

# Due parole sulle nostre pizze.

Utilizziamo farine provenienti da  
Agricoltura Biologica Certificata.  
La macina a pietra preserva le qualità del cereale.

L'impasto artigianale e il lievito madre  
garantiscono fragranza e digeribilità.  
Il tutto cotto nel nostro forno a legna.

Cinque impasti per soddisfare le tue esigenze.  
Tutti di nostra produzione.



## SENZA GLUTINE & SENZA GLUTINE SEMI INTEGRALE BIO

Un'accurata selezione di materie prime per una pizza leggera,  
crocante e gluten free ideale per gli intolleranti al glutine.  
Cotta in un forno dedicato viene preparata seguendo le regole fondamentali  
per un'alimentazione priva di glutine. Disponibile con le farciture indicate con il simbolo ●  
Ora anche con impasto semi integrale Bio.



## ALLA NAPOLETANA BIO

La vera pizza napoletana: fragrante, soffice e ricca di sapore.  
Una pizza impreziosita dal delicato fior di latte  
dal gusto 100% italiano e dal pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese.

## MULTICEREALI INTEGRALE BIO

La pizza integrale fatta con farine biologiche macinate a pietra  
di grano tenero, farro, segale, orzo e avena impreziosita dal gusto dei semi di papavero.  
Una pizza ricca di gusto e altamente digeribile.

## TRADIZIONALE BIO

Il gusto intenso della pizza preparata con lievito madre e farina  
di grano tenero semi integrale proveniente da agricoltura biologica.  
Ricca di vitamine e minerali, nutriente e altamente digeribile.

## TRADIZIONALE BIO SENZA LIEVITO

La nostra pizza senza alcun tipo di lievito.  
Ideale per gli intolleranti al lievito.

# PIZZE SPECIALI

<b>BUONGUSTAIA</b> • Pomodoro, mozzarella, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige	10.00 €
<b>CAMPAGNOLA</b> Pomodoro, mozzarella, carciofi, peperoni, wurstel, olive nere Kalamata, salamino piccante	10.00 €
<b>CANTABRICO</b> • Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico	10.00 €
<b>CANTABRICO &amp; BURRATA</b> • Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata Pugliese DOP	13.50 €
<b>CAVALLINA</b> • Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	9.50 €
<b>D.O.C.</b> • Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto crudo	9.50 €
<b>EMILIANA</b> • Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, noci	8.50 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> • Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole	10.00 €
<b>GRECA</b> Pomodoro, mozzarella, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	9.00 €
<b>GUSTOSA</b> • Pomodoro, mozzarella, porcini, code di gambero	9.00 €
<b>MARDIGNON</b> Pomodoro, mozzarella, porcini, asiago, salsiccia, pomodoro datterino	9.50 €
<b>MONTANARA</b> Pomodoro, mozzarella, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	9.00 €
<b>MARGHERITA NAPOLETANA</b> Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio al basilico, basilico fresco	7.00 €
<b>PARMA &amp; BURRATA</b> • Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata Pugliese DOP	11.00 €
<b>PARMIGIANA</b> • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana a scaglie, asiago	9.50 €

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,  
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

<b>PREALPINA</b> • Pomodoro, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige	8.50 €
<b>TRICOLORE</b> • Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	10.50 €
<b>VALTELLINA</b> • Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	9.50 €

## PIZZE SPECIALI BIANCHE

<b>ARTU'</b> • Mozzarella, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato	10.00 €
<b>MALINDI</b> • Mozzarella, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, cipolla rossa, pomodoro datterino, carpaccio di pesce spada affumicato	13.00 €

## SALTIMBOCCA

Pizza ripiegata ripiena di mozzarella, asiago, gorgonzola, grana <b>Dopo cottura:</b> prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie	13.00 €
--	---------

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,  
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

# PIZZE TRADIZIONALI

<b>BRIE &amp; SPECK</b> Pomodoro, mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige	8.50 €
<b>BUFALINA</b> Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, basilico fresco	7.50 €
<b>CALZONE</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	8.00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	6.50 €
<b>GORGONZOLA &amp; SPECK</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck dell'Alto Adige	8.50 €
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella	5.00 €
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro, mozzarella, aglio, capperi, acciughe, origano	8.00 €
<b>PARMA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	7.50 €
<b>PATATE &amp; SALSICCIA</b> Pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia	8.00 €
<b>PATATOSA</b> Pomodoro, mozzarella, patatine fritte	7.00 €
<b>PORCHETTA</b> Pomodoro, mozzarella, porchetta	7.00 €
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	8.00 €
<b>PUGLIESE</b> Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa	6.50 €
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Pomodoro, mozzarella, asiago, gorgonzola, grana	8.50 €

<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe	7.00 €
<b>SICILIANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	9.00 €
<b>SOPRESSA &amp; ASIAGO</b> Pomodoro, mozzarella, sopressa nostrana, asiago	8.00 €
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	8.00 €
<b>VERDURE</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	8.50 €

## PIZZE TRADIZIONALI BIANCHE

<b>ESTIVA</b> Mozzarella, pomodoro datterino, basilico	7.00 €
<b>SAN LORENZO</b> Mozzarella, friarielli, salsiccia	8.00 €
<b>SORRENTINA</b> Mozzarella, provola, pomodoro datterino, rucola	8.50 €

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,  
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€**  

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,  
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€**  

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.