

Pizze Liberty

CARRETTIERA .12

In cottura; friarelli in doppia consistenza, provola fresca Campana, salsiccia Siciliana
Cooking; cream of friarelli, sautéed friarelli, provola di Bufala Campana, local sausage

VEGANA .10

In cottura; crema di ceci, melanzane e zucchine cotte al forno, pomodori secchi.
Dopo cottura; basilico fresco, mandorle, olio EVO
Cooking; chickpea cream, baked aubergines and courgettes, dried tomatoes After; fresh basil, Mandel

TIROLESE .13

In cottura; Fior Di Latte Di Agerola, Vellutata Di Noci Artigianale.
Dopo cottura; Speck Alto Adige IGP, Granella Di Noci, Parmigiano Reggiano, Basilico fresco
*Cooking; Fior di latte from Agerola,
Homemade walnut cream soup, After; Speck Alto Adige PGI, chopped walnuts, Parmesan, fresh basil*

BASILICO .12

In cottura; Pesto Di Basilico Artigianale, Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Pomodorini Rossi Semi-Dried.
Dopo cottura; Basilico Fresco, Parmigiano Reggiano 36 Mesi DOP
cooking; Homemade Basil Pesto, Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Semi-Dried Red Tomatoes. After; Fresh Basil, Parmigiano

ZUCCA .13

In cottura; Crema di zucca, Melanzane arrostate, Salsiccia Siciliana, Provola fresca.
Dopo cottura; Basilico, Caciocavallo Silano
Cooking; Pumpkin cream, roasted aubergines, Sicilian sausage, fresh provola. After cooking; Basil, Caciocavallo Silano

CARCIOFONA .12

In cottura; Crema Di Carciofi, mozzarella di Bufala, carciofi, Salsiccia Siciliana, caciocavallo Silano, Basilico Fresco
Cooking; Artichoke Cream, Agerola Fior Di Latte, Sicilian Sausage. After; Fresh basil, Parmesan 36 Months DOP, Caciocavallo

PORCINA .13

In cottura; Vellutata Di Porcini, Fior Di Latte Di Agerola.
Dopo cottura; Pancetta, Basilico Fresco, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO 100% Italiano
Cooking; Porcini cream soup, fior di latte from Agerola. After cooking; Pancetta, Fresh Basil, Parmigiano Reggiano DOP, 100% Italian EVO oil

TARTUFATA .16

In cottura; Vellutata Di Tartufo, Fior Di Latte Di Agerola, Pomodorini Rossi Semi-Dried, Funghi Porcini, Caciocavallo.
Dopo cottura; olio Evo 100% Italiano
Cooking; Truffle cream soup, fior di latte di Agerola, semi-dried red cherry tomatoes, porcini mushrooms, caciocavallo cheese. After; 100% Italian EVO oil

4 FORMAGGI .10

In cottura; Fonduta di Parmigiano, Fior di Latte Dopo cottura; gorgonzola, caciocavallo Silano
Cooking; mozzarella Cooking; Parmesan fondue, Fior di Latte After; gorgonzola, Silano caciocavallo

ORO .12

In cottura; Fior di Latte, olive, pomodorini semi dry Dopo cottura; mortadella, burrata, pistacchio
Mozzarella, mortadella, pistachio, black olives, burrata, semi-dry tomatoes

Pizze Classiche

MARGHERITA .8

I/C; Pomodoro, fior di latte. Dopo cottura; basilico
Cooking; *Tomato, mozzarella. After; basil*

FUTURO MARINARA .8

I/C; Salsa di pomodorini arrosto, capperi di Pantelleria, Basilico, aglio
Cooking; Roasted cherry tomato sauce, Pantelleria capers, basil, garlic

NAPOLI .13

I/C; Pomodoro, fior di latte, olive Taggiasche, capperi di Pantelleria. D/C; acciughe di Cetara, origano, olio all'aglio
cooking; Tomato, fior di latte, Taggiasca olives, capers from Pantelleria. After cooking; Cetara anchovies, oregano, garlic oil

BUFALA .10

I/C; Pomodoro D/C; mozzarella di bufala, olio EVO 100% Italiano, basilico
cooking; Tomato After cooking; buffalo mozzarella, 100% Italian EVO oil, basil

VEGETARIANA .10

I/C; Pomodoro, fior di latte, zucchini e melanzane grigliate, peperoni
Cooking; Tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, peppers

PROSCIUTTO & FUNGHI .11

I/C; Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto S.Giovanni Capitelli
Cooking; Tomato, mozzarella, ham

RUBINO .11

I/C; Pomodoro, fior di latte. D/C; prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata Pugliese
Cooking; Tomato, mozzarella. After; raw ham, burrata from Puglia

MOGANO .11

I/C; Pomodoro, fior di latte. D/C; Bresaola Valtellina, rucola, scaglie di Grana, olio Evo
cooking; Tomato, fior di latte. After; Bresaola Valtellina, rocket, Grana flakes, 100% Italian extra virgin olive oil

GRIGIO .11

I/C; Pomodoro, fior di latte. D/C; prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, Parmigiano, olio EVO
cooking; Tomato, fior di latte, 24 month Parma raw ham. After; rocket, Parmesan, 100% Italian oil

ZAFFIRO .11

I/C; Pomodoro. D/C; mozzarella di bufala a crudo, pomodorini datterino, origano, basilico, olio EVO
Cooking; Tomato. After cooking; buffalo mozzarella, datterino cherry

OCRA .12

In cottura; Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame, carciofi, funghi porcini,
olive taggiasche
Cooking; Tomato, mozzarella, ham, salami, artichokes, mushrooms, olives

ARANCIONE .10

I/C; Pomodoro, fior di latte, spianata Romana piccante
Cooking; Tomato, mozzarella, spicy salami

TURCHESE .10

Pomodoro, provola fresca, cipolla rossa di Tropea, pancetta, scaglie di Parmigiano
Tomato, mozzarella, smoked provola, red onion, bacon, parmesan flakes

Pizze Gourmet

Non si effettuano variazioni



LIBERTY 1

Base soffice, fior di latte, capocollo di Martina Franca,
pomodori secchi, burrata Pugliese, granella di pistacchio, olio EVO

*Soft base, fior di latte, seasoned loin from Martina Franca,
dried tomatoes, Apulian burrata, chopped pistachios, EVO oil
Weiche Basis, Fior di Latte, gewürztes Martina-Franca-Schweinefilet,
getrocknete Tomaten, apulische Burrata, gehackte Pistazien, EVO-Öl*

.18

LIBERTY 2

Base soffice, fior di latte, gorgonzola, stracciatella, pancetta,
pomodorino confit, granella di nocciola, basilico, filamenti di peperoncino

*Soft base, fior di latte, gorgonzola, stracciatella, bacon,
confit tomato, chopped hazelnuts, basil, chili pepper filaments
Weiche Basis, Fior di Latte, Gorgonzola, Stracciatella, Speck,
Confit-Tomate, gehackte Haselnüsse, Basilikum, Chili-Pfeffer-Filamente*

.18

LIBERTY 3

Base croccante, fior di latte, zucca aromatizzata alle erbe alpine,
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciata di burrata, basilico

*Crispy base, fior di latte, pumpkin flavored with alpine herbs,
24 month old Parma ham, grated burrata, basil
Knusprige Basis, Fior di Latte, Kürbis aromatisiert mit Alpenkräutern,
24 Monate Rohschinken aus Parma, geriebener Burrata, Basilikum*

.18

LIBERTY 4

Base croccante, fior di latte, funghi porcini, pomodorino al forno,
entrecote di Manzo alla griglia, burrata

*Crispy base, fior di latte, porcini mushrooms, baked cherry tomato,
Grilled beef entrecote, burrata
Knusprige Basis, Fior di Latte, Steinpilze, gebackene Kirschtomaten,
Gegrilltes Rinderentrecôte, Burrata*

.21

LIBERTY 6

Base croccante, fior di latte, stracciata di burrata, battuta di manzo a
coltello, trito di olive taggiasche, capperi di Pantelleria, scorza di limone BIO

*Crispy base, fior di latte, shredded burrata, chopped beef
knife, chopped Taggiasca olives, Pantelleria caper, organic lemon peel
Knusprige Basis, Fior di Latte, Burrata-Stücke, Rinderhackfleisch
Messer, gehackte Taggiasca-Oliven, Pantelleria-Kapern, BIO-Zitronenschale*

.21