

La Nostra Storia, La Vostra Tavola

Benvenuti nella nostra casa. La storia di questa pizzeria inizia il 15 giugno 2017, mossa dal sogno di una vita condivisa da noi: marito, moglie e genitori di tre splendide bimbe. Ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro la stessa cura e lo stesso amore che dedichiamo alla nostra famiglia.

L'Arte dell'Impasto

La qualità richiede tempo e rispetto per la materia prima. Utilizziamo pasta madre viva e farine 100% italiane con germe di grano macinato a pietra.

Lasciamo che l'impasto riposi e maturi per almeno 24 ore. Questo lungo processo naturale permette ai profumi di sprigionarsi.

Il risultato? Una pizza che è un'esaltazione di sapori autentici, caratterizzata da una leggerezza straordinaria, una fragranza inconfondibile e una digeribilità superiore.

Il Cuore tra Napoli e Pisa

La nostra filosofia è un ponte tra due terre straordinarie: un viaggio che intreccia l'anima della tradizione partenopea con l'eccellenza del territorio Pisano :

- Pomodoro selezionato, cresciuto e raccolto ai piedi del Vesuvio.
- Fior di latte fresco a KM 0, per sostenere il territorio e garantirvi la massima freschezza.
- Ingredienti ricercati, scelti con cura per offrirvi solo il meglio.
- Birre artigianali locali

Tradizione e Fuoco

Come da antica tradizione partenopea, la cottura avviene nel forno a legna artigianale alimentato esclusivamente con legno di faggio. È questo calore vivo e pulito a completare il nostro lavoro, esaltando con delicatezza ogni ingrediente per offrirvi una pizza autentica, nel segno della massima genuinità.

"Grazie per aver scelto di far parte della nostra storia."



il_covo_dei_ghiotti



Ilcovodeighiotti2017!



Pizzeria il covo dei ghiotti



ilcovodeighiotti.it

Coperto

€2.00

Bollicine

Calice di Prosecco Merotto
"Integral" Valdobbiadene D.O.C.G.

calice €5.00
bott. €25.00

Antipasti

Frittatina cacio e pepe*
(1/2/3/10/13)

€6.00

Frittatina di pasta alla cacio e pepe con
fonduta di pecorino Romano D.O.P.

Gran fritto* (1/2/3/5/8/10/13)

€16.00

Crocchetta Napoletana ripiena di scamorza e
salame Napoli, polpettine di melanzane con
provola, anelli di cipolla, mozzarelline fritte,
olive all'ascolana, supplì di riso alla romana,
accompagnate da salsa piccante e salsa
yogurt

Pasta frita e prosciutto
(1/2/3/10/13)

€8.50

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi
e pasta frita

Toscano (1/2/3/5/10/13)

€19.00

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18
mesi, salame Toscano, mortadella Bologna
I.G.P., tagli pregiati di carpaccio di Breasola
Nebraska Ibis, pecorino semi-stagionato,
burrata Pugliese, focaccia

Cecina ⁽¹⁾

€2.00

Farinata di ceci della Garfagnana macinata
a pietra

Patate fritte* ⁽¹⁾

€4.00

Patate fritte Lamb Weston

Spicchi d'Autore

Il nostro padellino a tripla lievitazione, croccante fuori e soffice come una nuvola all'interno
Impasto ad alta idratazione, lunga maturazione a freddo con germe di grano e doppia cottura

Oro rosa (1/2/3/9/10/13)

€16.00

Bufala Campana D.O.P., salmone affumicato,
pomodorini secchi, zest di limone, olive
taggiasche, basilico

Oro di Bologna (1/2/3/5/10/13)

€16.50

Mortadella Bologna I.G.P., crema di pistacchio
Siciliano, stracciatella Pugliese, polvere di
pistacchio, pomodorini secchi

Essenza (1/2/3/10/13)

€17.50

Stracciatella Pugliese, crudo di Parma
stagionato 18 mesi, scaglie di tartufo*, olio
tartufato

"(*) Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine."

Pizze Novità

L'Orto Dorato (1/2/3/10/13)

€12.50

Salsa di datterino giallo, cipolla rossa, funghi champignon, olive taggiasche, pomodori secchi, rucola, olio evo, zest di limone

Battito Nero (1/2/3/10/13)

€16.00

Fiordilatte affumicato, tagli pregiati di carpaccio di Breasaola Nebraska Ibis, rucola, stracciatella Pugliese, zest di limone

Pugliese Evoluta (1/2/3/10/13)

€15.50

Base focaccia, datterini rossi e gialli, prosciutto arrosto, stracciatella Pugliese, basilico, taralli sbriciolati, olio evo

Pizze Particolari

Mortadella e pistacchio

(1/2/3/5/10/13)

€13.50

Fiordilatte a km 0, mortadella Bologna I.G.P, crema di pistacchio Siciliano, Burrata Pugliese

Soprano (1/2/3/5/7/10/12/13)

€13.50

Base focaccia, stracciatella Pugliese, pomodorini secchi, pesto di pistacchio siciliano, taralli sbriciolati, basilico, olio evo

Yellowfin (1/2/3/5/9/10/13)

€12.50

Pomodoro 100% italiano, olive taggiasche, cipolla, tonno pinna gialla, pecorino Romano D.O.P, basilico, olio evo

Lionello (1/2/3/10/13)

€10.00

Pomodoro 100% italiano, basilico, fiordilatte affumicato, pepe

Vesuvio (1/2/3/5/10/13)

€14.00

Pomodoro 100% italiano, datterini gialli e rossi, pecorino Romano D.O.P, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, basilico abbondante e olio evo

Sapori del sud (1/2/3/10/13)

€12.00

Base focaccia, Friarielli Napoletani, pancetta croccante, datterini rossi, taralli e olio evo

A modo mio (1/2/3/5/10/13)

€13.00

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0, porcini trifolati, prosciutto arrosto, grana, olive taggiasche, basilico

Paradiso (1/2/3/10/13)

€16.00

Fiordilatte a km 0, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, burrata Pugliese, scaglie di tartufo* e olio tartufato

Don Camillo (1/2/3/10/13)

€12.50

Fiordilatte a km 0, pancetta croccante Nazionale, stracciatella Pugliese, datterini rossi e basilico

Tartufo e Porcini (1/2/3/10/13)

€14.00

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0, funghi porcini trifolati, tartufo a scaglie* e olio tartufato

Montagnola (1/2/3/10/13)

€14.00

Fiordilatte affumicato, funghi porcini trifolati, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, datterini rossi, basilico

Cassandra (1/2/3/5/10/13)

€13.50

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte affumicato, gorgonzola D.O.P, ricotta di pura pecora, pecorino DOP, salamino piccante Napoli, noci sbriciolate

"(*) Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine."

Pizze Fritte

Ingorda (1/2/3/10/13)

€14.00

Pizza frita aperta: mortadella Bologna I.G.P, stracciatella Pugliese, crema di pistacchio Siciliano

Classica (1/2/3/10/13)

€12.50

Pizza frita ripiena: pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0, prosciutto cotto scelto alta qualità e ricotta di pura pecora

Pizze Classiche

Margherita (1/2/3/10/13)

€7.00

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0,

Marinara (1/2/3/10/13)

€6.00

Pomodoro 100% italiano, aglio di Voghera D.O.P, origano fresco, olio evo

Napoli (1/2/3/9/10/13)

€8.00

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0, acciughe, capperi, olio evo

Dop (1/2/3/10/13)

€9.00

Pomodoro 100% italiano, bufala Campana D.O.P, basilico, olio evo

Capricciosa (1/2/3/10/13)

€10.00

Pomodoro 100% italiano , fiordilatte a km 0, prosciutto cotto alta qualità , funghi champignon, carciofi, olive nere, basilico, olio evo

4 formaggi (1/2/3/10/13)

€9.50

Fiordilatte affumicato a lenta maturazione , gorgonzola DOP, ricotta di pura pecora, pecorino Romano D.O.P

Salsiccia e friarielli (1/2/3/10/13) **€9.50**

Fiordilatte a km 0, salsiccia artigianale Toscana, friarielli Napoletani

Melanzane e scamorza (1/2/3/10/13) **€10.00**

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte affumicato a lenta maturazione, melanzane, grana a scaglie, basilico, olio evo

Americana (1/2/3/10/13) **€9.00**

Pomodoro 100 % italiano, fiordilatte a km 0, wurstel artigianale solo suino, patate fritte Lamb Weston *

Speck e mascarpone (1/2/3/10/13) **€9.00**

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0, speck, mascarpone

Vegetariana (1/2/3/10/13) **€9.00**

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte a km 0, melanzane, zucchine, datterini rossi, peperoni, basilico, olio evo

"(*) Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine."

Birre artigianali

"Radical Brewery" (Lucca)

33cl €6.00

Il progetto si distingue per la filosofia "radicalmente toscana", basata sull'utilizzo di materie prime coltivate direttamente nella propria Radical Farm per garantire una filiera corta e controllata.

ANGELA KELLER keller helles (Senza glutine)

Chiara, sentori di cereali e panificato, note speziate leggermente amaricante. Gradazione 4,7°

ABBEY LIFE tripel

Dorata, note di frutta, rotonda con note di miele di castagno, finale asciutto ed equilibrato. Gradazione 9°

BOUNTY HUNTER weast coast ipa (Senza glutine)

Chiara, intensi aromi fruttati e resinosi, snello con finale amaricante. Gradazione 8,5°

HEAVY TUNE wee heavy

Rossa, corposa, sentori di caramello e frutta secca. Gradazione 6°

HOPS BOUND ddh double ipa

Dorata, sentore di frutta dolce con note di malto, finale amaricante equilibrato. Gradazione 8°

BEFORE THE STORM ddh session ipa (Senza glutine)

Chiara, note di frutta e lievi note di panificato donate dal malto, amaro erbaceo leggermente maltato. Gradazione 4°



"Birrifificio di Buti" (Pisa)

33cl €6.00

La filosofia produttiva si basa sulla creazione di birre non filtrate e non pastorizzate, che mantengono i lieviti attivi per un'evoluzione continua del gusto, l'uso dell'acqua del Monte Serra è considerata fondamentale per la qualità della birrificazione locale.

Malamut Bionda Golden Ale

Dorata, Gusto maltato e leggermente fruttato, moderatamente luppolata, leggeri sentori erbacei e agrumati. Finale leggermente amaro. Gradazione 5,2°

Malamut Rossa Scotch Ale

Rossa, Aroma e gusto intensamente maltato con note di caramello, torrefatto e tostato. In seconda linea emergono toni affumicati che aggiungono complessità. Gradazione 6,5°

Malamut ambrata American Ipa

Ambrata, un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, il luppolo naviga in contrasto verso un finale secco ed aromatico. Finale amaro ma gradevole. Gradazione 7,5°

Cerere Weisse

Giallo paglierino, corposa, Leggero aroma di banana conferito dall'utilizzo di lieviti speciali. Gradazione 5,5°



BIRRIFICIO DI BUTI
ARTIGIANALE

"Fattoria Fibbiano"

Casalini "Chianti Superiore" DOCG – BIO €22.00

Vino dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati di ciliegia, lampone e mora. In bocca si presenta di ottima struttura, persistenza e sorretto da un tannino morbido.

Ciliegiolo I.G.T €25.00

Vino dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati di ciliegia, lampone e mora. In bocca si presenta di ottima struttura un vitigno più "croccante" e beverino, persistenza e sorretto da un tannino morbido.

L'aspetto I.G.T €43.00

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, all'olfatto presenta note complesse di frutta matura, spezie e erbe aromatiche; il gusto è pieno, con ottima struttura, persistente ed elegante consistenza tannica.

Fonte delle donne I.G.T – BIO €22.00

Vino dal colore giallo paglierino, con note olfattive agrumate e un dolce richiamo di anice stellato. Al palato si presenta minerale, sapido, sorretto da una buona acidità con un gusto fresco e persistente.

Colombana I.G.T €25.00

si presenta di colore giallo paglierino, cristallino. All'olfatto denota una complessità di frutti esotici (banana, ananas, papaia). Al gusto sviluppa una notevole sapidità, sorretta da una buona acidità, che rende il vino ancora più fresco.

Vermentino I.G.T – BIO €20.00

Vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Gli aromi ricordano lavanda, melissa e timo. Al palato si presenta morbido, minerale, con un gusto fresco e persistente e una buona acidità..

"Mr. Bio"

Cabernet franc DOC – BIO/VEG. €24.00

Un rosso energico, come il luogo da cui proviene. Colore intenso, con il suo profumo di sottobosco e la pungenza delle spezie. Sapori ideali da ritrovare nei piatti in abbinamento.

Merlot DOC – BIO/VEGANO €22.00

Vino Rosso fruttato e dolcemente speziato, dal colore e dai sentori vivaci che richiamano una piacevole armonia al palato. Adatto a primi piatti al sugo e a piatti tipici della tradizione friulana.

Ribolla gialla IGT – BIO/VEG. €22.00

Freschezza e morbidezza si alternano in questo vino bianco consistente dal bouquet variegato. Adatto a primi ripieni, ma soprattutto al perfetto complementare del frico.



**FATTORIA
FIBBIANO**



Bevande

Vino sfuso "La tenuta fattoria Uccelliera di Crespina"	€10lt	Ichnusa non filtrata	€4
Prosecco Merotto	€25.00	Ichnusa 66cl	€4
"Integral" Valdobbiadene DOCG		Moretti 33/66 cl	€3/4
Spumante Brut Gianni Doglia		Coca-cola 1 lt in vetro	€5
"La Giostra" Moscato d'Asti DOCG	€21.00	Coca-cola / fanta in vetro	€2.5
Birra alla spina Bionda		Birra alla spina Rossa "Moretti	
"Moretti" 0.3/0.4/05 cl	€4/5/6	0.3/0.4/05 cl	€5/6/7

Dolci



"(*) Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine."

Per concludere

Caffè e caffè macchiato	€1.5	Liquori e grappe	€3
Caffè corretto	€2		

Sporzionamento dolce esterno alla pizzeria	€1. cad
--	---------

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

11 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



2 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



6 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



9 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



12 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



13 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI 8

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE 1

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI 3

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE 10

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO 7

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 14

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI 8

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Banda1