

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,MOZZ.ARELLA FIORDILATTE,CARCIOFINI, FUNGHI, PROSCIUTTOCOTTO
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

NOBILE: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, BRESAOLA, RADICCHIO DI TREVISO, GORGONZOLA
14.00

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

DELLA MARCA: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO DI TREVISO, GUANCIALE AFFUMICATO, 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, SALSICCIA, RADICCHIO DI TREVISO E PECORINO A SCAGLIE
13,00

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

RUSTICA :POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI, PROVOLA AFFUMICATA,PORCHETTA ARTIGIANALE
14.00

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