

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>	12.50
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>	12.00
Vegetariana (Mozzarella fior di latte, pom San Marzano, verdure di stagione) <i>(mozzarella cheese, tomato sauce, seasonal vegetables)</i>	13.50
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>	12.00
La Bufala (Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilico) <i>(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, parmesan, basil)</i>	12.00

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>	13.00
Gianca (Mozzarella fior di latte, gorgonzola, salamino e rucola) <i>(mozzarella cheese, gorgonzola cheese, spicy salami and rocket salad)</i>	13.50
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>	14.50
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>	16.00
Bresaola e burrata (Mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, burrata) <i>(mozzarella cheese, bresaola, burrata cheese, rocket salad)</i>	17.00
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>	16.00
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>	17.00
Rustica (Pomodoro San Marzano, salamino piccante, n'duja, burrata) <i>(tomato sauce, spicy salami, n'duja particularly spicy, burrata cheese)</i>	13.50
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>	13.50
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>	14.50

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, panna fresca, zucchero, uova, vaniglia, succo d'arancia)

(Oro Saiwa biscuits, butter, Philadelphia, cream, sugar, eggs, vanilla, orange juice)

Tiramisù 7.00

(Pavesini, mascarpone, tuorlo d'uova, zucchero panna fresca)

(Pavesini cookies, mascarpone, egg yolks, sugar, fresh 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)

Cantucci con vin santo 7.00

BIBITE - DRINKS

Caffè - *Coffee* 2.50

Cappuccino 4.50

Caffelatte - *Coffee with milk* 4.50

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)