



TRE SPICCHI

VENETICO (ME)

DA CLARA

fraz. Venetico Superiore via S. Nicolò, 59

tel. 0909977058

chiuso martedì; aperto solo a cena coperti 90

prezzi pizza da 6 a 14 euro  pizzeriadaclara.it  

92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Pizzaiolo, figlio e nipote d'arte, Sergio Russo fonda la sua filosofia sulla cura delle materie prime, la sapienza tecnica e la ricerca. La sua intraprendenza lo ha portato a scommettere su più progetti, dalla pizzeria panoramica al corner in un centro commerciale, tutto gestito ad alti livelli qualitativi.

LA PIZZERIA

Le pizze, dall'impasto tradizionale o multicereali, hanno equilibrata proporzione fra soffice cornicione e condimenti. Tanta ricerca sia dietro alle classiche, che in quelle contemporanee, con un tocco creativo. Da provare l'Anormale, rivisitazione della Norma con fiordilatte, chips di melanzane fritte, crema di ricotta infornata e filetti di pomodoro confit, o la Messinese 2.0, con scarola in crema, filetti di alici sott'olio, pomodorini confit e mozzarella, rielaborazione della famosa focaccia messinese. Le pizze al padellino, soffici e cotte senza condimento, vengono servite in otto spicchi decorati fuori dal forno (con stracciatella di bufala, crudo, pomodorini confit e basilico, ad esempio). Per chi ama i calzoni non mancano appetitose proposte, ma anche frittelle leggere e asciutte, buoni taglieri e qualche piatto da trattoria. Il servizio è solerte, giovane e gentile.

488

SARDEGNA



TRE SPICCHI

CAGLIARI

FRAMENTO

MAIORI

SASSARI

RE I MI

TEMPIO PAUSANIA

PIZZERIA BOSCO

LA MIGLIORE CARTA DELLE BEVANDE

FRAMENTO

CAGLIARI

489



ALGHERO (SS)
REFettorio
pizza & Casu

v.lo Adami, 47
tel. 0799731126
chiuso martedì;
in estate sempre aperto
coperti 40
prezzi pizza da 7 a 13 euro
☰ ♿

83
69 pizza 7 servizio 7 ambiente

È una delle diverse insegne della famiglia Andreini, capitanati da Cristiano (in cucina) e Gianluca (in sala). Qui il lievitato è protagonista, insieme a prodotti caseari (e non solo). Oltre alle pizze, infatti, si possono assaggiare formaggi, salumi dal banco gastronomia. Il forno è a legna, la pizza è di stile classico, all'italiana, con cornicione non troppo spesso, base molto croccante, cottura e lievitazione precise. Gli ingredienti attingono dalla tradizione sarda e, oltre alle classiche (su tutte Margherita, Marinara e Napoli), è interessante scegliere tra altre opzioni. La Selargini è dedicata ai capperi di Selargius, Puddu punta sul guanciale e fa riferimento al salumificio di Oliena, Argiolas è condita con formaggio caprino in nome della famiglia che opera a Dolianova. Si beve bene, tra vini, birre e un buon cocktail.



CAGLIARI
Pizzeria
Federico
Nansen

c.so Vittorio
Emanuele II, 269
tel. 0706670335
chiuso lunedì tutto il giorno
e sabato e domenica a pranzo

78
65 pizza 7 servizio 6 ambiente

Valido punto di riferimento in città, è uno degli indirizzi più validi per la pizza alla pala, fragrante e leggera, dallo stile tipico romano. Dopo un'attenta scelta di quantità e gusti, la si mangia seduti ai tavoli, rigorosamente con le mani o la si porta a casa. Nel tempo l'attività è arrivata a creare un impasto sempre più digeribile e leggero, dove le ore di lievitazione e l'alta idratazione rappresentano le peculiarità irrinunciabili. I tranci di ispirazione capitolina sono conditi con ingredienti di qualità, dosati generosamente e in modo da creare accostamenti gustosi ed equilibrati. Dalla classica Margherita alle pizze che valorizzano alcuni prodotti locali, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Su tutte l'Oro di Sardegna con bottarga, funghi porcini, mozzarella di bufala e gamberi freschi di Calasetta o quella con polpettine di salsiccia fresca e casizolu fuso.



TRE SPICCHI

CAGLIARI
FRAMENTO

c.so Vittorio Emanuele II, 82
tel. 0706670370
chiuso sempre aperto solo a cena **coperti 45**
prezzi pizza da 7 a 17 euro ☰ framento.it ♿
92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente
PREMIO SPECIALE LA MIGLIORE CARTA DELLE BEVANDE



IL PIZZAIOLO

Pierluigi Fais la sa lunga in fatto di lievitati ed è stato uno dei precursori sardi di un nuovo modo di intendere il disco bianco. Sua la scelta di dare pari importanza a tutto ciò che compone una tonda, dalla base al topping. Estro e passione completano il quadro.

LA PIZZERIA

L'avventura cagliaritano della famiglia Fais, titolare di tre insegne in città, nasce con questo locale diversi anni fa. La scommessa parte dal lievito madre e da farine selezionate, per arrivare a condimenti pensati come nella cucina di un grande ristorante. La mente di tutto questo è Pierluigi Fais (che gode del prezioso aiuto delle sorelle). L'impasto è croccante, morbido all'interno, molto saporito e dall'effetto panoso. Bisogna conoscere alcune regole: non si cambiano gli ingredienti alle pizze proposte e la selezione è divisa tra le classiche (sempre presenti) e le stagionali. Rimane imperdibile la Regina Margherita, così come è un must la Bianco, Rosso e Verdone. Il resto è un tripudio di ingredienti locali e ispirazioni di ricette tradizionali. Per gli abbinamenti, una carta intrigante di vini di Sardegna e d'oltremare e di birre isolate, italiane ed estere.



CAGLIARI Grains

via Dante, 14a
tel. 3208366417

chiuso sempre aperto
solo a cena

coperti 35

prezzi pizza da 8 a 13 euro

📍 grainspizza.com 🏠

83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Le tonde di Grains raccontano i sapori e i prodotti dell'Isola. La filosofia di questa attività si basa su un vero e proprio manifesto che mette al centro territorio, sostenibilità ed è volto a valorizzare i prodotti regionali. Le pizze sono preparate usando un blend di farine che dona fragranza e sapore all'impasto. Una lenta lievitazione permette di ottenere un cornicione croccante ed arioso e un disco digeribile e leggero. Dal menu la Pecoronzoia, con pomodoro, mozzarella artigianale sarda, salsiccia secca di pecora e formaggio erborinato, o dalla lista Pizze Mare, la Bottarella con mozzarella artigianale sarda, polvere di bottarga e zucchine. Tra i classici, la Margherita (che qui prende il nome di Margheri), declinati sempre secondo ingredienti locali. A completare l'offerta una lista di vini e birre artigianali.



CAGLIARI Impasto

via Savoia,4
tel. 070653321

chiuso sempre aperto
coperti 65

prezzi pizza da 8 a 15 euro

📍 impasto.me 🏠

89

72 pizza 8 servizio 9 ambiente

Qui si produce pasta, si sforna pane e, ovviamente, si servono pizze (buonissime). Il locale nasce nel 2018 per volontà di cinque amici appassionati di buona cucina. Gli ambienti sono diversi, tutti arredati con gusto e classe. La cucina è coordinata dal bravo Davide Bonu, parola d'ordine semplicità. La pizza è croccante, morbida all'interno, ricorda molto (volutamente) il pane e il disco accoglie molto bene gli ingredienti di qualità proposti. Ai gusti classici (Margherita, Marinara, Napoli e Carrettiera sono sempre una garanzia) si affiancano proposte più particolari, ma sempre molto semplici: ottima la Porci l'altra Guancia, con fiordilatte, pecorino, guancia e sapa. Si beve molto bene tra vini e birre di piccoli artigiani.



TRE SPICCHI

CAGLIARI MAIORI

vico del Logodoro
tel. 3895536572

chiuso sempre aperto **coperti** 80

prezzi pizza da 7 a 21 euro 📍 maioricagliari.com

90

74 pizza 7 servizio 9 ambiente



IL PIZZAIOLO

Il campano Emanuele Riemma punta su una pizza di altissimo livello. Maestro di arte bianca guida impasti e cotture a puntino, trasmettendo alle tonde il suo estro e la sua creatività. Il risultato è una pizza che si fa ricordare a lungo.

LA PIZZERIA

È senza dubbio un punto di riferimento in città. L'impasto è leggerissimo, altamente digeribile, con un bel cornicione, mai gommoso o sproporzionato ai condimenti. Il forno è rigorosamente a legna, ideale per questo tipo di pasta. Anche il locale fa la differenza. Il menu è diviso tra le classiche e quelle firmate Riemma, senza dimenticare i ripieni. Gli ingredienti ricordano le grandi materie prime italiane, a partire da quelle della tradizione partenopea. E allora via con pomodorini di varietà diverse, alici di Cetara, bufala, provolone del Monaco o prosciutto Irpino, senza dimenticare prodotti come Parmigiano Reggiano o mortadella. Si bevono cocktail, punto forte del locale, ma sono presenti anche birre e vini, per quanto il servizio di questi ultimi non sia impeccabile. In estate anche la sede a Villasimius.



CAGLIARI

Levante - Pizza e Birra Rubiu

via O. Bacaredda, 101

tel. 3296587545

chiuso lunedì;

aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 5 a 13,50 euro

rubiubirra.it

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Levante è una costola di Rubiu, birrifico artigianale con pizzeria annessa (vedi scheda). L'impasto viene creato a partire da farine biologiche, macinate a pietra, per ottenere fragranza e consistenza e gli ingredienti usati vanno a valorizzare le materie prime che vengono reperite da produttori e artigiani locali. La scelta parte dal tipo di impasto: uno è a base di grano tenero di tipo I, mentre nel Sapori Antichi farro, segale, kamut ed enkir garantiscono un morso fragrante e saporito. Due gli stili che vengono sfornati e serviti ai tavoli: la bassa e croccante (scrocchiarella) o la classica dai cornicioni generosi, alti e morbidi. Nota di merito per la Cussorgia, con fiordilatte, bottarga di muggine grattugiata, gamberi e pomodoro fresco, una pizza fresca, dai richiami estivi, leggera, ma molto saporita. Ottime anche le versioni vegetariane e vegane.



CAGLIARI

PBread Natural Bakery

v.le C. Colombo, 2

tel. 0704649121

chiuso sempre aperto

coperti 80

prezzi pizza da 9 a 20 euro

pbread.it

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Il locale di Stefano Pibi vede protagonisti di pranzi e cene pane, lievitati e pizze. Sia la pizza alla pala che quella tonda risultano leggere e digeribili. Entrambe frutto di un profondo studio e sperimentazioni con un impasto di grande equilibrio che dona fragranza e morbidezza. Il menu della cena è suddiviso in Pizze Classiche, Speciali ed Esclusive. Creatività e tradizione danno forma a tonde dai sapori familiari e riconoscibili o dagli accostamenti audaci e golosi. La Classica, con pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi selargino DOP, acciughe del Mar Cantabrico e Olio Evo è tradizione al quadrato con ingredienti sceltissimi. Mentre la Oro con fiordilatte, pomodorini, indivia riccia, bottarga di muggine, limone, olio allo zafferano di Sardegna DOP mette insieme sapidità e freschezza, Si beve molto bene, vini nazionali e locali e una lista di birre artigianali.



CAGLIARI

Sa Matracca

via Ospedale, 20

tel. 3318015706

chiuso sempre aperto

solo a cena

coperti 40

prezzi pizza da 5 a 10 euro

locanda-sa-matracca-cagliari.

business.site

83

68 pizza 8 servizio 7 ambiente

Tonde di scuola napoletana: cornicione alto, morbido e fragrante, cottura a puntino, leggermente spinta, ma centrata dal punto di vista gustativo. Due le possibilità in menu: pizze classiche, a partire dalla Margherita (fiordilatte artigianale, polpa di pomodoro, San Marzano schiacciato a mano e basilico fresco) o Speciali. Alcune di queste sono frutto dell'estro del pizzaiolo, altra si ispirano a ingredienti o ricette regionali. La Bixinau (vicinato in sardo) abbina il prosciutto del Monte Arci alla ricotta di pecora e ai pomodorini gialli. Un pizzico azzardata, ma sicuramente golosa Sa Meri, con gli ingredienti dei culurgiones e con dei mini culurgiones su ogni spicchio. Ottima la Tupamaros con crema di zucchine e pecorino, gamberi rossi, pomodorini e fiori di zucca pastellati. Non mancano fuori carta. Servizio cordiale e sorridente.



CAGLIARI

Sa Scolla

via Galvani, 2

tel. 0708942262

chiuso lunedì e martedì;

aperto solo a cena

coperti 60

prezzi pizza da 4 a 10 euro

accademiasapuddu.it

89

73 pizza 8 servizio 8 ambiente

L'insegna propone una grande pizza e una cucina di campagna. Sia le tonde che i piatti puntano tutto sui prodotti del territorio. L'impasto è a metà tra Roma e Napoli: cornicione croccante e morbido, non troppo alto, profumato e saporito. Il disco riceve bene le materie prime, sempre centrate negli abbinamenti. Le pizze più elaborate sono quasi dei veri piatti. Buonissima la Margherita, semplice quanto gustosa ed equilibrata. Tra le altre classiche la Dengosa, ricchissima (fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, olive, cipolla e salsa all'uovo) ma assolutamente armonica. Completano la proposta le stagionali. Servizio attento e disponibile.



CALASSETTA (SU) AcquaSale

loc. Borgo di Cussorgia
via del Mare, 1
tel. 078188046
chiuso giovedì;
aperto solo a cena
coperti 85
prezzi pizza da 7 a 21 euro
acqua-sale.com

85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

L'offerta delle pizze è varia, e si completa con una proposta di fritti di mare e antipasti. Le farine di qualità, esclusivamente di tipo 1, con una lievitazione a maturazione controllata, consentono una precottura del disco che così risulta croccante nel cornicione e morbido nel resto. Il menu si divide fra pizze della tradizione e pizze oltre la tradizione. Tra queste ultime da provare la Sale d'oro ricca di ingredienti ma ben bilanciati (fiordilatte, olio evo, burrata, bottarga a scaglie, scorza di limone, menta fresca, emulsione di sedano). La AcquaSale 2.0, azzarda, invece, con una tartare di gambero rosso locale abbinata a un'ottima bottarga di muggine completate da nero di seppia, pomodoro e ben realizzati. Vini locali e qualche birra artigianale. Servizio particolarmente attento alle famiglie con bambini.



CARBONIA Poppy's

via G. Carducci, 15
tel. 3924088138
chiuso lunedì
coperti 75
prezzi pizza da 6 a 23 euro

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Una attenta e ragionata scelta di farine di alta qualità è il primo passo per creare un impasto soffice e digeribile come quello di Franco Angioni. Gli ingredienti utilizzati per condire i dischi arrivano da quanto di meglio può offrire il territorio della Sardegna. I dischi riprendono dalla tradizione partenopea e si presentano nei piatti con dei bei cornicioni alti, croccanti e dal cuore morbido e scioglievole. La doppia cottura dona fragranza e croccantezza ai dischi. Davvero particolare l'Eccellenza di Mare il cui impasto profuma di limone e diventa la base per fiordilatte, basilico, rucola e fette di salmone, tonno e pesce spada affumicato tagliati al momento. Una selezione di etichette locali e nazionali insieme a una lista di birre artigianali completano l'offerta.



CARLOFORTE (SU) Pomata Bistrot

via D. Alighieri, 47
tel. 0781855361
chiuso giovedì escl. in estate;
aperto solo a cena
coperti 100
prezzi pizza da 5 a 16 euro
luigipomata.com

86

72 pizza 7 servizio 7 ambiente

Da Nicolò e Pomata Bistrot: due insegne che incarnano la passione della famiglia Pomata. Da Nicolò è il regno dall'omonimo capofamiglia, mentre il bistrot/pizzeria è affidato al figlio Antonello. La doppia natura lo rende perfetto per assaggiare specialità della cucina carlofortina o ordinare una buona pizza. Con la complicità di una lievitazione paziente, l'impasto è molto digeribile e leggero mentre la cottura completa l'opera, dona croccantezza e offre un boccone fragrante. Divise in tre tipologie - rosse, bianche e gourmet - le tonde sono contraddistinte da sapori della tradizione o da topping che osano di più negli accostamenti. Ottima la Bufalina con pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, rucola, grana, pepe nero, olio basilico e da provare la Nicolò: il tonno sottolio di Carloforte insieme a capperi, olive, pecorino e scorza di limone regalano un boccone fresco e saporito.



OROTELLI (NU) S'Arzola

c.so Vittorio Emanuele, 82
tel. 078479303
chiuso lunedì;
aperto solo a cena
coperti 50
prezzi pizza da 4 a 14 euro

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un'insegna familiare dove spicca la pizza di Franco Pilotto, appassionato dell'arte bianca e grande conoscitore delle farine. Particolare la tipologia d'impasto della tonda. Si passa dal classico, in cui una selezionata farina di tipo 1 dà consistenza e fragranza, al multigrano che sprigiona un profumo più tostato, ai grani antichi, composto da un blend di farro, avena e korasan. La lievitazione, non meno di 48 ore, assicura la leggerezza e la digeribilità della pizza. Tutti i dischi offrono un morso croccante e arioso, e sono conditi con ottime materie prime. Accanto ai grandi e intramontabili classici, Franco propone alcune pizze più creative e gourmet. Tra queste, golosa e davvero ben condita, la Burlardata con burrata, acciughe, lardo e pomodori datterini. Il servizio, accogliente e sempre molto cordiale, è degno di nota e completa una piacevolissima esperienza.



QUARTU
SANT'ELENA (CA)

Hibiscus

via Dante, 81
tel. 070881000

chiuso lunedì;
aperto solo a cena
coperti 110

prezzi pizza da 8 a 14 euro 🏠

86

71 pizza 7 servizio 8 ambiente

Giancarlo Serra, Alessandra Agus e Alessandro (Alex) Corona sono dietro al ristorante-pizzeria Hibiscus. A infornare le tonde c'è Alex. Le pizze sfoggiano cornicioni alti e fragranti che descrivono il perimetro in cui sono racchiusi gli ingredienti. Le materie prime con cui vengono condite le tonde sono ottime e ben selezionate. Una garanzia di freschezza è il menu che cambia di continuo. Una scelta per niente scontata è la Marinara, semplice, ma leggera e saporita, mentre per chi cerca una pizza riccamente condita e golosa ideale è la Purpuzza e Patate (con crema di patate viola, purpuzza - farcia della salsiccia - al Cannonau, patate americane dolci, ricotta fresca di pecora e arachidi). Nei mesi estivi buona L'Orto di Alex con melanzane, zucchine, datterini, crema di cipolle al Cannonau e fiordilatte affumicato, è quasi d'obbligo. Servizio attento e cordiale.



SANT'ANTIOCO (SU)
Rubiu Brew Pub

via Bologna, 25
tel. 3467234605

chiuso martedì;
in estate sempre aperto

coperti 130

prezzi pizza da 5 a 14 euro

📞 rubiubirra.it 🦿

82

67 pizza 7 servizio 8 ambiente

Dal nome si intuisce che prima di tutto Rubiu è un birrifico artigianale. L'altra metà dell'anima del locale è sicuramente un'ottima pizza. L'impasto è il frutto di una selezione di farine che danno una tonda leggera e saporita. La stessa cura la si ritrova negli ingredienti che condiscono i dischi. Due gli impasti proposti e tanta varietà nelle tipologie di pizza. Si va dalle Scrocchiarelle (basse e croccanti sullo stile romano), alle classiche che strizzano l'occhio alla tradizione partenopea, con cornicioni più alti e croccanti, passando per le pizze fritte, golose, fragranti, mai troppo unte. Un'idea davvero interessante sono le pizze Viaggio in Sardegna, con ingredienti e sapori locali. Tra queste è da provare la Goloritzè con pomodoro dell'azienda Casar, fiordilatte, fiore sardo Dop e salsiccia secca di suino, ma anche una classica Margherita risulterà un'ottima scelta.



TRE SPICCHI

SASSARI

RE I MI

via S. Coradduzza, 17
tel. 3331378998

chiuso domenica coperti 50

prezzi pizza da 7 a 25 euro 🦿

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Sandro Cubeddu è uno dei grandi lieviti dell'Isola, in perenne movimento e la sua esperienza non riguarda solo farine e lieviti ma anche materie prime e ricette che ritroviamo nei suoi prodotti, a partire dalle tonde.

LA PIZZERIA

Dopo alcuni anni di attività, scanditi da crescita e successi, Sandro Cubeddu decide di dare una rinfrescata alla sua creatura Re Mi, sia dal punto di vista estetico, sia riguardo la proposta. Le pizze sono ora suddivise in Dalla Terra e Dal Mare, una decina di scelte che vanno dalla Ma Che Rita! (con salsa di pomodoro sardo, datterino confit, fiore di latte e origano) alla mitica Mirinzana, pizza alle melanzane al forno ispirata a una celebre ricetta sassarese, passando per la Carlofortina che ha come ingrediente principale la bottarga di tonno. Il menu prosegue con quattro pizze a doppia lievitazione servite in sei spicchi e altrettanti Pan Crock, una sorta di focaccia (di orzo, mais e grano spezzato) farcita. Da provare quella con mortadella e stracchino. In più stuzzichi per iniziare (suppli, polpette e non solo) qualche dolce sempre "fatto in casa" e una piccola ma divertente selezione di birre e vini di fattura artigiana. Il servizio? In piena sintonia con tutta la proposta.



TRE SPICCHI



TEMPIO PAUSANIA PIZZERIA BOSCO

via Vittorio Veneto, 4
tel. 079632494

chiuso lunedì; aperto solo a cena coperti 40

prezzi pizza da 4 a 15 euro  

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Massimo Bosco sa molto bene il fatto suo e non si ferma e rilassa mai. Ama a tal punto il proprio lavoro che ricerca, sperimenta e crea di continuo. E quando si mette tutto questo impegno il risultato non può che essere un successo.

LA PIZZERIA

Grande professionista e istrionico personaggio, che comincia tanti anni fa in una pizzeria d'asporto, dove si privilegiava la pizza in teglia. Poi la consacrazione delle tonde. Quella di Massimo Bosco è una classica pizza italiana, né troppo sottile, né troppo alta che guarda Napoli. Di sicuro è uno degli impasti migliori nell'Isola, grazie alla sua croccantezza, unita a scioglievolezza e, non ultimo, digeribilità. Lo slogan di Massimo è "sapore popolare" con una pizza semplicemente buona, senza inseguire mode o aggettivi da affibbiare. Sulla Margherita è buonissimo, la mozzarella saporita, ben integrata e gustosa. Tra le creative vanno in scena tanti prodotti della tradizione locale, a partire da salumi e formaggi, ma anche ortaggi di stagione e frutta, vero must da queste parti. Si bevono vini e birre, pochi ma buoni.



URAS (OR)

Tziu Mauriliu la bottega del cibo

via V. Emanuele, 48
tel. 347928 2969

chiuso lunedì

coperti 30

prezzi pizza da 5 a 12 euro

79

66 pizza 7 servizio 6 ambiente

Un po' bottega, un po' gastronomia, pizzeria la sera, una pizza fatta con materie prime locali. Nel menu si legge: "Acquistiamo soltanto da produttori locali o da piccoli commercianti di Uras". Due gli impasti monocultivar: il Senatore Cappelli o il monococco utilizzato per il padellino. Per la lievitazione solo lievito madre. La proposta è divisa tra "è un classico, ma in Sardegna" con Margherita, Napoli, Quattro Formaggi e altre ancora. Si prosegue con "Ti Contu" (Ti Racconto) con bianche e rosse (molto buona la Crudanzana con melanzane grigliate, provola affumicata e crudo pepato sardo). Infine, le pizze "In Uras" cioè A Uras, quattro proposte ideali anche per un piccolo degustazione: A Bingia è cotta al padellino e abbinata quattro formaggi sardi a una composta di fichi, mentre la Campidanese Espresso gioca tutto sul classico sugo del campidano, con salsiccia fresca e pecorino.