

•ERA•

la Pizza e gli altri Mille piaceri

Menù Salato

LE ORIGINI

Le pizze sfiziose disponibili in quattro e otto spicchi, combinabili tra loro



ERA MARGHERITA

Salsa di pomodoro Vitruna, mozzarella di bufala campana Dop, emulsione basilico, pomodoro Paglione dry, origano BIO di Sicilia, basilico fresco.

10,00 | 16,00

POMODORO GIALLO E BUFALA

Passata di pomodorino giallo Paglione, olive di Caiazzo disidratate 🍯, mozzarella di bufala campana Dop.

10,00 | 16,00

MORTADELLA E BURRATA

Burrata, mortadella Favola, granella di pistacchi freschi.

11,00 | 18,00

SPIANATA E CIPOLLA CROCCANTE

Salsa di pomodoro Vitruna, mozzarella di bufala campana Dop, spianata, cipolla croccante, olive di Caiazzo disidratate 🍯.

11,00 | 18,00

SICILIANA

Salsa di pomodoro Vitruna, pomodoro Paglione dry, capperi, acciughe del Cantabrico, olive di Caiazzo 🍯, datterini freschi, origano BIO di Sicilia.

14,00 | 23,00

BURRATA E CRUDO

Salsa di pomodoro Vitruna, prosciutto crudo di Parma Riserva 24 mesi, burrata, basilico.

14,00 | 23,00

BRESAOLA & FIORI DI ZUCCA

Salsa di pomodoro Vitruna, bresaola di limousine, fiori di zucca croccanti, robiola, miele di Acacia di Edoardo Mombelli.

14,00 | 23,00

BURRATA & ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Salsa di pomodoro Vitruna, acciughe del Cantabrico, burrata, emulsione al basilico, basilico fritto.

14,00 | 23,00

LE NUVOLE

Il nostro impasto cotto a vapore con abbinamenti ricercati.



POLPO E PESTO

Polpo scottato, pesto leggero, pomodoro Paglione dry, crema di patate.

26,00

GAMBERO VIOLA, BURRATA

Gambero viola, burrata, salsa passion, pistacchi, germogli.

32,00

VEGAN

Hummus, Caponata, pomodoro Paglione dry, polvere di pomodoro.

18,00

CARBONARA

Crema di pecorino, guanciale croccante, crema all'Uovo Perfetto, pepe macinato fresco.

20,00

PARMIGIANA

Salsa di pomodoro Vitruna, mozzarella di bufala campana Dop, melanzana marinata, Parmigiano Reggiano, emulsione al basilico.

18,00

LE RISO E ORZO

Su impasto a lunga lievitazione di riso e orzo.



SALMONE SELVAGGIO

Crema piselli, salmone marinato al bergamotto, dressing mango, sesamo nero, germogli.

22,00

TARTAR DI FASSONA

Tartare di fassona marinata alla senape antica, mozzarella di bufala campana Dop, concassé di pomodorini datterini, polvere di capperi.

26,00

PANCETTA E CARCIOFI

Crema di carciofi, pancetta cotta nel miele Capitelli, caciocavallo, carciofi in casseruola, polvere di capperi, aroma di limone.

22,00

VITELLO TONNATO

Fiordilatte, insalatina, magatello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi di Salina fritti.

23,00

SERVIAMO LE PIZZE GOURMET GIÀ TAGLIATE A SPICCHI.

SOPRA A CIASCUNA TROVATE LA FARCITURA CHE LA CARATTERIZZA: IN QUESTO MODO POTRETE CONDIVIDERLE CON GLI AMICI E ASSAGGIARNE PIÙ DI UNA.