

PIZZE DI STAGIONE

MORTADELLA, SQUACQUERONE & PISTACCHIO squacquerone di Romagna DOP, mortadella classica Presidio Slow Food, granella di pistacchio	9.50 €
CRUDO, SQUACQUERONE & FICHI squacquerone di Romagna DOP, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, confettura di fichi	11.00 €
GORGONZOLA, SPECK & FICHI fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige, confettura di fichi	11.00 €
AFFUMICATA squacquerone di Romagna DOP, salmone, zucchine	11.00 €
TERRA & MARE fiordilatte, pesto al basilico, feta greca, pomodoro datterino, code di gambero	11.00 €

LA MARGHERITA... A MODO NOSTRO

LA CLASSICA passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	6.00 €
con impasto ALLA NAPOLETANA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
SAPORITA passata di pomodoro bio, fiordilatte, grana padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
CONFIT passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
di BUFALA passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
BUFALINA passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €

PIZZE CLASSICHE

BRIE & SPECK passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
CAPRICCIOSA passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.00 €
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	8.50 €
PORCHETTA passata di pomodoro bio, fiordilatte, la nostra porchetta	8.00 €
PROSCIUTTO & FUNGHI passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	8.50 €

PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	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	10.50 €
D.O.C. passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	12.00 €
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	10.00 €
GUSTOSA passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero	10.00 €
MARDIGNON passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	10.50 €
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	12.50 €
PARMIGIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP, asiago DOP	10.50 €
PORCHETTA SECONDO NOI fiordilatte, la nostra porchetta, cipolla rossa, grana padano DOP a scaglie, rucola	11.00 €
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	11.50 €
VATELLINA passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie	10.50 €

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, funghi champignon, carciofi	9.00 €
ROMANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe	8.00 €
SICILIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	9.50 €
TONNO & CIPOLLA passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa	9.00 €
VERDURE passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine	9.00 €
ESTIVA fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.00 €
SAN LORENZO fiordilatte, friarielli, salsiccia	9.00 €
SORRENTINA fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	9.50 €

senza lievito bio + 1.00€, alla napoletana bio + 1.00€,
multicereali integrale bio + 1.00€, battuta + 4.00€,
COPERTO € 2.50

● 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.

ANTIPASTI

- DI TERRA -

Gazpacho estivo •  8.00 €

La nostra Tartare di manzo con cipolla, acchiughe e senape • 9.00 €

Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone) 20.00 €

Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, la nostra Porchetta

Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbe • 8.00 €

- DI MARE -

Carpaccio di salmerino affumicato con avocado e melagrana • 10.00 €

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone • 8.00 €

Pepata di cozze • 8.00 €

Tartare di tonno con le nostre salse • 10.50 €

Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata • 11.50 €

Scampi crudi • 12.50 €

Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) • 21.00 €
2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone

Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) • 28.00 €
2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato

SECONDI

- BURGERS -

Hamburger di ceci con zucchine grigliate, provola, uovo occhio di bue e verdure alla griglia • 13.00 €

Hamburger di manzo con gorgonzola DOP, insalata, pancetta croccante e patatine fritte • 13.00 €

Hamburger di pollo fritto con la nostra maionese, insalata, asiago DOP e patatine fritte 13.00 €

Hamburger di salmone con avocado, philadelphia, rucola e patatine fritte • 15.00 €

- DI TERRA -

Cotoletta di vitello (500 gr circa) con patatine fritte 17.00 €

Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) • 14.00 €

Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ • 14.00 €

Pollo al curry con riso venere • 13.00 €

- DI MARE -

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) • 14.50 €

Frittura di pesce con polenta e verdure fritte • 13.50 €

Branzino al forno con patate e datterino • 17.00 €

Grigliata di pesce • 16.00 €
filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari

PRIMI

- DI TERRA -

Riso venere in fantasia di verdure •  9.00 €

Penne di farro semi integrale alla mediterranea • 9.00 €

Gnocchetti della casa con porri e Asiago 9.00 €

Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza 9.00 €

Spaghetti al pomodoro con crema di burrata e pesto al basilico • 9.00 €

- DI MARE -

Gnocchetti della casa con ragù di piovra e concassé di datterini  12.00 €

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno •  11.00 €

Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperi •  11.00 €

Bavette alle vongole (vongole sgusciate) •  13.00 €

Spaghetti allo scoglio (frutti di mare sgusciati) •  13.00 €

INSALATONE

CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •  10.00 €
Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado

CAESAR • 10.00 €
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie

TONNO • 10.50 €
Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi

COBB 11.00 €
Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola

PARMA • 11.00 €
Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro 6.50 €

Pasta al ragù di manzo • / al pomodoro • 6.50 €

Wurstel e patatine fritte • 7.50 €

Bastoncini di pollo fritto e patatine fritte 7.50 €

Hamburger di manzo e patatine fritte • 7.50 €

Petto di pollo ai ferri e patatine fritte • 7.50 €

CONTORNI

Insalata mista/verde • 3.50 €

Patate al forno • 3.50 €

Patatine fritte • 3.50 €

Verdure alla griglia • 3.50 €

Spinaci • 3.50 €

Carote in 3 colori • 3.50 €

Pane senza glutine € 1.50
coperto € 2.50

 **leggermente piccante**

 **100% Vegetale**

• **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.