10 PIZZA BAR

Una nuova idea di pizza:
radici nella tradizione, sguardo oltre i suoi confini

A new idea of pizza: rooted in tradition, reaching beyond its boundaries

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE
THE TASTING PATH

Per raccontare la pizza in tutte le sue forme
To tell the story of pizza in all its forms

ORIZZONTE
7 portate / 7 *courses*

Un viaggio completo tra impasti, stagioni e ispirazioni. Per chi vuole scoprire cosa c'è oltre il confine
A complete journey through doughs, seasons, and inspirations. For those eager to explore beyond the edge

€ 35 (a persona / *per person)*
minimo due persone / *minimum two persons*

Cocktail pairing → "Orizzonte"
€ 20 (a persona / *per person)*

LE PIZZE TONDE
ROUND PIZZAS

Margherita (A,B) / € 12
Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, basil, Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Basil Smash" / € 14

Margherita Sorrentina (A,B) / € 14
Pomodoro di Sorrento marinato con olio e origano, fior di latte, gel al basilico,
olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
Marinated Sorrento tomatoes with olive oil and oregano, fior di latte mozzarella, basil gel,
Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Limoncello Cocktail" / € 18

Capricciosa (A,B) / € 18
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere,
olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives,
Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Mediterranean Martini" / € 14

Provola ai tre pepi / *Provola with three peppers* (A,B) / € 13
Pomodoro San Marzano, fonduta di provola, provola affumicata, pepe Sichuan, pepe nero, pepe bianco, olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
San Marzano Tomatoes, provola cheese fondue, smoked provola, Sichuan pepper, black pepper, white pepper, Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Whiskey Breeze" / € 14

Ortolana / *Mixed vegetables* (A,B,I) / € 13
Fior di latte, caponata di verdure, basilico, menta, pinoli, olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
Fior di latte mozzarella, vegetable caponata, basil, mint, pine nuts, Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Cocumber Garden" / € 14

Sant'Antonino (A,B) / € 15
Provola affumicata, pancetta, provolone flambato, zest di limone, olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
Smoked provola cheese, pancetta, flambé provolone cheese, lemon zest, Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Golden Ember" / € 15

Terra ardente / *Burning Earth* (A,G,H,N) / € 15
Pomodoro San Marzano arrostito, fior di latte, crema di melanzane, capperi soffiati, polvere di olive nere, pangrattato aromatizzato
Roasted San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, silky eggplant cream, crispy capers, black olive dust, and herb-seasoned breadcrumbs
Cocktail pairing → "Vesuvio Fizz" / € 14

LE PIZZE AL PADELLINO
PAN PIZZAS

Pizza cotta al forno all'interno di una piccola teglia rotonda di metallo
Pizza baked in the oven inside a small round metal pan

Burrata & Culatello (A,B) / € 18
Impasto padellino, burrata, culatello, olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
Pan pizza dough, burrata cheese, culatello ham, Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Rosamarino" / € 14

Ragù Napoletano (A) / € 16
Impasto padellino, crema di ragù, carne sfilacciata e parmigiano Reggiano
Pan pizza dough, slow-cooked ragù cream, pulled beef and Parmigiano Reggiano.
Cocktail pairing → "Partenope" / € 14

Nerano (A,B) / € 16
Impasto padellino, crema di zucchine, chips di zucchine, provolone del monaco, sfoglia di provola, zeste di limone di Sorrento, olio extra vergine d'oliva di Tenuta Sirignano
Pan pizza dough, cream of courgettes, courgette chips, provolone del monaco, thin slice of provola, Sorrento lemon zest, Tenuta Sirignano extra virgin olive oil
Cocktail pairing → "Southside" / € 13

Costo extra per ogni ingrediente aggiunto
Extra cost for each added ingredient
€ 1

Coperto a persona
Cover charge per person
€ 3

Si prega di controllare i codici dei piatti, oppure rivolgersi al maître
per maggiori dettagli in relazione agli allergeni dei piatti scelti.

Please refer to dishes details or ask the maître d'hotel
for any food allergy or intolerance.

Alcuni alimenti potrebbero includere i seguenti allergeni:
Some dishes may include the following allergens:

(A) GLUTINE › *GLUTEN* - (B) LATTE E DERIVATI › *MILK AND DERIVATIVES*
(C) UOVA E DERIVATI › *EGGS AND DERIVATIVES* - (D) CROSTACEI › *CRUSTACEANS*
(E) MOLLUSCHI › *MOLLUSCS* - (F) SEDANO › *CELERY*
(G) PESCE › *FISH* - (H) ANIDRIDE SOLFOROSA E DERIVATI › *SULFUR DIOXIDE AND DERIVATIVES*
(I) FRUTTA A GUSCIO › *NUTS* - (L) SOIA › *SOY*
(M) ARACHIDI E DERIVATI › *PEANUTS AND DERIVATIVES* - (N) SENAPE › *MUSTARD*
(O) SESAMO › *SESAME* - (P) LUPINI › *LUPINS.*

R&M&G