



TIROVINO OSTERIA

LE NOSTRE PIZZE CON IMPASTO TRADIZIONALE
IMPASTO INTEGRALE + 2,00 € IMPASTO A
BASSO CONTENUTO DI GLUTINE + 4,00
VARIAZIONI DA 1.00 € A 3.00 € A SECONDA
DELL'INGREDIENTE

COCCOLA: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA
DI ZUCCA, PANCETTA STUFATA, BRIE E NOCI
13.00

CAPRICCIOSA: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE, CARCIOFINI, FUNGHI,
PROSCIUTTO COTTO
11.00

ROMANA: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE, FILETTI DI ACCIUGHE DEL
CANTABRICO, CAPPERI
10,00

DIAVOLA: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE, SPIANATA CALABRA PICCANTE
DOPO COTTURA
10.00

MOJITO: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO
MARINATO AL LIME E MENTA, POMODORO A FETTE,
OLIVE TAGGIASCHE
12.00

AI FUNGHI: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE., FUNGHI DI BOSCO, GRANA A
SCAGLIE
12.00

AI FORMAGGI: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE, BRIE, PROVOLA, ASIAGO,
GORGONZOLA, GRANA A SCAGLIE
11,00

4 STAGIONI: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE., OLIVE, CARCIOFINI, FUNGHI,
PROSCIUTTO COTTO
11.00



TIROVINO OSTERIA

INGLESINA: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE, CRUDO DI PARMA
12,00

TIROLO: POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
GORGONZOLA E SPECK
12.00

TONNO E CIPOLLA: POM.ODORO , MOZZ.ARELLA
FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLA DI TROPEA,
CAPPERI
10.00

ORTOLANA: POMODORO , MOZZARELLA
FIORDILATTE, FRIARIELLI, PEPERONI, ZUCCHINE,
MELANZANE
11,00

BURINA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE, GUANCIALE, FUNGHI, PECORINO A SCAGLIE
14.00

PARMIGIANA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE, CRUDO DI PARMA, MELANZANE, GRANA A
SCAGLIE, BASILICO
14.00

SORRENTO: POMODORO, MOZZARELLA
FIORDILATTE, FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA,
RICOTTA, POMODORI SECCHI, SPIANATA
CALABRA PICCANTE
14.00

ISOLANA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE., CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA,
POMODORI SECCHI, SPIANATA CALABRA
PICCANTE
12.00

DEL CASARO: POMODORO, MOZZARELLA DI
BUFALA, POMODORINI , BASILICO
12,00



TIROVINO OSTERIA

DEL TROVAROBE: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA FRESCA DOLCE, GORGONZOLA, PANCETTA, GRANA A SCAGLIE
14.00

DELIZIOSA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE., PROSCIUTTO COTTO TARTUFATO, BUFALA, PORCINI
14.00

BAGUETTE MATTA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI MISTI, STRACCHINO, CRUDO DI PARMA
13,00

PECORELLA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE, PANCETTA E PECORINO A SCAGLIE
12,00

EMILIANA: POMODORO ,MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, CHIODINI, PECORINO A SCAGLIE
13.00

LEVANTE: POMODORO, PESTO ALLA GENOVESE, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RICOTTA, OLIVE TAGGIASCHE
13.00

TIROVINO: POMODORO,MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE, CRUDO DI PARMA E BURRATA FRESCA
14.00

DECISA:MOZZARELLA FIOR DI LATTE , POMODORO, CREMA AL TARTUFO, PORCINI, PANCETTA ED ASIAGO
13,00

AFFUMICATA: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SFILACCI DI PULEDRO, CHIODINI, BRIE
13.00



TIROVINO OSTERIA

DOLCE:MOZZARELLA FIOR DI
LATTE,POMODORO,PROSCIUTTO COTTO,
ZUCCHINE,STRACCHINO
12.00

BOSCAIOLA::MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA
DI ZUCCA, PORCINI, SPECK E GORGONZOLA
14.00

LE PIZZE ALTE TIPO NAPOLI:

FRESCA: POMODORO, BUFALA E BASILICO IN
FOGLIA
11.00

LAMPARA: POMODORO, BURRATA FRESCA,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO
14.00

PARTENOPEA: MOZZARELLA, FRIARIELLI,
SALSICCIA, PROVOLA AFFUMICATA
12.50

PICCANTINA: MOZZARELLA FIOR DI
LATTE,POMODORO, SPIANATA CALABRA
PICCANTE, PEPERONI, GORGONZOLA
13.00

VIVACE: POMODORO, PESTO AL BASILICO, OLIVE
TAGGIASCHE, ACCIUGHE, MOZZARELLA DI
BUFALA, FRUTTI DEL CAPPERO
14.00