IL MENU

UN RACCONTO DI SAPORI CHE INIZIA DALL'IMPASTO

GLI IMPASTI

TUTTI I NOSTRI IMPASTI SONO INDIRETTI, AD ALTA IDRATAZIONE
E CON OLTRE 72 ORE DI LIEVITAZIONE PER GARANTIRTI LEGGEREZZA E GUSTO

Classico Rivisitato
OTTENUTO DA UN BLEND DI FARINA DI TIPO 1, UNA PICCOLA PERCENTUALE DI SEGALE. IMPERCETTIBILE AL GUSTO E FARINA INTEGRALE. LA SEGALE GRAZIE AD UN ELEVATA QUANTITA DI ENZIMI FAVORISCE IL PROCESSO FERMENTATIVO, AUMENTANDO NOTEVOLMENTE LA DIGERIBILITA DEL PRODOTTO. LA FARINA INTEGRALE HA CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI UNICHE, PIACEVOLMENTE APPREZZABILI. (1, 6, 10)

Multicereali +2€
OTTENUTO GRAZIE AD UN MIX DI FARINE MACINATE A PIETRA: FARINA DI GRANO TENERO, DI SEGALE INTEGRALE, DI GRANO TENERO INTEGRALE. CON L'AGGIUNTA DI SEMI DI CHIA, PAPAVERO, LINO E GIRASOLE. (1, 6, 10, 11)

3 Cotture +4€
COTTURA AL VAPORE PER LA SOFFICITA', FRITTURA IN OLIO, COME DA TRADIZIONE, COTTURA IN FORNO A LEGNA PER ESCLUDERE TUTTO L'OLIO IN ECCESSO (1, 6, 10)

Senza Glutine +4€
IMPASTO REALIZZATO CON FARINA SENZA GLUTINE DI TIPO 1, RISO INTEGRALE, GRANO SARACENO, RISO VENERE, FARINA DI MAIS E FARINA DI LEGUMI. LIEVITAZIONE LENTA E ACCURATA, STUDIATO PER GARANTIRE GUSTO SENZA COMPROMESSI

GLI ANTIPASTI

il nostro Tagliere *x 2 persone* EURO 19 (1, 8, 7)
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHI DI BRONTE, LARDO DI COLONNATA IGP STAGIONATO IN CONCA DI MARMO, PROSCIUTTO COTTO ORO ROSA SALUMIFICIO COATI, SPECK CARPANO DI MOENA, PECORINO TOSCANO DOP, BLU DI MUCCA, ASIAGO

SUSHI DI PIZZA

Uramaki di Tonno EURO 12 (1, 4, 6, 7, 10, 11, 12)
TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA TIRATA A MANO, PETALI DI CIPOLLA ROSSA, SALSA TERIYAKI, SEMI DI CHIA

Uramaki Salmone EURO 12 (1, 4, 6, 7, 10, 11)
TARTARE DI SALMONE, ALGA WAKAME, CREMA DI EDAMAME, SALSA CHILLY, PASTA KATAIFI

Uramaki di Manzo EURO 12 (1, 6, 7, 10, 11)
TARTARE DI MANZO, TUORLO D'UOVO, MAYO ALLA BBQ, CAPPERI DI PANTELLERIA, CIPOLLA CROCCANTE

Uramaki Veggie EURO 9 (1, 6, 7, 8, 10, 11)
ROBIOLA FLAMBE', FALDE DI PEPERONE ROSSO, OLIVE NOSTRALINE, PESTO DI BASILICO, PEPERONE CRUSCO, PETALI DI CIPOLLA ROSSA

LE PIZZE

La Due Spicchi EURO 16 (1, 4, 7) *(portata alla premiazione del Gambero Rosso)*
IN COTTURA: POMAROLA CASERECCIA , DATTERINO ARROSTO GIALLO E ROSSO PELATO A MANO, CAPPERI DI PANTELLERIA
IN USCITA: CROSTINI ALL'ACQUA DI POMODORO, ACCIUGHE MARINATE DEL MAR CANTABRICO PULITE A MANO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POLVERE DI POMODORO, ORIGANO DI PANTELLERIA, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Emozioni di Marinara EURO 16
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, DATTERINO ARROSTO GIALLO E ROSSO PELATO A MANO, OLIO ALL'AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA
IN USCITA: CREMA DI AGLIO NERO DI VOGHERA DOP, PESTO DI AGLIO ORSINO, MOUSSE DI LARDO E AGLIONE, ORIGANO DI PANTELLERIA, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Il mio Capriccio EURO 18 (7, 9, 12)
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, FUNGHI PORTOBELLO TRIFOLATI, CARCIOFO ARTIGIANALE CALUGI, OLIVE NOSTRALINE
IN USCITA: PROSCIUTTO COTTO ORO ROSA SALUMIFICIO COATI, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Olio su Tela EURO 16 (7) *(la più venduta)*
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, POMODORINI GIALLI E ROSSI 'A PACCHETELLE
IN USCITA: STRACCIATELLA TIRATA A MANO, LARDO DI COLONNATA IGP STAGIONATO IN CONCA DI MARMO, ORIGANO DI PANTELLERIA, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Classica sempre Buona EURO 16 (7)
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP
IN USCITA: STRACCIATELLA TIRATA A MANO, PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La 4 Latti EURO 16 (7)
IN COTTURA: FIOR DI LATTE AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO AL NATURALE, BLU DI MUCCA, ASIAGO DOP
IN USCITA: RICOTTA DI PECORA, CHIPS DI PARMIGIANO, MIELE D'ACACIA, PEPE SECHUAN, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

We' 'waglio' EURO 17 (7, 8, 12)
IN COTTURA: CREMA DI FRIARIELLI, FIOR DI LATTE AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO AL NATURALE, SALSICCIA AL COLTELLO TOSCANA
IN USCITA: MOUSSE DI LARDO E AGLIONE, TARALLO NAPOLETANO, PEPERONE CRUSCO, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Viaggio a Moena EURO 17 (7, 8)
IN COTTURA: MOZZARELLA FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, ASIAGO DOP
IN USCITA: SPECK CARPANO DI MOENA, MASCARPONE ARTIGIANALE, NOCI PECAN, MIELE D'ACACIA, ,UVA PASSA, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Born in Campania or Sicilia? EURO 17 (1, 7, 8)
IN COTTURA: POMAROLA CASERECCIA, POMODORINI GIALLI E ROSSI 'A PACCHETELLE, MELANZANE VIOLA ALLA PARMIGIANA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
IN USCITA: CHIPS DI PARMIGIANO, CREMA DI MOZZARELLA, PESTO DI BASILICO, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Poseidone EURO 19 (7, 4)
IN COTTURA: FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, SCAROLA SALTATA, CAPPERI DI PANTELLERIA, DATTERINO ARROSTO GIALLO E ROSSO PELATO A MANO, OLIVE NOSTRALINE
IN USCITA: FILETTI DI TONNO PORTOGHESE ALTA QUALITA', FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Lucifero EURO 17 (7) *(Super Hot)*
con Petali di Cipolla Rossa!
IIN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, NDUJA DI SPILINGA ARTIGIANALE, FIOR DI LATTE CAMPANO AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO AL NATURALE, SPIANATA VERA CALABRA PICCANTE, OLIVE NOSTRALINE
IN USCITA: RICOTTA DI CAPRA, PEPERONE CANDITO PACHINEAT, POP CORN DI COTENNA, PEPERONE CRUSCO, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Margherita secondo Noi EURO 14 (7, 8)
IN COTTURA: POMAROLA CASERECCIA, DATTERINO ARROSTO GIALLO E ROSSO PELATO A MANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ARTIGIANALE
IN USCITA: CREMA DI MOZZARELLA, PESTO DI BASILICO, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Lorenzino EURO 18 (7, 8) *(la più amata)*
IN COTTURA: FIOR DI LATTE ARTIGIANALE
IN USCITA: MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHI DI BRONTE, STRACCIATELLA TIRATA A MANO, CREMA DI PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Dall'Orto EURO 13 (7, 8) *(Sei vegano? Chiedila senza Mozzarella)*
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, PEPERONI ARROSTO, MELANZANE AL FORNO, POMODORINI GIALLI E ROSSI 'A PACCHETELLE, OLIVE NOSTRALINE
IN USCITA: PETALI DI CIPOLLA ROSSA, PESTO DI BASILICO, CREMA DI MOZZARELLA, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

La Lallo EURO 14 (7, 8, 12) *(a grande richiesta è tornata)*
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, SALSICCIA AL COLTELLO TOSCANA
IN USCITA: PETALI DI CIPOLLA ROSSA, GRANELLA DI PISTACCHIO, MASCARPONE ARTIGIANALE, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Il Piccolo Visitatore EURO 13 (7) *(per bimbi ... grandi)*
IN COTTURA: POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ARTIGIANALE, WURSTEL ARTIGIANALI DI MOENA
IN USCITA: CHIPS DI PATATE, FOGLIE DI BASILICO FRESCO

"Se hai una pizza nel cuore, scegli fino a 3 ingredienti dal nostro menu' e crea la tua combinazione perfetta!"

I GRANDI CLASSICI

Margherita	(1, 7)	EURO 7
Bufala	(1, 7)	EURO 10
Marinara	(1)	EURO 7
Napoli	(1, 4, 7)	EURO 9
Maialona	(1, 7)	EURO 9
Ripiena cotto e mozzarella	(1, 7)	EURO 11
Calzone	(1, 7)	EURO 10
Pane Arabo	(1, 7)	EURO 14

COPERTO E SERVIZIO: EURO 3

BIRRA ALLA SPINA

	0.33 LT	0.4 LT
BIRRA DEL BORGO X GRANOVIVO LAGER 4,5% IBU 25 EBC 6,5	EURO 6	EURO 7
LEFFE AMBREE BELGIAN AMBER ALE 6,6% IBU 25 EBC 30	0.33 LT EURO 6,5	
GOOSE MIDWAY SESSION IPA 4,1% IBU 30 EBC 6	0.25 LT EURO 6	0.5 LT EURO 10
LEFFE D'ETE' BELGIAN BLONDE ALE 5,2% IBU 17 EBC 8	0.33 LT EURO 7	

BIRRA STAGIONALE
A ROTAZIONE -CHIEDERE AL PERSONALE INFORMAZIONI-

RICHIEDI LA CARTA "VINI & BIRRE"!
ALL'INTERNO TUTTA LA NOSTRA SELEZIONE E LE RELATIVE INFO

BEVANDE

ACQUA PANNA	EURO 3
ACQUA SAN PELLEGRINO	EURO 3
COCA COLA (ALLA SPINA)	EURO 5
COCA COLA (BOTTIGLIA 33CL)	EURO 3,5
COCA COLA ZERO (BOTTIGLIA 33CL)	EURO 3,5
FANTA (BOTTIGLIA 33CL)	EURO 3,5
SPRITE (BOTTIGLIA 33CL)	EURO 3,5
ESTATHE (PESCA O LIMONE?)	EURO 3,5