



La Buona Trattoria Del Nonno

PIZZA MENU

Our unique **dough** is made using a mixture of the finest Caputo Nuvola di Grano Tenero Tipo “0” & Tipo “1” and is **left to rise for 48 hours** before being baked inside our hand-crafted **wood-fired oven** built by Il Nonno “Ben Muscat Snr” back in 2012.

The **Wood** we use is kiln-dried oak firewood directly from our friends in Palermo, Sicily. The **Mozzarella** we use is the freshest Fior di Latte from Salerno, Italy. The **Tomatoes** we use are the juiciest ‘Pomodori di San Marzano’

GOURMET PIZZAS

PIZZA PIX

Tomato sauce San Marzano D.O.P - Gorgonzola –
Salami spianata – aglio e prezzemolo **13.50**

LA BARCHETTA DI JAKE 3.0

Fior di Latte – Porcini – crema di Tartufo Bianco - Prosciutto San Daniele – Rucola - Grana **18.50**

NDUJA LIKE IT HOT?

Fior di Latte – Nduja – Salsiccia – Pomodorini – Pecorino Romano – torn Mozzarella di Bufala **15.50**

CACIO E “PEPPE”

Our Pizzaiolo Pepe’s take on the classic Cacio e Pepe... he adds guanciale because guanciale is life. Fior di latte – crema di Pecorino Romano – Parmigiano Reggiano – crunchy Guanciale - cracked black pepper **14.50**

PIZZA “TOP IL-FULL”

Fior di Latte - crema di Tartufo bianco – melanzane fritte – Crunchy Guanciale – Rucola from Nonno’s garden **14.50**

PIZZA PEPPE

Fior di latte – pistachio di Bronte pesto – melanzane fritte - Bocconcini di Bufala – crispy prosciutto San Daniele **16.00**

PIZZA PROSCIUTTO SAN DANIELE E FICHI

Fior di latte – fig sauce – Prosciutto San Daniele **14.50**

PIZZA HOT GIRL SUMMER

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Fior di latte - Nduja - Funghi - Salsiccia - Leeks cooked in guanciale fat **15.00**

CLASSIC PIZZAS

PIZZA MARGHERITA (VG)

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Fior di latte – basil **9.50**

PIZZA PEPPERONI

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Fior di Latte – Salami spianata **11.00**

PIZZA CAPRICCIOSA

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Fior di Latte – Mushroom – Ham – Olives - Eggs – Artichokes **13.00**

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Fior di Latte – Ham – Mushroom **11.00**

PIZZA PARMA E BUFALA

Tomato sauce San Marzano D.O.P – topped with Mozzarella di Bufala, Prosciutto San Daniele,
Rucola & Parmigiano Shavings **16.00**

PIZZA MALTESE

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Fior di Latte – peppered Gbejna – Salsiccia
Sundried Tomatoes - Olives – Onions **14.00**

PIZZA VEGANA (V)

Tomato sauce San Marzano D.O.P – Zucchini – Melanzane – red & yellow Pepper
Onion – topped with garlic, parsley, olive oil **14.00**