

*Un incontro tra mare,
cucina e pizza*



la PIZZERIA

L'EVOLUZIONE POP NASCE DALL'ESPERIENZA E DALLA FILOSOFIA DE L'EVOLUZIONE PIZZA: UN PROGETTO CHE RACCHIUDE LA NOSTRA IDEA DI PIZZA IN UN FORMAT PIÙ ESSENZIALE E CONTEMPORANEO. LE NOSTRE PIZZE ROMANE, REALIZZATE CON UN PANETTO DA 180 GRAMMI, SONO PENSATE PER ESSERE LEGGERE, CROCCANTI E RICCHE DI GUSTO. UN PROGETTO IDEATO DA LELE SCANDURRA, DOVE RICERCA, TECNICA E PASSIONE SI TRASFORMANO IN UN'ESPERIENZA AUTENTICA DA CONDIVIDERE. BENVENUTI NELLA NOSTRA EVOLUZIONE.

[rà · di · ca]
mare



MARGHERITA SICULA • €9

PASSATA DI POMODORO "SICCAGNO", FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO

MARGHERITA 24 • €10

POMODORO PELATO "CASAMARAZZO", FIOR DI LATTE, GRANA PADANO 24 MESI, BASILICO FRESCO

PROVOLA E PEPE • €12

POMODORO PELATO "CASAMARAZZO", FIOR DI LATTE, PROVOLA ARTIGIANALE SICILIANA, PEPE IN GRANI, BASILICO

NON È UNA BUFALA • €12

POMODORO PELATO "CASAMARAZZO", MOZZARELLA DI BUFALA A CRUDO, PESTO DI BASILICO, POMODORI SEMI DRY

SIGNORA IN GIALLO • €11

DATTERINO GIALLO IN SUCCO, FIOR DI LATTE, DATTERINO GIALLO SEMI DRY, BASILICO FRESCO

QUASI BRONTE • €16

FIOR DI LATTE, MORTADELLA LEVONI "ARTEMANO", GRANELLA DI PISTACCHIO, BURRATA DI BUFALA, PESTO DI PISTACCHI

SPREMUTA DI SICILIA • €16

DATTERINO GIALLO SCHIACCIATO A MANO, CREMA DI LATTE DI BUFALA, ALICI TRISCELE,
GLASSA DI AGRUMI DELL'ETNA, FINOCCHIETTO SELVATICO

MICA PIZZA E FICHI • €18

CREMA DI DATTERINO GIALLO, CREMA DI STRACCIATA, PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI, CONFETTURA DI FICHI,
FICO SECCO, EMULSIONE DI ERBETTE (BASILICO, PREZZEMOLO, RUCOLA)

[rà • di • ca]
mare