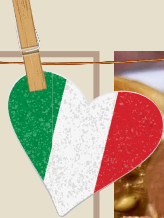


La Ripadoro

GIOVEDÌ PIZZA



Un impasto ai grani antichi di Chianni, a lunga lievitazione, 70% idratazione, lievito madre



Margherita Reale (M)

Pomodoro az.agr.Scateni, Bufala della Maremma, Datterini gialli confit e Basilico in 2 consistenze, OlioBono Ripadoro

12,00

'Della Del Bosco (B)

Fiordilatte, Mortadella di Cinghiale al Tartufo fratelli Gastone e granella di Nocciola al Tartufo

14,00

San Gennaro (M)

Pomodoro , fiordilatte, pomodori secchi, olive leccine, frutti del capperio, alici ed erba cipollina

15,00

Pizza QuaQua (B)

Fiordilatte, crema di mascarpone ed erborinato alla spirulina, pere, noci e prosciutto di petto d'oca affumicato

18,00



Fegatella(B)

Fiordilatte, erbe di campo, fegatello home made e cipolla croccante

14,00

La Tartarina(R)

Leggero velo di pomodoro e tris di tartare battuta a coltello di maremmana di Chianni: tartufo, capperi e agrumi

20,00

Vegetariana Ora (M)

Pomodoro, fiordilatte , verdure di stagione della nostra Az.Agricola e locali in diverse consistenze

13,00

La Signora vip(S)

Stracciatella di bufala,Prosciutto di cinta Toscano e zest di limone

16,00

La Porcina (B)

Fiordilatte, porcini della Garfagnana, rose di lonzino di Cinta del Nenna, zucchine filangè e scaglie di pecorino di grotta

17,00

La Tarfa (B)

Fiordilatte, lardo di Cinta senese del Nenna, petali di tartufo nero pregiato fresco, fonduta di pecorino di grotta allo zafferano

17,00

La Ripadoro



PIZZA THURSDAY

Margherita Reale (M)

Organic tomato pulp of our farm, Tuscan Maremma burrata, yellow cherry tomatoes confit and basil in two consistencies, our extravirgin olive oil Olio Bono

12,00

'Della Del Bosco (W)

Mozzarella fiordilatte, wild boar mortadella with truffle, truffled chopped hazelnuts

14,00

San Gennaro (M)

Organic tomato pulp of our farm, mozzarella, sundried tomatoes, Leccino olives, caper fruits, anchovies from the Cantabrian Sea and fresh chives

15,00

Pizza QuaQua (W)

Mozzarella fiordilatte, spirulina flavoured blue cheese, pears, walnuts, smoked goose breast ham

18,00



A dough with ancient grains of Chianni, long rising, 70% hydration

Fegatella(W)

Mozzarella fiordilatte, wild herbs, home-made liver, wild fennel and crunchy onions

14,00

La Tartarina(R)

Light organic tomato base and a tris of Chianni Maremmana beef tartare: with truffle, capers and citrus

20,00

Vegetariana Ora (M)

Organic tomato pulp with mixed zero-km seasonal vegetables

13,00

La Signora Vip (S)

Schiacciata with buffalo milk stracciatella cheese, local cinta prosciutto and lemon zest

16,00

La Porcina (W)

Mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms from Garfagnana, local cinta lonzino, filangé zucchini, cave pecorino flakes

17,00

La Tarfa (W)

Mozzarella fiordilatte, local cinta senese lard, fresh black truffle petals and saffron pecorino cheese fondue

17,00

La Ripaduro

GIOVEDÌ PIZZA
PIZZA THURSDAY

Per minimo quattro persone
For a minimum of four people

GIROPIZZA

PIZZA SENZA LIMITI (coperto, acqua e caffè inclusi)_20,00 €

GIROPIZZA

PIZZA NO LIMITS (r.cover,water and coffee included)_20,00 €



Si informa la gentile
clientela che il menù
pizze non è soggetto
a sconti
TheFork (ne yums)

We inform our kind
customers that the
pizza menu is not
subject to discount
TheFork