

menu

pizza



I nostri impasti **bio**

Abbiamo scelto di utilizzare unicamente
farine biologiche certificate
e **lievito madre vivo**.

Il rispetto dei tempi di lavorazione, lievitazione
e maturazione dell'impasto assicurano
un prodotto lievitato, altamente digeribile
e ricco di gusto e profumi.

Quattro impasti bio per soddisfare le tue esigenze.
Tutti di nostra produzione.



CLASSICO

Il nostro impasto "Classico" è preparato con farina semi integrale bio macinata a pietra.
Una farina ricca di vitamine e sali minerali per una pizza fragrante e croccante.
Con almeno 48 ore di lievitazione.

MULTICEREALI con farina INTEGRALE

Preparata con due terzi di farina integrale bio macinata a pietra
di cinque cereali diversi (orzo, segale, avena, farro, frumento)
e un terzo di farina semi integrale bio macinata a pietra di grano tenero.
Il tutto impreziosito dal gusto dei semi di papavero.
Una pizza croccante, molto fragrante e gustosa.

NAPOLETANA

La pizza con impasto "alla napoletana": soffice, gustosa,
preparata con il dolcissimo pomodoro
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese.

SENZA LIEVITO

La pizza preparata senza alcun tipo di lievito.
Ideale per chi il lievito... non lo tollera.

Il nostro senza glutine

Dal 2017 facciamo parte del programma AFC
(Alimentazione Fuori Casa)
dell'Associazione Italiana Celiachia.



CUCINA

Un menu quasi interamente disponibile anche senza glutine.
Piatti di terra, mare e 100% vegetali preparati seguendo le regole fondamentali
per un'alimentazione priva di glutine.
Non facciamo uso di alimenti già pronti: prepariamo in casa tutti i prodotti, anche pasta e pane.
Disponibile per tutte le pietanze indicate con il simbolo ●

PIZZA

Un'accurata selezione di materie prime per una pizza leggera e croccante.
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 ●

PIZZE E STATE

MORTADELLA, SQUACQUERONE & PISTACCHIO 9.00 €
squacquerone di Romagna DOP, mortadella classica Presidio Slow Food,
granella di pistacchio

CRUDO, SQUACQUERONE & FICHI • 10.50 €
squacquerone di Romagna DOP, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, fichi freschi

GORGONZOLA, SPECK & FICHI • 10.50 €
fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige, fichi freschi

AFFUMICATA • 11.00 €
squacquerone di Romagna DOP, salmone, zucchine

TERRA & MARE • 11.00 €
fiordilatte, pesto al basilico, feta greca, pomodoro datterino, code di gambero

la MARGHERITA... a modo nostro

la CLASSICA • 6.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco

con impasto ALLA NAPOLETANA 7.00 €
passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico,
basilico fresco

SAPORITA • 7.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, Grana Padano DOP in cottura,
olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco

CONFIT • 8.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit,
olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco

di BUFALA • 8.50 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura,
olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco

BUFALINA • 8.50 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura,
olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco

ACCIUGHE • 9.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, pomodoro datterino,
olio EVO aromatizzato al basilico

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
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.

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
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 CLASSICHE

BRIE & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
CALZONE passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	8.50 €
CAPRICCIOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto dopo cottura, funghi champignon, carciofi	9.00 €
DIAVOLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, salamino piccante	7.00 €
GORGONZOLA & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
NAPOLETANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, aglio, capperi, acciughe, origano	9.00 €
PARMA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	9.00 €
PATATE & SALSICCIA passata di pomodoro bio, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	8.50 €
PATATOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte	7.50 €
PORCHETTA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porchetta	7.50 €
PROSCIUTTO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto dopo cottura	7.00 €
PROSCIUTTO & FUNGHI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto dopo cottura, funghi champignon	8.50 €
PUGLIESE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, cipolla rossa	7.00 €
QUATTRO FORMAGGI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, Grana Padano DOP	9.00 €
QUATTRO STAGIONI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto dopo cottura, funghi champignon, carciofi	9.00 €

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
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.

ROMANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe	7.50 €
SICILIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	9.50 €
SOPRESSA & ASIAGO DOP • passata di pomodoro bio, fiordilatte, sopressa nostrana, asiago DOP	8.50 €
TONNO & CIPOLLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa	8.50 €
VERDURE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine	9.00 €
WURSTEL • passata di pomodoro bio, fiordilatte, wurstel	7.00 €

PIZZE CLASSICHE BIANCHE

ESTIVA • fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
SAN LORENZO fiordilatte, friarielli, salsiccia	8.50 €
SORRENTINA • fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	9.00 €

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
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 SPECIALI

BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	10.50 €
CAMPAGNOLA passata di pomodoro bio, fiordilatte, carciofi, peperoni, wurstel, olive nere Kalamata, salamino piccante	10.50 €
CANTABRICO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico	10.50 €
CANTABRICO & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	14.00 €
CAVALLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, rucola, Grana Padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	10.00 €
D.O.C. • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	11.00 €
EMILIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola, noci	9.50 €
FRUTTI DI MARE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole	11.00 €
GRECA passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	9.50 €
GUSTOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero	9.50 €
MARDIGNON passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	10.00 €
MONTANARA passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	9.50 €
PARMA & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	12.00 €

PARMIGIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto dopo cottura, melanzane, Grana Padano DOP a scaglie, asiago DOP	10.00 €
PREALPINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
TRICOLORE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	11.00 €
VALTELLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	10.00 €

PIZZE SPECIALI BIANCHE

ARTU' • fiordilatte, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato	10.50 €
MALINDI • fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, cipolla rossa, pomodoro datterino, carpaccio di pesce spada affumicato	13.50 €

SALTIMBOCCA

pizza ripiegata ripiena di fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, Grana Padano DOP dopo cottura: prosciutto di Parma DOP 24 mesi, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	13.00 €
--	---------

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
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.

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
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.