

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

Le classiche - *The classics*

Margherita	8.00
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, basilico, Parmigiano Reggiano D.O.P.) (Mozzarella cheese, tomato sauce, parmesan)</small>	
La Napoli	11.00
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, acciughe del Cantabrico, capperi, origano) (mozzarella cheese, tomato sauce, oregano, salted anchovies, capers)</small>	
Marinara	6.50
<small>(Pomodoro D.O.P. San Marzano, aglio, origano) (tomato sauce, garlic, oregano)</small>	
Salamino piccante	9.50
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, salamino piccante) (mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami)</small>	
Salsiccia e funghi	11.00
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, salsiccia, funghi champignon freschi) (mozzarella cheese, tomato sauce, sausage, fresh champignon mushrooms)</small>	
Vegetariana	11.00
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, verdure di stagione) (mozzarella cheese, tomato sauce, seasonal vegetables)</small>	
Calzone farcito	11.00
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, prosciutto cotto scelto, champignon freschi) (mozzarella cheese, tomato sauce, selected cooked ham and fresh champignon mushrooms)</small>	
La Bufala	10.00
<small>(Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro D.O.P. San Marzano) (buffalo mozzarella cheese, tomato sauce)</small>	

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

Quattro formaggi	11.00
<small>(Mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., pecorino, fontina valdostana) (gorgonzola cheese, fontina cheese, parmesan, pecorino cheese, mozzarella cheese)</small>	
Caprese	12.00
<small>(Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro Pachino rosso, basilico, origano) (buffalo mozzarella cheese, fresh cherry tomato, oregano)</small>	
Salsiccia e friarielli	11.00
<small>(Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli) (mozzarella cheese, sausage, friarielli)</small>	
Prosciutto cotto, gorgonzola e noci	12.50
<small>(Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto scelto, gorgonzola e noci) (mozzarella cheese, selected baked ham, gorgonzola cheese, nuts)</small>	

Mortadella , granello di pistacchio e burrata	13.00
<small>(Mozzarella fior di latte, mortadella, granello di pistacchio, burrata) (mozzarella cheese, mortadella, chopped pistachos and burrata cheese)</small>	
La Pugliese	14.00
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro pachino giallo, origano, acciughe del cantabrico, burrata) (mozzarella cheese, fresh yellow cherry tomato, oregano, salted anchovies, burrata cheese)</small>	
Bresaola e burrata	14.00
<small>(Mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, burrata) (mozzarella cheese, bresaola, burrata cheese, rocket salad)</small>	
Deliziosa	13.00
<small>(Mozzarella fior di latte, salsiccia e funghi porcini) (mozzarella cheese, sausage and porcini mushrooms)</small>	

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

La Buca delle Fate	14.00
<small>(Mozzarella fior di latte, salsa tartufata, rucola, prosciutto crudo toscano D.O.P.) (mozzarella cheese, truffle sauce, rocket salad, raw ham D.O.P.)</small>	
La Fiesolana	14.00
<small>(Pomodoro D.O.P. San Marzano, funghi porcini, rucola, prosciutto crudo toscano D.O.P., burrata) (burrata cheese, tomato sauce, porcini mushrooms, rocket salad, tuscan raw ham D.O.P.)</small>	
Rustica	12.00
<small>(Pomodoro D.O.P. San Marzano, salamino piccante, n'duja, burrata) (tomato sauce, spicy salami, n'duja particularly spicy, burrata cheese)</small>	
L'Esplosiva	12.50
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, spianata calabrese, nduja, peperoni) (mozzarella cheese, tomato sauce, spicy calabrian esplanade, n'duja particularly spicy, peppers)</small>	
Speck, rucola e burrata	12.50
<small>(Mozzarella fior di latte, pomodoro D.O.P. San Marzano, speck, rucola e burrata) (mozzarella cheese, tomato sauce, rocket salad, burrata cheese)</small>	

Anche con impasto integrale e 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 6.00

Baked Cheese Cake with red fruit or chocolate sauce

(Biscotti Oro Saiwa, burro, Philadelphia, ricotta di pecora, zucchero a velo, uova, limone, arancio)

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

Tiramisù 6.00

(Pavesini, uova, mascarpone, cioccolata, caffè, zucchero)

(Pavesini, eggs, mascarpone, chocolate, coffee, sugar)

Mattonella con pinoli e cioccolato 6.00

Tile with pine nuts and chocolate

(Zucchero a velo, albume e pinoli)

(Icing sugar egg white and pine nuts)

BIBITE - DRINKS

Caffè - *Coffee* 2.50

Cappuccino 3.50

Caffelatte - *Coffee with milk* 3.50

The - *Tea* 3.00

Acqua - *Water* 1/2 litro 1.50

750 cl 3.50

Birra alla spina - *Draft beer*

piccola - *small* 4.00/5.00

media - *medium* 5.50/6.50

Birra in bottiglia - *Bottled beer*

33 cc 4.00/5.00

50 cc 6.00/8.00

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

Spritz (Aperol/Campari) 8.00

Negroni 8.00

Americano 8.00

Gin Tonic 8.00

Bellini 8.00

Liquori - *Liquor* 5.00

Coperto 2.50

Pizzeria... e non solo!!!

Banca delle Fate



Piazza Mino, 2 - Fiesole (FI)