

GIALLO'S PIZZA

DISPONIBILI TUTTE LE SERE DALLE 19:00

Available in the evening from 7 PM

Stefano Bonamici di Zenzero ha ridisegnato il mondo della pizzeria da autodidatta, anticonformista e visionario.

Da sempre questa passione lo ha portato a creare un impasto soffice, croccante e friabile usando farine di semi integrali con germe di grano, ricche di fibre e con un basso contenuto glicemico.

La sua costante ricerca dell'ingrediente perfetto è in grado di offrire ai nostri ospiti una pizza unica, con impasti a lunghissime maturazioni di anche 150 ore con un minimo di 120...

Stefano con i suoi 3 spicchi sulla guida del Gambero Rosso, sposa la filosofia del Giallo nella ricerca maniacale degli ingredienti, offrendo materie prime di altissima qualità, legate al territorio, alla stagionalità e ai piccoli artigiani del gusto.

Stefano Bonamici di Zenzero has redesigned the world of pizzeria as self-taught, nonconformist and visionario.

This passion has always led him to create a soft, crunchy and crumbly dough using whole grain flour with wheat germ, rich in fiber and with a low glycemic content.

His constant search for the perfect ingredient is able to offer our guests a unique pizza, with long-maturing dough of even 150 hours with a minimum of 120...

Stefano with his 3 segments on the Gambero Rosso guide, combines the philosophy of Yellow in the maniacal search for ingredients, offering raw materials of the highest quality, linked to the territory, seasonality and small artisans of taste.

GIALLO'S PIZZA

La Regina Margherita / 12

Salsa di pomodoro, fiordilatte, origano
San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella and oregano

1, 6, 7, 11

Pachineat in Giallo / 15

Datterini gialli di Pachino, mozzarella di bufala, origano e basilico
Yellow datterino tomatoes from Pachino, buffalo mozzarella, oregano and basil

1, 6, 7, 11

Capperi acciughe & Parmigiano / 15

Salsa di San Marzano, parmigiano, acciughe, capperi e origano
San Marzano tomatoe sauce, parmesan cheese, anchovies, capers and origan

1, 4, 6, 7, 11

Napoletana A' Scarola / 16

Fior di latte, scarola, olive ammaccate del Cilento, pomodorini arrostiti,
capperi e acciughe
Fior di latte mozzarella, escarole, bruised olives from Cilento. roasted tomatoes,
capers and anchovies

1, 4, 6, 7, 11

Sapore di Amalfi / 18

Mozzarella di bufala, pomodorini arrostiti, acciughe di Cetara, capperi,
aglio disidratato, terra di olive, basilico e zeste di limone
Buffalo mozzarella, roasted tomatoes, Cetara anchovies, capers, dehydrated
garlic and olive, basil and zeste of lemon

1, 4, 6, 7, 11



GIALLO'S PIZZA

Patata di montagna fumè / 15

Patate, burro salato della Normandia, fior di latte, prezzemolo
Potatoes, Normandy salted butter, fior di latte mozzarella, parsley

1, 6, 7, 11

Lardo di Patanegra / 18

Lardo di Patanegra, fior di latte, datterini marinati, fiori di zucca e
rosmarino

Patanegra lard, fior di latte mozzarella, marinated datterini tomatoes,
courgette flowers and rosemary

1, 6, 7, 11

Amò de Carbonara / 18

Guanciaie, uovo di Paolo Parisi, semi di coriandolo, pecorino Romano,
pepe e prezzemolo

Seasoned pork cheek, egg by Paolo Parisi, coriander, pecorino Romano cheese,
black pepper and parsley

1, 3, 6, 7, 11

Tartufo nero di San Miniato / 24

Tartufo di stagione, fior di latte, uovo di Paolo Parisi, pancetta
Seasonal truffle. fior di latte mozzarella, egg by Paolo Parisi, bacon

1, 3, 6, 7, 11

Amò de Amatriciana / 18

Salsa di pomodoro, guanciale, pecorino
San Marzano tomato sauce, bacon, pecorino cheese

1, 6, 7, 11

Parisienne / 18

Pizza arrotolata con prosciutto cotto affumicato, caciocavallo, zucchine,
maggiorana, fonduta di asiago, noce moscata

Rolled pizza with smoked cooked ham, caciocavallo cheese, courgette,
marjoram, asiago fondue, nutmeg

1, 6, 7, 11

'Nduja di Spilinga / 18

'Nduja, fior di latte affumicato, datterini, pan grattato, parmigiano
Reggiano, basilico

'Nduja salami, smoked fior di latte mozzarella, datterino tomatoes from Pachino,
breadcrumbs, parmesan cheese and basil

1, 6, 7, 11

GIALLO'S
PIZZA



Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto gluten free
All our pizzas can be prepared gluten free