

L'ERA DELLE PIZZE GOURMET

• LASCIATI STUPIRE •

La proposta del giorno creata dallo Chef raccontata a voce dal nostro personale di sala.

• LASCIATI GUIDARE •

I menù completi ideati dal nostro Chef:

MENÙ PLATINUM

*Calice di benvenuto,
degustazione di pizze (8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.*

*€ 42,00 / persona,
minimo tre persone*

MENÙ GOLD

*Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.*

*€ 37,00 / persona,
minimo tre persone*

MENÙ SILVER

*Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona)
con acqua inclusa.*

*€ 32,00 / persona,
minimo tre persone*

LE ORIGINI

le pizze Gourmet ispirate alla tradizione



ERA MARGHERITA

Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, pomodoro Paglione dry, pomodorini freschi, origano di Pantelleria, mozzarella di bufala campana Dop, olio di basilico, basilico.

10,00 | 15,00

CRUDO DI PARMA E BURRATA

Crudo di Parma 24 mesi, pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, burrata Marco Vaghi, erbe di campo saltate.

14,00 | 24,00

ORTO CROCCANTE

*Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, cipolle di Tropea, piselli, fagiolini, erbe di campo, ravanelli, fave, zuccina gialla e verde spadellata, robiola di Roccaverano 🌿, carota fermentata.
Le verdure cambiano secondo il mercato e alla disponibilità del nostro orto.*

10,00 | 16,00

POMODORO GIALLO E BUFALA

Pomodori dry gialli, bufala, passata di pomodoro giallo, basilico, olio al basilico, olive di Caiazzo disidratate 🌿, sale di Trapani.

10,00 | 16,00

LA SICILIANA

Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, pomodoro datterino fresco, pomodoro Paglione dry, capperi di Salina 🌿, origano di Pantelleria Bio, olive di Caiazzo 🌿, acciughe Cooperativa del Golfo 🌿.

13,00 | 23,00

MORTADELLA E ORTO AGRODOLCE

Mortadella Lyon Bio Bonfatti budello gentile 🌿, burrata Marco Vaghi, pomodoro datterino, senape al miele, caciotta Campolessi 🌿, giardiniera Bio fatta da noi.

14,00 | 21,00

SPIANATA CALABRA

Spianata calabra, nduja calabrese, cipolline croccanti, olive di Caiazzo 🌿, fior di latte Marco Vaghi.

12,00 | 19,00

LE NUVOLE

le pizze Gourmet ancora più soffici e croccanti, eteree ed inaspettate



ASPARAGI E UOVO

Asparagi, ricotta di pecora, Fiore sardo Dop 🌻, uovo cotto a bassa temperatura 62°. 20,00

SALMONE E AVOCADO

Salmone marinato, crema di avocado, salsa teriyaki, rafano, sesamo. 23,00

LA VILLA REALE

Prosciutto cotto Campazzo, carciofi al burro nocciola, riduzione di more, polvere di gelso nero, Fiore sardo Dop 🌻. 26,00

GAMBERI AL TRAMONTO

Gamberi blu del Pacifico, polvere di açai, rabarbaro marinato, emulsione di piselli. 30,00

MC ERA

le pizze farcite dal cuore Gourmet



MELANZANA E CACIOTTA

Impasto croccante farcito con melanzane arrostiti al forno, pane aromatizzato, caciotta Campolesi 🌻, ketchup fatto da noi. 16,00

DA NORD A SUD

Impasto croccante farcito con patata della Sila Igp, 'nduja calabra, caciocavallo podolico Marco Vaghi 🌻, chips di patate, pancetta Capitelli cotta nel miele. 20,00

LUGANEGA E PEPERONI

Impasto croccante farcito con luganega, timo limone, peperoni arrostiti, cipolla caramellata, Lavarone. 21,00

CAESAR

Impasto croccante farcito con pollo grigliato, spinacino saltato al burro, salsa caesar fatta in casa, pancetta croccante. 24,00

HAMBURG-ERA

Impasto croccante farcito con hamburger Cazzamali, mozzarella di bufala, maionese fatta in casa, pomodorini, spinacino, cipolla di Tropea. 26,00

Servizio

3,00

Allergeni e loro derivati

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni chiarimento relativo agli allergeni presenti nelle nostre proposte. Si prega di avvisare in caso di intolleranze o allergie e vi sarà fornito il menù completo di tutti gli allergeni presenti.

Senza Glutine

Abbiamo un impasto senza glutine, tuttavia non possiamo garantire al 100% che non vi sia contaminazione, dovuta alle particelle di farina volatili presenti nell'ambiente.