

PIZZA NAPOLITANA

SUMMER TAKE AWAY MENU

MARINARA 18

san marzano - don bocarte anchovy - organic oregano - organic garlic

MARGHERITA 18

san marzano - mozzarella di bufala - grana padano DOP - organic basil

BIANCA e NERO 22

heritage pork sausage - mozzarella di bufala - iberico salchichon - taleggio DOP - grana padano DOP - onion confit - thyme - garlic

POMODORO FRESCA 22

mozzarella di bufala - grana padano DOP - organic ontario tomato - pio tosini 24 mo - organic garlic - organic oregano

CINQUE TERRE 20

mozzarella di bufala - parmigiano reggiano DOP - gorgonzola DOP - taleggio DOP - pecorino toscano DOP - organic basil

L'INFERNO 22

trio organic mushrooms - mozzarella di bufala - pecorino toscano DOP - garlic - thyme - onion confit

ROMA 20

san marzano - iberico salchichon - mozzarella di bufala - organic oregano - infornata olive

BEER

Hitachino Nest Lager	(330 ml)	9
Hitachino Nest Saison du	(330ml)	9
Asahi Dry Black	(334 ml)	8
Asahi Super Dry	(500 ml)	7
Beau's Lug Tread	(600ml)	8
Halcyon Infinity Minor Brett IPA	(750 ml)	18
Halcyon Echo Chamber Dry Hopped Sour	(500ml)	14

Wines by the bottle available in store, moderately priced.

Fermented 5 day sourdough, sea salt from Sicily & Nippon, EVO from Spain. Ingredients are organic.

Syares Warda - pizzaiolo, Alex McIntosh - pizzaiola