

LE NOSTRE PIZZE.... - OUR PIZZAS....

Le classiche - *The classics*

Margherita (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, basilico, Parmigiano Reggiano D.O.P.) <i>(Mozzarella cheese, tomato sauce, parmesan, basil)</i>	9.50
La Napoli (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, capperi, origano) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, oregano, salted anchovies, capers)</i>	12.00
Marinara (Pomodoro San Marzano, aglio, origano) <i>(tomato sauce, garlic, oregano)</i>	8.00
Salamino piccante (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, salamino piccante) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami)</i>	10.50
Salsiccia e funghi (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, salsiccia, funghi champignon freschi) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, sausage, fresh champignon mushrooms)</i>	11.50
Vegetariana (Mozzarella fior di latte, pom San Marzano, verdure di stagione) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, seasonal vegetables)</i>	12.50
Calzone farcito (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto scelto, champignon freschi) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, selected cooked ham and fresh champignon mushrooms)</i>	11.50
La Bufala (Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilico) <i>(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, parmesan, basil)</i>	11.50

Le bianche.... - *The white ones....*

Quattro formaggi (Mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., pecorino, fontina valdostana) <i>(gorgonzola cheese, fontina cheese, parmesan, pecorino cheese, mozzarella cheese)</i>	12.00
Caprese (Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro Pachino, basilico, origano) <i>(buffalo mozzarella cheese, fresh cherry tomato, basil, oregano)</i>	12.00
Salsiccia e friarielli (Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli) <i>(mozzarella cheese, sausage, friarielli)</i>	12.00
Prosciutto cotto, gorgonzola e noci (Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto scelto, gorgonzola e noci) <i>(mozzarella cheese, selected baked ham, gorgonzola cheese, nuts)</i>	13.00

Mortadella, granella di pistacchio e burrata (Mozzarella fior di latte, mortadella, pistacchio) <i>(mozzarella cheese, mortadella, chopped pistachos and burrata cheese)</i>	14.00
La Pugliese (Mozzarella fior di latte, pomodoro pachino giallo, origano, acciughe del cantabrico, burrata) <i>(mozzarella cheese, fresh yellow cherry tomato, oregano, salted anchovies, burrata cheese)</i>	15.00
Bresaola e burrata (Mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, burrata) <i>(mozzarella cheese, bresaola, burrata cheese, rocket salad)</i>	16.00
Deliziosa (Mozzarella fior di latte, salsiccia e funghi porcini) <i>(mozzarella cheese, sausage and porcini mushrooms)</i>	13.50

Le speciali.... - *The special ones....*

La Buca delle Fate (Mozzarella fior di latte, salsa tartufata, rucola, prosciutto crudo toscano D.O.P.) <i>(mozzarella cheese, truffle sauce, rocket salad, raw ham D.O.P.)</i>	15.00
La Fiesolana (Pomodoro San Marzano, burrata pugliese, funghi porcini, rucola, prosciutto crudo toscano D.O.P.) <i>(burrata cheese, tomato sauce, porcini mushrooms, rocket salad, tuscan raw ham D.O.P.)</i>	15.00
Rustica (Pomodoro San Marzano, salamino piccante, n'duja, burrata) <i>(tomato sauce, spicy salami, n'duja particularly spicy, burrata cheese)</i>	13.00
L'Esplosiva (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, salamino piccante, nduja, peperoni) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, spicy calabrian esplanade, n'duja particularly spicy, peppers)</i>	13.00
Speck, rucola e burrata (Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, speck, rucola e burrata) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, rocket salad, burrata cheese)</i>	14.00

Anche con impasto multicereali
con un supplemento di 1.00 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale in servizio

I dessert... rigorosamente fatti da noi

Handmade desserts

Cheese Cake cotto con salsa di frutti rossi o cioccolato 7.00

Baked Cheese Cake with red fruit or chocolate sauce

(Biscotti Oro Saiwa, burro, Philadelphia, mascarpone, panna fresca, zucchero a velo, uova, limone, arancio)

(Oro Saiwa biscuits, butter, Philadelphia, mascarpone, cream icing sugar, eggs, lemon, orange)

Tiramisù 7.00

(Pavesini, mascarpone, cioccolata, caffè, crema, panna fresca)

(Pavesini, mascarpone, chocolate, coffee, cream)

Mattonella con pinoli e cioccolato 7.00

Tile with pine nuts and chocolate

(Zucchero a velo, albume, pinoli, panna fresca)

(Icing sugar egg white, pine nuts, cream)

BIBITE - DRINKS

Caffè - *Coffee* 2.50

Cappuccino 3.50

Caffelatte - *Coffee with milk* 3.50

The caldo - *Hot tea* 3.00

Acqua Panna e San Pelegrino - *Water* 750 cl 3.50

Birra alla spina - *Draft beer* Bionda/Rossa

piccola - *small* 4.00/5.00

media - *medium* 5.50/6.50

Birra in bottiglia - *Bottled beer*

33 cc 5.00

50 cc 6.00/8.00

Bibite - *Soft drinks* (Coca Cola, Fanta, Sprite) 4.00

Spritz (Aperol/Campari) 9.00

Negroni 9.00

Americano 9.00

Gin Tonic 9.00

Bellini 9.00

Hugo 9.00

Liquori - *Liquor* 5.00/8.00

Coperto - *Service* 2.50

Pizzeria... e non solo!!!

Banca delle Fate



Piazza Mino, 2 - Fiesole (FI)