


# Cossteria!

## PIZZE CLASSICHE

### MARINARA 4.5

Pomodoro, Olio Extra Vergine, aglio e Origano

### NAPOLI 7.5

Pomodoro, Acciughe di Cetara e Capperi di Salina 


### COSACCA 5

Pomodoro, Basilico e Pecorino Romano grattugiato

### CARRETTIERA 8.5

Provola affumicata, Friarielli e Salsiccia

### MASTRONICOLA 8

Provola affumicata, Basilico, Lardo di Mora Romagnola  e Pepe

### BOSCAIOLA 8

Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia e Funghi trifolati

### CAPRICCIOSA 8

Pomodoro, Fior di Latte, Carciofi, Funghi, Olive leccino e Prosciutto Cotto

### ORTOLANA 8

Pomodoro, Fricò con verdure fresche di stagione e Misticanza in uscita

### TONNO E CIPOLLA 7.5

Pomodoro, Tonno e Cipolla di Tropea

### DIAVOLA 7.5

Pomodoro, Fior di Latte, Salame piccante e Olive Leccino

## SELEZIONE MARGHERITE

### MARGHERITA 6

Pomodoro, Fior di Latte e Basilico Fresco

### BUFALA 7

Pomodoro, Bufala e Basilico

### BUFALA "REGINA" 8

Bufala, Pomodorini e Basilico

### MARGHERITA GIALLA 8

Provola affumicata, Pomodorini gialli, Ricotta salata e Basilico

### MARGHERITA VERDE 10

Pesto di Basilico, Bufala affumicata e Pomodori secchi

### STRACCIATELLA 12

Pomodoro, Stracciatella, Pomodorini Piccadilly e Basilico fresco


La Selezione Margherite anche in formato Gourmet

## PIZZE GOURMET

### SERRANA 13

Fior di latte, Crema di Squacquerone, Rucola, Jamon Serrano

### MORTADELLA 13

Fior di latte, Mortadella Bonfatti , Pistacchi di Bronte, Caprino

### GIOVANNA 14

Fior di latte, Zucca, Pancetta "Giovanna" di Angelo Capitelli, Blu del Montefeltro (Fossa dell'Abbondanza)

### PINNA GIALLA 14

Provola, Scarola, Tonno affumicato, Maionese alla soia, Colatura di alici

## BIRRE

### LATTE PIU'

BLANCHE 4.8°  
BIRRIFICIO RETORTO  
Podenzano (PC)  
33 CL - E 75 CL

### PICUS

ITALIAN WEISS 5.2°  
BIRRIFICIO 61CENTO  
Pesaro (PU)  
33 CL - E 75 CL

### MILLE MOSCHE

SUMMER ALE 3.9°  
BIRRIFICIO MAZAPEGUL  
Civitella di Romagna (FC)  
33 CL - E 75 CL

### TORTUGA

APA 6.3°  
MARIALTI  
Cesena (FC)  
50 CL

### NAZIONALE

GLUTEN FREE 6.5°  
BIRRIFICIO BALADIN  
Piozzo (CN)  
33 CL

### VOLPINA

RED ALE 6.5°  
BIRRIFICIO AMARCORD  
Rimini (FC)  
33 CL

### FUOCO

TRIPLE 8.5°  
BIRRA DELL'EREMO  
Assisi (PG)  
33 CL

### JACARANDA

IPA 6°  
BIRRIFICIO RENTON  
Fano (PU)  
33 CL

### PREZZI

33 CL: 6 €  
50 CL: 8 €  
75 CL: 13 €

Le nostre pizze lievitano naturalmente almeno 48 ore e maturano per più di 24 ore in temperatura controllata a 4°.

Usiamo Pomodoro "GUSTAROSSO" prodotto dalla Coop. Agricola DANICOOP, Sarno (SA), lavorato a mano.  
Fior di Latte da bovini campani di razza jersey del CASEIFICIO "AURORA" S. Egidio del Monte Albino (SA)  
e Bufala del CASEIFICIO "SAN LEONARDO" (SA).

L'impasto è realizzato interamente con farine del Molino Paolo Mariani.

L'Olio è Extravergine di Oliva 100% italiano.

Il sale è quello Marino artigianale della salina "Camillone" di cervia.

Le farciture delle pizze sono prodotte con ingredienti selezionati e lavorati dalla nostra cucina.