



Il nostro impasto è frutto di una ricerca accurata di farine integrali e biologiche, con una maturazione di minimo 36 ore con sistema di lavorazione indiretta, che va ad esaltare i profumi dei cereali al suo interno oltre a renderlo un impasto digeribilissimo. La nostra mentalità è di cercare una emozione e valorizzare gli ingredienti di prima qualità rispettandone in tempistiche e lavorazione le loro qualità organolettiche.

/già·lo/

Our dough is the result of an accurate selection of whole and biological flours with a min. 36 hours rising.

The indirect processing glorifies the cereals aroma of the inside and makes it an high digestible food.

We aim to reach an emotion, valuing the first quality ingredients by respecting the timing and the processing of their organoleptic qualities.

GIALLO'S PIZZA

Margherita 2.0

Crema di pomodori arrosto, mozzarella fiordilatte dei Monti Lattari,
battuta di basilico e olio evo

Cream of roasted tomato, fior di latte mozzarella, basil cream, evo oil

1,6,7,10

Napoli

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari,
oliva taggiasca, acciuga marinata, polvere di capperi di Pantelleria, olio evo
*San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, taggiasca olives, marinated
anchovies, pantelleria caper bits, evo oil*

1,4,6,7,10

Bufala

Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro del Piennolo,
bufala dei Monti Lattari in uscita, crema di basilico in goccia, olio evo
*San marzano DOP tomatoes, Piennolo tomatoes, bufala mozzarella,
basil cream, evo oil*

1,6,7,10

Formaggio & Tartufo

Fior di latte dei monti Lattari, blu di bufala, tartufo selezione Savini,
chips di parmigiano reggiano, olio evo
Fior di latte mozzarella, Savini seasonal truffle, parmesan cheese bits, evo oil

1,6,7,10

Parmense

Fior di latte dei monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP, rucola,
prosciutto crudo di Parma Pio Tosini 24 mesi, scaglie di parmigiano Reggiano
e pomodorini freschi marinati
*Fior di latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, rocket,
Parma ham, parmigiano Reggiano cheese bits and marinated cherry tomatoes*

1,6,7,10



Veg

Crema di zucchine, pomodoro semi dry, olive taggiasche, mandorla tostata, crema di tofu, porro croccante e olio evo giallo

Courgette cream, semi-dried tomato, taggiasca olives, toasted almond, tofu cream, evo giallo oil

1,6,8,10

La Favolosa

Fior di latte dei monti Lattari , mortadella la Favola,
crema di pistacchio e zeste di limone

*Fior di latte mozzarella, la Favola mortadella,
pistachio cream and lemon zest*

1,6,7,8,10

Marinara 4.0

Pomodoro datterino gold, acciughe di Cetara, pesto di aglio Orsino e olive taggiasche
Tomato gold datterino, anchovies, Orsino garlic pesto and taggiasche olive

1,4,6,10

Autunno

Crema di zucca, pancetta croccante, provola affumicata

Pumpkin cream, crispy bacon, smoked provola cheese

1,7

Gialla

Crema di datterino gold,
pomodorino giallo a paccatella, fior di latte dei monti Lattari,
parmigiano Reggiano e basilico
Cream of datterino gold tomato, yellow tomato, fior di latte mozzarella,
parmesan cheese and basil

1,6,7,10

Toscanella

Fior di latte dei Monti Lattari, broccoli saltati, salsiccia tagliata in punta di coltello, zeste di limone

Fior di latte mozzarella, sauteed broccoli, sausage in knife cut, lemon zeste

1,7

Cacio & pepe

Pizza bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, salsa cacio e pepe, carpaccio di gamberi e lime

Fior di latte mozzarella, cacio e pepe sauce, shrimp carpaccio and lime zest

1,2,3,6,7,10

Fumosa

Provola affumicata, patata affumicata, prosciutto Praga, nocciola tostata, lacrime di miele

Smoked scamorza cheese, smoked potatoes, Praga ham, toasted hazelnut, honey

1,6,7,10

Armatore

Mozzarella di bufala, filetto di tonno mediterraneo in olio Armatore, lacrime di pesto di rucola, pomodorini confit, polvere di olive

Mozzarella cheese, Armatore mediterranean tuna fillet in oil, rocket pesto tears, confit tomato and land of olives

1,4,6,7,10

Milù

Fior di latte dei Monti Lattari, cima di rapa saltata, seppie spadellate, peperoncino di Espelette

Fior di latte mozzarella, sauteed turnip greens, cuttlefish and Espelette chili pepper

1,4,7,12,14



Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto gluten free

All our pizzas can be prepared gluten free



FOCACCE

Focaccia del Giallo

Mortadella la Favola,
squacquerone e granella di pistacchio
*La Favola mortadella and squacquerone cheese,
chopped pistachio*

1,7,8

Focaccia di Andrea

Gamberi, prosciutto di parma pio tosini, funghi porcini e mayo
Prawns, parma ham, porcini mushrooms and mayonnaise

1,2,3,4,6,7,10

Guarda che Luna...

Crema di pecorino, straciatella, prosciutto Crudo di Parma Pio Tosini 24 mesi,
caviale al tartufo, pomodorini confit e germogli
*Pecorino cream, straciatella cheese, Parma ham,
truffle caviar, confit tomato and sprouts*

1,2,6,10

FOCACCE



“ CI SONO PITTORI CHE DIPINGONO
IL SOLE COME UNA MACCHIA GIALLA MA CE
NE SONO ALTRI CHE, GRAZIE ALLA LORO
ARTE E INTELLIGENZA TRASFORMANO
UNA MACCHIA GIALLA NEL SOLE ”

PABLO PICASSO



**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011**

- 1.cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2.crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3.uova e prodotti a base di uova
- 4.pesce e prodotti a base di pesce
- 5.arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6.soia e prodotti a base di soia
- 7.latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8.frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9.sedano e prodotti a base di sedano
- 10.senape e prodotti a base di senape
- 11.semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12.anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13.lupini e prodotti a base di lupini
- 14.molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi esigenza o necessità, si prega di chiedere al personale di sala

***List of substances or products that cause allergies or intolerances used
in this restaurant and present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011***

- 11.Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derivative strains and derivatives
- 2.shellfish and shellfish based products
- 3.eggs and egg products
- 4.fish and fish products
5. peanuts and peanut products
- 6.soy and soy products
- 7.milk and milk products (including lactose)
- 8.Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9.Celery and celery-based products
10. mustard and mustard products
- 11.sesame seeds and sesame seed products
12. sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg
- 13.lupins and lupine-based products
- 14.molluscs and shellfish-based products

For any further information please ask to one of our staff

***A seconda della reperibilità del mercato, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati**

**Depending on the availability of the market, some ingredients may be frozen*

Coperto / 3
Service



Senza glutine
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

I'M GIALLO

