

## LA CARTA DEGLI OLI

Pensati in abbinamento alle nostre pizze

### **FRANTOIO MURAGLIA (PUGLIA)**

- FRUTTATO INTENSO - Monocultivar oliva Coratina
- FRUTTATO MEDIO - Monocultivar oliva Peranzana
- FUMO - Monocultivar Peranzana
- BIOLOGICO

### **FRANTOIO MARSICANI (CAMPANIA)**

- ALTEREGO - Monocultivar Itrana
- ALGORITMO DOP CILENTO - Blend di Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino
- BIOLOGICO

### **FRANTOIO DI RIVA (TRENTINO)**

- 46° PARALLELO

### **AZIENDA MADONNA DELL'OLIVO (CAMPANIA)**

- ITRANS – Monocultivar Itrana Incerta
- CORE N'GRATO – Blend Itrana, Coratina
- ROTONDELLA – Monocultivar Rotondella
- RARO – Blend Rotondella, Ravece

### **FRATELLI FRATTA (PUGLIA)**

- LUXURY 01

### **TERRE DI MOLINARA (CAMPANIA)**

- ELAIOS – Monocultivar Ortice
- L'EROICO - Monocultivar Ortice

### **SAN COMAIO (CAMPANIA)**

- HIRPINIA BIO DOP IRPINIA COLLINE DELL'UFITA – Blend Ravece, Ogliarola Avellinese
- ZAHIR – Monocultivar Ravece

### **TENUTA ARENA (SICILIA)**

- HERES – Monocultivar Biancolilla
- HERES – Monocultivar Nocellara Etna

### **TITONE (SICILIA)**

- DOP BIO VALLI TRAPANESI – Blend Cerasuola, Nocellara del Belice, Biancolilla
- NOCELLARA – Monocultivar Nocellara

### **MARIA IANNICIELLO (CAMPANIA)**

- UFENS BIOLOGICO – Blend
- RAVECE – Monocultivar Ravece