

PIZZA

L'IMPASTO DELLA CAVA

MATURAZIONE: a bassa temperatura da 48 a 72 ore

FARINE ITALIANE: Farina di farro integrale, Farina d'avena integrale, Farina e semi di lino, Farina di germe di grano, Farina di frumento maltato, Farina di grano tenero tipo 0, Farina di grano duro siciliano Senatore Cappelli.


ALTRI INGREDIENTI: estratti di bucce d'uva e di olive italiane, acqua minerale naturale oligominerale, sale, olio extra vergine d'oliva italiano biologico - COTTURA IN FORNO a GAS/LEGNA

LE DEDICATE SLOW

€ 24


Queste pizze sono dedicate ai ristoranti La Lanterna, il Crotto dal Murnee e il Crotto del Sergente. Insieme a La Cava dei Sapori fanno parte dell'Alleanza Slow Food della provincia di Como. Questi ristoranti si impegnano attivamente per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

Lanterna Slow

Pizza dedicata al La Lanterna pizza affumicata al faggio . mozzarella . crema di carciofi . trota marinata missoltino del Lago di Como essiccato al sole (Fantoni Pamela - Bellagio)  *1-4-7

Birra consigliata Birra artigianale | Pils | Lombardia

Focaccia del "Murnee"

Focaccia dedicata al Crotto dal Murnee pizza in crosta di polenta . tartare fassona . spuma zincarlin cappero di Salina (Az. Agr. Virgona)  . foglia di cappero fermentata *1-7




Vino consigliato Pinot nero | ultima annata | Como

Crotto Slow

Pizza dedicata al Crotto del Sergente mozzarella . bitto . speck d'oca . tartufo nero estivo santoreggia . olio ogliarola Salentina slow (Az. Agr. Sifè)  *1-7

Vino consigliato Nebbiolo | tre anni | Piemonte



 biologico
 presidio slow food
 prodotto in cava

1.GLUTINE - 2.CROSTACEI - 3.UOVA - 4.PESCE - 5.ARACHIDI - 6.SOIA - 7.LATTE - 8.FRUTTA A GUSCIO - 9.SEDANO - 10.SENAPE - 11.SESAMO - 12 SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSCHI

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala.

I piatti contrassegnati con (*), possono contenere prodotti freschi elaborati nella nostra cucina, abbattuti e conservati a -18°

Oppure, piatti dove vengono utilizzati alimenti con materie prime congelate o surgelate all'origine

Coperto € 4

LE PIZZE DELLA CAVA

Incontro al mare

€ 24

Pizza bianca

mozzarella fiordilatte . polpo laccato al barbeque
gamberi in crosta di chia . maionese al pomodoro

*1-2-4-7-14

Vino consigliato

Pinot Nero Rosé | Metodo Charmat | Lombardia

La Ripiena

€ 20

Pizza bianca

bordo ripieno di ricotta di bufala
salsiccia . friarielli . lemongrass

*1-7

Birra consigliata

Birra | Bitter Ale | Lombardia

Giovanna

€ 19

Pizza bianca

mozzarella fiordilatte . burrata . pistacchi
pancetta Giovanna cotta in forno a legna con miele

*1-7-8

Vino consigliato

Sangiovese | tre anni | Toscana

Campana

€ 18

Pizza rossa

pomodoro . bocconcini di mozzarella di bufala
pomodorino giallo e rosso . olio al basilico 🍷 . basilico fresco

*1-7

Birra consigliata

Birra | Pils | Lombardia

Mediterranea

€ 19

Pizza rossa

pomodoro . mozzarella fiordilatte . acciughe . olive della riviera ligure
cipolla rossa . origano . datterino . capperi di Salina

*1-4-7

Vino consigliato

Schiava | ultima annata | Alto Adige

La Cava

€ 20

Pizza rossa

pizza in crosta di papavero . mozzarella di bufala . pomodoro . pomodorino
burrata fresca . olio al basilico 🍷 . scorze d'arancia . crema di acciughe

*1-4-7

Vino consigliata

Friulano | tre anni | Friuli

Focaccia Vegana

€ 18

Focaccia

Focaccia in crosta di papavero . verdure al forno . patate . cipolla rossa
crema di carciofi . erbe aromatiche . pomodoro (alcune verdure possono variare in base alla disponibilità)

*1

Bevanda consigliata

Sakè | Katori | Giappone

CLASSICHE ALL'ITALIANA

€ 12.5

Prosciutto

Salame piccante

Napoli

€ 15

Prosciutto e porcini

Vegetariana

Quattro stagioni

[ENGLISH]

PIZZA

HOMEMADE PIZZA DOUGH

THE DOUGH LEAVENED: at low temperature from 48 to 72 hours

ITALIAN FLOUR: Whole spelled flour, whole oat flour, flour and linseed, rye flour, wheat germ flour, malted wheat flour type 0 soft wheat flour, barley and soy flakes, Sicilan durum wheat (Senatore Cappelli)

OTHER INGREDIENTS: peel grapes Mineral water, natural yeast, salt and olive oil - BAKING IN GAS / WOOD OVEN

THE DEDICATED SLOW PIZZA

€ 24

These pizzas are dedicated to La Lanterna, Crotto dal Murnee and Crotto del Sergente restaurants. Together with La Cava dei Sapori they are part of the Solw Food Alliance of the province of Como. These restaurants are actively working to promote good, fair and clean local foods and to save biodiversity.

Lanterna Slow

Pizza dedicated to La Lanterna

smoked beech pizza . mozzarella . artichoke cream . marinated trout . Missoltino (sun dried lake fish) (Fantoni Pamela - Bellagio - Como) 

*1-4-7

Recommended beer

Craft beer | Pils | Lombardy

Focaccia del "Murnee"

Focaccia dedicated to Crott dal Murnee

pizza with corn crust . fassona tartare . zincarin foam Salina caper (Az. Agr. Virgona)  . fermented caper leaf

*1-7

Recommended wine

Pinot nero | the last harvest | Como

Crotto Slow

Pizza dedicated to Crotto del Sergente

mozzarella . bitto cheese . goose speck . summer black truffle savory . oil ogliarola Salentina slow (Az. Agr. Sifè) 

*1-7

Recommended wine

Nebbiolo | aged three years | Piedmont



1.GLUTEN - 2.CRUSTACEANS - 3.EGGS - 4.FISH - 5.PEANUTS - 6.SOY - 7.MILK - 8.NUTS - 9.CELERY - 10.MUSTARD - 11.SESAME SEEDS - 12 SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:

The dishes marked with (*) may contain fresh products prepared in our kitchen, chilled and stored at -18 °

Or where plates are used with frozen foods or frozen raw materials origin

Cover € 4

THE PIZZAS OF CAVA

Incontro al mare

€ 24

White pizza

mozzarella fiordilatte . octopus lacquered barbeque
prawns in chia crust. mayonnaise with tomato

*1-2-4-7-14

Recommended wine

Pinot Nero Rosé | Metodo Charnat | Lombardy

La Ripiena

€ 20

White pizza

mozzarella . edge filled with buffalo ricotta
sausage . friarielli . lemongrass

*1-7

Recommended beer

Beer | Bitter Ale | Lombardy

Giovanna

€ 19

White pizza

mozzarella fiordilatte . burrata . pistachios
Giovanna bacon cooked in a wood oven with honey

*1-7-8

Recommended wine

Sangiovese | aged three years | Tuscany

Campana

€ 18

Red pizza

tomato sauce . chunks of buffalo mozzarella
yellow and red tomatoes . basil oil 🖐️ . fresh basil

*1-7

Recommended beer

Beer | Pils | Lombardy

Mediterranea

€ 19

Red pizza

tomato sauce . mozzarella . Sclacca's anchovies . Riviera Ligure olives
red onions . oregan . cherry tomato and Salina's capers

*1-4-7

Recommended wine

Schiava | the last harvest | South Tyrol

La Cava

€ 20

Red pizza

pizza in poppy crust . buffalo mozzarella . tomato sauce . cherry tomatoes
fresh burrata . basil oil 🖐️ . orange peel . anchovy cream

*1-4-7

Recommended wine

Friulano | aged three years | Friuli

Focaccia Vegana

€ 18

Focaccia

Focaccia in poppy crust . baked vegetables . potatoes . red onion . artichoke cream
aromatic herbs . tomato (some vegetables may vary depending on availability)

*1

Recommended drink

Sakè | Katori | Japan

CLASSIC ITALIAN PIZZAS

€ 12.5

Prosciutto

Salame piccante

Napoli

€ 15

Prosciutto e porcini

Vegetariana

Quattro stagioni