

*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 ●

## FINALMENTE ESTATE PIZZE DI STAGIONE

**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

coperto 2.50€

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

**senza lievito bio +1.00€, alla napoletana bio +1.00€, multicereali integrale bio +1.00€, battuta +4.00€**

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.

# LA MARGHERITA A MODO NOSTRO

|  |        |
|--|--------|
| <b>LA CLASSICA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco                           | 6.00 € |
| <b>CON impasto ALLA NAPOLETANA</b><br>passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 7.00 € |
| <b>SAPORITA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, grana padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 7.50 € |
| <b>CONFIT •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco     | 8.00 € |
| <b>di BUFALA •</b><br>passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco            | 8.50 € |
| <b>BUFALINA •</b><br>passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco           | 8.50 € |

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

**senza lievito bio +1.00€, alla napoletana bio +1.00€, multicereali integrale bio +1.00€, battuta +4.00€**

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>CAPRICCIOSA</b> •  |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi | 9.00 € |
| <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                               | 8.50 € |
| <b>PORCHETTA</b> •  |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, porchetta                                     | 8.00 € |
| <b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> •  |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon           | 8.50 € |
| <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, funghi champignon, carciofi | 9.00 € |
| <b>ROMANA</b> •   |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe                                      | 8.00 € |
| <b>SICILIANA</b>  |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata        | 9.50 € |
| <b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> •  |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa                          | 9.00 € |
| <b>VERDURE</b> •  |        |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine                 | 9.00 € |
| <b>ESTIVA</b> •   |        |
| fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 8.00 € |
| <b>SAN LORENZO</b> •  |        |
| fiordilatte, friarielli, salsiccia  | 8.50 € |
| <b>SORRENTINA</b> •   |        |
| fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola                                    | 9.50 € |

## PIZZE SPECIALI

|   |         |
|---|---------|
| <b>BUONGUSTAIA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP                           | 10.50 € |
| <b>CANTABRICO •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico  | 10.50 € |
| <b>CANTABRICO &amp; BURRATA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese                        | 13.50 € |
| <b>CAVALLINA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, rucola, grana padano DOP a scaglie,<br>pomodoro datterino, sfilacci di cavallo  | 10.50 € |
| <b>D.O.C •</b><br>passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino,<br>prosciutto di Parma DOP 24 mesi           | 12.00 € |
| <b>EMILIANA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola, noci   | 9.50 €  |
| <b>FRUTTI DI MARE •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole   | 11.00 € |
| <b>GRECA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca                                 | 10.00 € |
| <b>GUSTOSA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero  | 10.00 € |
| <b>MARDIGNON</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino                                | 10.50 € |
| <b>MONTANARA</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia                               | 9.50 €  |
| <b>PARMA &amp; BURRATA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese                     | 12.50 € |
| <b>PARMIGIANA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP,<br>asiago DOP                   | 10.50 € |
| <b>PREALPINA</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP                                    | 9.00 €  |
| <b>TRICOLORE •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura,<br>pomodoro datterino confit, pesto al basilico | 11.50 € |
| <b>VALTELLINA •</b><br>passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie                                   | 10.50 € |

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

**senza lievito bio +1.00€, alla napoletana bio +1.00€, multicereali integrale bio +1.00€, battuta +4.00€**

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.

## BIRRE ALLA SPINA



### **Bionda Pils 4.9% vol.** K. Weissenhofer - Germania

cl 30 = 3.00 € / cl 50 = 5.00 €

Questa birra, già solo all'aroma, ci permetterà di addentrarci tra le sue straordinarie note erbacee e fiorite. Il luppolo, sempre elegante e morbido, viene piacevolmente bilanciato dalla dolcezza del malto.



### **Rossa Bock 7.5% vol.** G. Menabrea & Figli - Italia

cl 30 = 4.00 € / cl 40 = 5.00 €

Birra doppio malto scura di bassa fermentazione dal corpo strutturato. Amaro percettibile ed equilibrio gustativo intenso e maltato con toni speziati.



### **Hefe Weissbier 5.4% vol.** Weihenstephaner - Germania

cl 30 = 3.00 € / cl 50 = 5.00 €

Birra dalla schiuma compatta e soffice ed una frizzantezza continua e piacevole con un intenso aroma di frutta matura (banana), oltre che sentori di pane e malto.

## BIRRE IN BOTTIGLIA



### **Analcolica 0.3% vol.** Beck's - Germania

cl 33 = 4.00 €

Il gusto è quello di Beck's ma con una gradazione alcolica di 0.3 gradi ottenuta grazie al processo di osmosi che garantisce la perfetta qualità del prodotto.



### **Daura Gluten Free 5.4% vol.** SA Damm - Spagna

cl 33 = 4.00 €

Estrella Daura è una birra con ridottissima presenza di glutine ideale per i celiaci. Dal gusto equilibrato, fresca e di facile beva.



### **New England IPA Fantasma 6.5% vol.** Magic Rock - Gran Bretagna

cl 33 = 5.50 €

Birra gluten free, resinosa con sentori di frutta tropicale dal corpo morbido ma equilibrato.



### **Blanche Witheer 5% vol.** Scheldebrouwerij - Belgio

cl 33 = 4.50 €

Dal colore chiaro ed opalescente per il lievito in sospensione, la Witheer sprigiona intense note speziate di coriandolo sottolineate dalla piacevole base fresca e leggermente agrumata.





**Rossa Kloster Sud 5.4% vol.** K.Weissenhofer - Germania

cl 50 = 5.00 €

Brassata a partire dalle migliore materie prime.

Dai toni ambrati, regala note di miele e caramello, di frutta secca e di spezie leggere.

Il giusto compromesso tra un'intrigante Dunkel ed una Maerzen festaiola.



**Kellerbier - 4.9% vol.** Ayinger - Germania

cl 50 = 5.00 €

Non filtrata, chiara a bassa fermentazione. Gusto pieno e vellutato e corpo rotondo.

Rinfrescante, si abbina con cereali e pesce.



**Weizenbock Vitus 7.7% vol.** Weihenstephan - Germania

cl 50 = 6.00 €

Si presenta di colore arancio carico, velata per la presenza dei suoi lieviti.

È una Weizenbock dal corpo medio ma dalla grande beverinità, mediamente carbonata.



**Helles Glocken Hell 5% vol.** K.Weissenhofer - Germania

cl 50 = 5.00 €

Profumata e aromatica, ma snella e beverina. Equilibrata, con note di miele e malto.



**Session Neipa Ten Years Old 4.2% vol.** Birrificio Rurale - Italia

cl 40 = 6.50 €

Birra dal colore giallo opalescente con profumi di frutta tropicale, pesca bianca e note resinose.

In bocca è esplosiva e accattivante, con un amaro pronunciato.



**Oppale 5.5% vol.** 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra chiara, corposa, molto luppolata di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.



**Curmi 5.8% vol.** 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e

rifermentata in bottiglia. Rinfrescante in cui si stemperano, delicati, il malto e il luppolo.



**Admiral 6.3% vol.** 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra doppio malto, ambrata e corposa. Con riflessi rubino, di alta fermentazione e

rifermentata in bottiglia.



**Nebra 8% vol.** 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra ambrata doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.



**Audace 8.4% vol.** 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra bionda, forte con doppio malto speziato. Di alta fermentazione e

rifermentata in bottiglia.