

# *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

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

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

## PIZZE CLASSICHE BIANCHE

<b>ESTIVA</b> • fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
<b>SAN LORENZO</b> fiordilatte, friarielli, salsiccia	8.50 €
<b>SORRENTINA</b> • 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

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

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

## PIZZE SPECIALI BIANCHE

<b>ARTU'</b> • fiordilatte, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato	10.50 €
<b>MALINDI</b> • 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 <b>dopo cottura:</b> 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.

# *menu*

---

# cucina



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

# ANTIPASTI

 VEGETALI

Fiori di zucca in tempura con mousse alle erbe •	8.00 €
Polpette speziate di amaranto e patate	8.00 €
Gazpacho estivo •	8.00 €

## DI TERRA

Carpaccio di bufala, cavolo viola e noci •	10.00 €
Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini	9.00 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino <i>(per 2 persone)</i>	18.00 €

## DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone •	6.00 €
Pepata di cozze •	7.00 €
Tartare di tonno con tris di maio casalinga •	10.50 € doppia 14.50 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive Kalamata •	11.50 €
Scampi crudi con citronette agli agrumi •	12.50 €
Antipasto di pesce della casa <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di pesce spada e salmone</i>	21.00 €

# PRIMI




 VEGETALI

Vellutata di patate con fave e fagiolini freschi •	8.00 €
Tagliatelle di grano Senatore Cappelli alla mediterranea •	9.00 €
Riso venere in fantasia di verdure •	8.00 €

## DI TERRA

Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza	8.50 €
Gnocchetti della casa con porri e Asiago	8.50 €
Spaghetti alla gricia •	8.50 €

## DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 	10.50 €
Gnocchetti della casa con datterino e scampi	10.50 €
Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperò •	10.50 €
Bavette alle vongole • 	12.00 €
Spaghetti allo scoglio • 	12.00 €

 leggermente piccante

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

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.

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

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.

# SECONDI



## VEGETALI

Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale •	12.00 €
Ceci al curry con riso venere in fantasia di verdure •	13.00 €

## DI TERRA

Tagliata di bufala (250 gr circa) •	16.00 €
Hamburger di manzo con pancetta croccante, lattuga, Asiago, patatine fritte e pane semi integrale	13.00 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) con patatine fritte	17.00 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	14.00 €
Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura con salsa BBQ •	13.50 €
Pollo al curry con riso venere •	13.00 €

## DI MARE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	14.00 €
Trancio di pesce spada marinato alla griglia •	14.00 €
Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte •	12.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	15.00 €
Grigliata mista di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	15.00 €

## CONTORNI

Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno •	3.50 €
Patatine fritte •	3.50 €
Verdure alla griglia •	3.50 €
Spinaci •	3.50 €

# MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa / Penne al pomodoro •	6.00 €
Gnocchetti della casa / Penne al ragù di manzo •	6.50 €
Wurstel e patatine fritte •	7.00 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	7.50 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.50 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.50 €

# INSALATONE



## CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •

Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	9.00 €
CAESAR • Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	9.00 €
TONNO • Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodorini, cipolla, uovo sodo, capperi	10.00 €
COBB Insalata verde, pomodorini, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive Kalamata, gorgonzola	10.00 €
PARMA • Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	11.00 €

**Pane senza glutine: 1.50€**

**Coperto 2.00€**

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

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.

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

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.



DOLCI

# DOLCI

## PREPARATI DA NOI

Tiramisù scomposto 4.50 €

Tonini di pastafrolla e zabaione 4.50 €



Semifreddo al pistacchio • 4.50 €

Torta caprese al cioccolato con panna • 5.00 €

Cheesecake ai frutti di bosco 5.00 €

Panna e meringhe • 4.00 €

Fragole • 4.50 €

Fragole con panna • 5.00 €

Ananas al naturale • 3.50 €

Selezione di 3 Rhum servita con scaglie di cioccolato 10.00 €

Sorbetto al limone • 2.80 €

Tartufo al cioccolato 3.80 €

Tartufo al caffè 3.80 €

Tartufo affogato al caffè 5.00 €

Tartufo affogato al liquore 5.50 €

Gelato al cioccolato • 4.00 €

Gelato al limone • 4.00 €



100% Vegetale

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine**



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

# E PER FINIRE...

## VINI DA DESSERT AL CALICE

Zibibbo IGT, Duca di Castelmonte 2.50 €  
Sherry Pedro Ximenez, Don Zoilo 2.80 €

Moscato Veneto IGT "Dindarello", Maculan 3.00 €  
Porto Tawny, Niepoort 2.80 €

## LIQUORI, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE

Liqueur Poire Williams & Cognac, Francois Peyrot 3.00 €  
Crema di Melone, Il Faro 3.00 €  
Elisir Camomilla, Poli 3.00 €  
Cognac VSOP, 5.50 €

Liquore al Miele, Poli 3.00 €  
Crema di Pistacchio, Il Faro 3.00 €  
Calvados VSOP, Chateau du Breuil, 3.50 €  
Eau de vie "Poire Williams", Massenez 5.00 €

## RHUM

### SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23,  
Guatemala 5.50 €  
Ron Dos Maderas PX 5+5, Guyana & Spagna 5.50 €  
Rum Chairman's Reserve "The Forgotten Cask",  
St. Lucia 5.50 €

Ron Diplomatico Reserva Exclusiva,  
Venezuela 5.50 €  
Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinica 5.50 €  
Ron Zacapa Reserva Negra,  
Guatemala 7.00 €

## WHISKY

Lagavulin aged 16 years, Islay,  
Single Malt 5.50 €  
Oban, West Highland, Single Malt 5.50 €  
Caol Ila Moch, Islay, Single Malt 5.50 €  
Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt 4.50 €  
Glenfiddich, Highlands, Single Malt 4.50 €

Connoisseurs Choice, Caol Ila Distillery, 2004,  
Gordon & Macphail 7.50 €  
Talisker Storm, Isle of Skye, Single Malt 5.00 €  
Macallan Amber, Highland, Single Malt 5.50 €  
Macallan Select Oak, Highland, Single Malt 6.00 €  
Akashi Meisei, Japan 5.50 €

## GRAPPE & DISTILLATI

Storica Nera, Domenis 1898 4.50 €  
Pò, Poli 4.00 €  
Uvaviva Americana, Poli 4.00 €  
Distillato di vino, Capovilla 5.50 €  
Grappa di Traminer, Capovilla 5.00 €  
Distillato di uva moscato, Capovilla 3.50 € (2cl)  
Distillato di lamponi selvatici, Capovilla 7.00 € (2 cl)

Prime Uve, Bonaventura Maschio 4.00 €  
Uvaviva Italiana, Poli 4.00 €  
Cleopatra Amarone, Poli 4.00 €  
Grappa di Bassano, Capovilla 3.50 €  
Grappa di Amarone, Capovilla 5.50 €  
Distillato di pesche saturno, Capovilla 4.00 € (2 cl)  
Distillato di pere moscatello, Capovilla 4.00 € (2 cl)