d'olive | |
| Diavola | 14,00 € |
| Fior di Latte, gorgonzola piquant DOP et spianata piquante de Rome Coati | |
| Napoletana | 12,50 € |
| Fior di Latte, anchois, câpres, olives | |
| Straciatella | 16,00 € |
| Après cuisson : straciatella, fleurs de câpres, olives Taggiasche, tomates cerises, crème d'anchois, pesto aux pistaches | |
| Parma | 15,00 € |
| Après cuisson : jambon de parme DOP, copeaux de parmesan et roquette | |
| Salsiccia e funghi | 15,50 € |
| Fior di Latte, saucisse fraîche Cascina Sant'Ersilia et champignons | |
| Pizza du Mas | 16,50 € |
| Fior di Latte, tomates jaunes, scarmoza fumée, fanes de navet, friarielli, saucisse fraîche | |

Pizze bianche / blanches

| | |
|--|---------|
| Quatro formaggi | 14,00 € |
| Fior di Latte, fondue de parmesan, gorgonzola piquant DOP, taleggio DOP Brescialat | |
| Baciata | 14,00 € |
| Crème de pistaches, straciatella, mortadelle, tomates confites et pesto | |
| Baciata aux légumes | 13,50 € |
| Sauce tonnata, aubergines, poivrons, courgettes, tomates confites, roquette, vinaigrette au miel et balsamique | |