

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO

Ottenuto con il vecchio sistema della “biga” o del “levà” e con una lievitazione minima di 48 ore (per far sì che la pizza risulti leggera e digeribile), l'impasto è realizzato con farina di grano 100% italiano macinato a pietra e ricco di fibra, per garantire ai nostri Clienti benessere e gusto del pane di un tempo.

INTEGRALE

Farina di grano tenero Tuttograno Integrale ottenuta da macinazione a pietra del chicco intero di grano 100% italiano da agricoltura integrata. Il prodotto finito ha tutto il sapore, i profumi e i preziosi nutrienti del grano di partenza.

€ 0.80

CEREALI

Per gli amanti delle farine grezze, ottenuto con farine di 4 cereali (segale, avena, orzo e grano) e 3 differenti semi (lino, sesamo e girasole) dal caratteristico color nocciola e dall'invitante profumo.

€ 1.50

GRANO KHORASAN (Kamut)

Basso contenuto di glutine, alto contenuto di fibre e selenio ad elevata digeribilità, ottima per gli intolleranti, deliziosa per palati fini. (non adatto ai celiaci)

€ 1.50

FARRO

È più digeribile del grano duro e del grano tenero; è povero di grassi e ricco di fibre, il suo sapore si avvicina molto a quello del pane bianco, anzi è addirittura più aromatico e per certi versi migliore. (non adatto ai celiaci)

€ 1.50

GRANO SARACENO

Superiore a tutti gli altri cereali come fonte di proteine e di fibre alimentari, ha un caratteristico colore grigio scuro ed il sapore è un po' amarognolo. (non adatto ai celiaci)

€ 1.50

SOIA

L'impasto a base di farina di soia oltre ad essere ricco di proteine è anche un alimento molto digeribile e leggero, ottima per chi ha problemi di stomaco. (non adatto ai celiaci)

€ 1.50

GRANO ARSO

La farina di grano arso è una specialità pugliese ottenuta dalla macinazione del grano duro precedentemente tostato; si presenta di color cenere ed un sapore leggermente affumicato. In passato era ottenuta dalla macinazione del grano raccolto dopo la bruciatura delle stoppie, a seguito della mietitura.

€ 1.50



SENZA GLUTINE

€ 2.50

Non sempre riusciamo a garantire la presenza di tutti gli impasti

Pizze



...le classiche

 FOCACCIA Olio extravergine d'oliva, rosmarino	€ 5.00
 MARINARA Pomodoro, aglio, olio extra extravergine d'oliva, origano	€ 5.80
 MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 6.60
 PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8.90
 FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7.90
 ROMANA Pomodoro, mozzarella, filetti di alici in olio EVO	€ 11.00
 VIENNESE Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 8.20
 CYNAR Pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 11.30
 DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino	€ 7.90
 OLIVIA Pomodoro, mozzarella, olive verdi	€ 9.00
 TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno Pinna Gialla Sicilia	€ 11.50
 PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9.90
 NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, filetti di alici in olio EVO, capperi	€ 12.00
 FUNGHI E SALAMINO Pomodoro, mozzarella, funghi, salamino	€ 9.20
ASPARAGI Pomodoro, mozzarella, asparagi bianchi (freschi in stagione)	€ 9.50
 PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea IGP	€ 8.60
 PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie	€ 9.50

*Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale*

Pizze

...le classiche

 INGLESINA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP (stag. min. 18 mesi)	€ 10.50
 TIROLESE Pomodoro, mozzarella, wurstel, speck IGP Alto Adige	€ 10.20
 BUFALA Pomodoro, poca mozzarella, mozzarella di bufala, origano	€ 10.90
 TREVIGIANA Pomodoro, mozzarella, radicchio, grana a scaglie	€ 9.50
 RUCOLA E GRANA Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie	€ 9.00
 CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino, carciofi	€ 13.00
 QUATTRO FORMAGGI <i>(ingredienti misti)</i> Pomodoro, mozzarella, asiago, gorgonzola, ricotta, grana	€ 12.00
 QUATTRO STAGIONI <i>(ingredienti divisi)</i> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino, carciofi	€ 13.00
 PORCINI Pomodoro, mozzarella, porcini	€ 11.00
 VERDURE Pomodoro, mozzarella, melanzane, carciofi, asparagi bianchi, zucchine, funghi	€ 13.40
 ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, carciofi, cipolla rossa di Tropea IGP	€ 12.60
 SIRENETTA Pomodoro, mozzarella, gamberetti	€ 15.00
 BRESAOLA Pomodoro, mozzarella, bresaola IGP della Valtellina, rucola, grana a scaglie	€ 11.50
 MISTO BOSCO Pomodoro, mozzarella, funghi misti	€ 11.40
FURIA Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, grana a scaglie	€ 10.50
 PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 9.60
 TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno Pinna Gialla Sicilia, cipolla rossa di Tropea IGP	€ 12.50

**Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale**

Pizze















...le speciali

 CA' MARTINA	€ 11.50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, pancetta affumicata, rosmarino, grana a scaglie	
 CHIODATA	€ 10.40
Pomodoro, mozzarella, chiodini, salsiccia	
 POMEZ	€ 14.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, chiodini, salamino, speck IGP Alto Adige	
 FRACCA	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella, funghi, tonno Pinna Gialla Sicilia, salsiccia	
 RENATO	€ 13.60
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, salsiccia, rucola	
 BIGARO	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, tonno Pinna Gialla Sicilia, peperoni	
 RABBIOSA	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella, aglio, gorgonzola, salamino, speck IGP Alto Adige	
 ELY	€ 10.90
Pomodoro, mozzarella, melanzane, wurstel, funghi	
 COLLI BERICI	€ 14.00
Pomodoro, mozzarella, tartufo dei Colli Berici, prosciutto crudo di Parma DOP	
 MATT	€ 11.00
Pomodoro, brie, pomodorini datterini, rucola	
 PORKY	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella, porchetta di Ariccia, peperoni	
 CAROLINA	€ 13.80
Pomodoro, mozzarella, porcini, pomodorini datterini, rucola, grana a scaglie	
 BISMARCK	€ 11.50
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uova (sbattuto), pomodorini, basilico	
 LIGURE	€ 13.90
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa Tropea IGP, filetti di alici in olio EVO, olive nere, aglio	
VENETA	€ 11.50
Pomodoro, mozzarella, chiodini, sopressa, grana a scaglie	
 COLONNATA	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, lardo stagionato pancettato	

*Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale*

Pizze














...le bianche

 BURRATA	€ 15.00
Mozzarella, burrata, prosciutto crudo di Parma DOP (stag. min. 18 mesi)	
 BRONTE	€ 15.00
Mozzarella, ricotta, granella e pesto di pistacchi di Bronte DOP, filetti di alici in olio EVO	
 LAMPEDUSA	€ 14.00
Mozzarella, cipolla rossa di Tropea IGP, filetti di sgombro, pomodorini	
 MEDITERRANEA	€ 11.50
Mozzarella, pomodorini, olive verdi, cipolla rossa Tropea IGP, basilico	
 PROFUMATA	€ 14.00
Mozzarella, tartufo dei Colli Berici, porcini, mascarpone	
 GHIOTTA	€ 10.10
Mozzarella, patate lesse, salsiccia, rosmarino	
 GIACO	€ 15.00
Mozzarella, porcini, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, grana a scaglie	
 FRANCY	€ 13.00
Mozzarella, Asiago, porcini, speck IGP Alto Adige	
 MANCIO	€ 11.00
Mozzarella, zucchine, Asiago, speck IGP Alto Adige	
BONTA'	€ 15.00
Mozzarella, misto bosco, peperoni, petto d'oca affumicato	
TEO	€ 11.50
Mozzarella, rucola, grana, petto d'oca affumicato	
 NOCCIOLATA	€ 14.80
Mozzarella, chiodini, salsiccia, noci, speck IGP Alto Adige, grana a scaglie	
 CINGHIALOTTA	€ 14.00
Mozzarella, porcini, gorgonzola, salame di cinghiale	
 RUSTICA	€ 14.50
Mozzarella, porcini, patate lesse, porchetta di Ariccia	
 SAPORITA	€ 13.20
Mozzarella, carciofi, provola affumicata, salsiccia	
 CAPPE	€ 11.90
Mozzarella, ricotta, pomodorini datterini, rucola, grana a scaglie	

*Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale*

Pizze

...le bianche

 SECHETA Mozzarella, filetti di alici in olio EVO, salamino, cipolla rossa di Tropea IGP	€ 13.30
 GENOVESE Mozzarella, patate lesse, pomodorini datterini, gorgonzola, pesto genovese DOP	€ 12.50
 VANITOSA Mozzarella, brie, asparagi bianchi, speck IGP Alto Adige	€ 13.00
 SERENA Mozzarella, brie, funghi, speck IGP Alto Adige, patatine fritte	€ 14.40
 RICOTTA E SPINACI Mozzarella, ricotta, spinaci	€ 11.00
 CALABRA Mozzarella, filetti di alici in olio EVO, capperi, pomodorini secchi, salamino, cipolla rossa di Tropea IGP	€ 14.50
 MASSA BONA Mozzarella, patate lesse, pomodorini datterini, rosmarino, grana a scaglie	€ 10.10
 MARI E MONTI Mozzarella, zucchine, gamberetti, pomodorini datterini	€ 18.00
 BEPPA Mozzarella, Philadelphia, gamberetti	€ 16.00
 BRUSCHI Mozzarella, gorgonzola, salamino, bruschi sott'olio (lavorati da noi)	€ 13.20
 MONTANARA Mozzarella, caciotta, chiodini, lardo stagionato pancettato	€ 12.00
 BIANCANEVE Mozzarella, porcini, brie	€ 12.00
 MILENA Mozzarella, porcini, provola affumicata, piselli (freschi in stagione)	€ 12.50

COPERTO € 1.50

AGGIUNTE da € 0.50 a € 4.00

La sottrazione degli ingredienti non comporterà diminuzione di prezzo

*Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale*

Piadine

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 7.00
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP (stag. min. 18 mesi)	€ 7.50
Mozzarella, brie, porcini	€ 7.50
Mozzarella, philadelphia, pomodorini datterini, rucola	€ 7.00

(Le piadine possono essere composte anche con ingredienti a scelta)

Menù bimbi

PINOCCHIO Piatto con prosciutto cotto e patatine fritte	€ 6.50
TOPOLINO Piatto con 1 wurstel e patatine fritte	€ 6.00
PETER PAN Piatto con cotoletta e patatine fritte	€ 8.00
FUSILLI AL POMODORO	€ 6.50
FUSILLI AL RAGÚ ALLA BOLOGNESE	€ 8.00
FUSILLI AL PESTO ALLA GENOVESE	€ 8.00

*Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale*

Piatti freddi

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	€ 10.00
CAPRESE CON BURRATA	€ 11.00
MISTO DI AFFETTATI (grande) Piatto con sopressa, prosciutto crudo di Parma DOP, speck e pancetta arrotolata	€ 12.00
MISTO DI AFFETTATI (piccolo) Piatto con sopressa, prosciutto crudo di Parma DOP e pancetta arrotolata	€ 10.00
BRESAOLA IGP VALTELLINA, RUCOLA, GRANA A SCAGLIE	€ 10.00
MELONE E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP (stag. Min. 18 mesi)	€ 12.00
PORZIONE PATATE FRITTE	€ 4.50

Insalate

CAMPAGNOLA Insalata verde, rucola, olive taggiasche, cipolla, pomodorini datterini, ceci grana a scaglie	€ 9.50
DELICATA Insalata verde, rucola, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, mais	€ 8.00
GUSTOSA Ins. verde, tonno, mozz. di bufala, olive taggiasche, pomodorini datterini, origano	€ 9.50
MAREGGIATA Insalata verde, rucola, pomodorini datterini, gamberetti, brie	€ 14.00

*Per informazioni su SOSTANZE ed ALLERGENI consultare la documentazione fornita,
su richiesta, dal personale*