

18.97

BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA

**“La pizza non è un primo.
La pizza non è un secondo.
La pizza non è un alimento.
La pizza è l'essenza della felicità”.**

Benvenuti nella nostra Pizzeria Napoletana che da oggi vi propone un menu pizze realizzato in collaborazione con Stefano Miozzo, pluricampione Mondiale della Pizza per la categoria Classica e proprietario di Zio Mò Pizza e Bistrot.

La carriera di Stefano dell'arte bianca inizia a soli 15 anni, la sua passione e la sua dedizione lo portano a vincere nel 2017 il titolo per la categoria Pizza in Pala, il titolo come miglior team con il Pizza Team, il Thriatlon (il punteggio più alto ottenuto dalla sommatoria di tre gare individuali) e nel 2018 i tre titoli PizzAward a Napoli.

Tra i numerosissimi titoli e premi ha il primato per aver ottenuto il più alto numero di riconoscimenti in una sola edizione del Campionato Mondiale della Pizza.

Oggi Stefano è in continua ricerca di nuove tecniche di lavorazione della pizza, è testimonial del Molino Magri e supervisiona insieme al nostro pizzaiolo Mhedi il nostro ristorante Pizzeria Napoletana.

E ora non vi resta che l'imbarazzo di scegliere.



18.97

BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA

**“Pizza is not a first course.
Pizza is not a second course
Pizza is not a food.
Pizza is the essence of happiness”.**

Welcome to our Bistrot Contemporaneo & Pizzeria Napoletana which today offers you a pizza menu created in collaboration with Stefano Miozzo, multiple World Pizza Champion for the Classic category and owner of Zio Mò Pizza and Bistrot.

Stefano's career of white art began at the age of 15, his passion and dedication led him to win in 2017 the title for the Pizza in Pala category, the title of best team with the Pizza Team, the Thriatlon (the highest score obtained from the sum of three individual races) and in 2018 the three PizzAward titles in Naples.

Among the many titles and awards he has the record for having obtained the highest number of awards in a single edition of the World Pizza Championship.

Today Stefano is constantly looking for new pizza processing techniques, is testimonial of Molino Magri and supervises our restaurant Pizzeria Napoletana together with our pizza maker Mhedi.

And now you're spoilt for choice.



ZIO MÒ 17

Fiordilatte, Gorgonzola DOP.
Fuori cottura: pancetta "La Giovanna" e mostarda di pere e noci.

Fiordilatte, Gorgonzola DOP cheese.
Out of cooking: Italian bacon "La Giovanna" and pear and walnut chutney.

1 / 7 / 8 / 10

ALASSIO 18

Fiordilatte, Pesto alla Ligure, Fagiolini, Patate, Polpo, Olive di Taggia. *Fuori cottura: Basilico, Olio EVO.*

Fiordilatte cheese, Ligurian pesto, Green beans, Potatoes, Octopus, Taggiasche olives. *Out of cooking: Basil, EVO Oil.*

1 / 7 / 8 / 14

PARMA (IM)BURRATA 15

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte.
Fuori cottura: Rucola, Fiocco di Culatello, Burrata, Basilico, Olio EVO.

Tomato San Marzano DOP, Fiordilatte cheese.
Out of cooking: Rocket salad, Culatello, Burrata cheese, Basil, EVO Oil.

1 / 7

PROSCIUTTO COTTO E DATTERINI 17

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala.
Fuori cottura: Prosciutto Cotto San Giovanni, Pomodori Datterini, Basilico, Olio EVO.

San Marzano Tomato DOP, Buffalo mozzarella cheese.
Out of cooking: San Giovanni ham, Tomatoes, Basil, EVO Oil.

1 / 7

MARINARESCA 19

Pomodoro San Marzano DOP, Gamberi, Vongole, Cozze, Calamari.
Fuori cottura: Basilico, Olio EVO.

Tomato San Marzano DOP, Prawns, Clams, Mussels, Squids.
Out of cooking: Basil, EVO Oil.

1,2,7,14

SALSICCIA, FRIARIELLI E FANTASIA 15

Scamorza, Salsiccia Punta di coltello, Friarielli.
Fuori cottura: Basilico, Olio EVO.

Scamorza cheese, Sausage "Punta di coltello", Mediterranean Broccoli.
Out of cooking: Basil, EVO Oil.

1 / 7

BRESAOLA E GRANA 16

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte.
Fuori cottura: Rucola, Bresaola IGP, Scaglie di Grana Padano, Basilico, Olio EVO

San Marzano Tomato DOP, Fiordilatte.
Out of cooking: Rocket salad, Bresaola IGP, Grana Padano cheese, Basil, EVO oil.

1 / 7

CALABRA 14

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Spianata calabra.
Fuori cottura: Scaglie di Grana Padano, Basilico, Olio EVO.

San Marzano Tomato DOP, Fiordilatte cheese, spicy Calabrian "Spianata".
Out of cooking: Grana Padano cheese, Basil, EVO Oil.

1 / 7

IBERICA 16

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte.

Fuori cottura: Cecina de Leon, Peperone Paquillo, Olio EVO.

San Marzano Tomato DOP Fiordilatte cheese.

Out of cooking: Cecina de Leon, Paquillo Pepper, EVO Oil.

1 / 7

DORY 4 KIDS 12

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Wurstel.

Fuori cottura: Patatine Fritte, Basilico, Olio EVO.

San Marzano Tomato DOP, Fiordilatte cheese, Wurstel.

Out of cooking: French fries, Basil, EVO Oil.

1 / 3 / 7

QUATTRO STAGIONI 16

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Carciofini, Olive Taggiasche, Funghi Champignon.

Fuori cottura: Prosciutto Cotto San Giovanni, Olio EVO.

San Marzano DOP tomatoes, Fiordilatte cheese, Artichokes, Taggiasche olives, mushrooms.

Out of cooking: San Giovanni ham, EVO Oil.

1 / 7

MARGHERITA 10

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte.

Fuori cottura: Basilico, Olio EVO.

San Marzano tomato DOP, Fiordilatte cheese.

Out of cooking: Basil, EVO Oil.

1 / 7

MARINARA 10

Pomodoro San Marzano DOP, Olio all'aglio di Vessalico.

Fuori cottura: Origano, Olio EVO.

San Marzano tomato DOP, Vessalico Olive Oil.

Out of cooking: Oregano, EVO Oil.

1

16

NORDICA

Mozzarella di bufala.

Fuori cottura: Rucola, Salmone, Pepe Rosa, Aneto, Olio EVO.

Buffalo mozzarella.

Out of cooking: Rocket, Salmon, Red Pepper, Dill, EVO Oil.

1 / 4 / 7

TONNO E CIPOLLA DEL GRAND HOTEL 18

Fiordilatte, cipollotto.

Fuori cottura: Tonno, Pomodori Datterini, Olio al Limone, Basilico.

Fiordilatte, welsh onions.

Out of cooking: Tuna, Tomatoes Datterini, Lemon Oil, Basil.

1 / 4 / 7