

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, 100% vegetali e vegetariani 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 ●

Variazioni di margherita

CLASSICA •	6.00 €
passata di pomodoro bio, 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 •	8.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
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	

I NOSTRI IMPASTI

senza lievito bio +1.50€, alla napoletana bio +1.50€, multicereali integrale bio +1.50€, senza glutine +3.00€
COPERTO € 2.50

• Su richiesta pizza 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.
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Le classiche

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	9.00 €
PATATOSA passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte	8.50 €
PORCHETTA passata di pomodoro bio, fiordilatte, la nostra porchetta	8.50 €
PROSCIUTTO & FUNGHI passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	9.00 €
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, funghi champignon, carciofi	9.00 €
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 €
SORRENTINA fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	10.00 €

I NOSTRI IMPASTI

senza lievito bio +1.50€, alla napoletana bio +1.50€, multicereali integrale bio +1.50€, senza glutine +3.00€

COPERTO € 2.50

• Su richiesta pizza 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.
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Le golose

BUONGUSTAIA passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	11.00 €
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	10.00 €
FRUTTI DI MARE passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole	11.00 €
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	10.00 €
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	9.50 €
TRICOLORE passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	11.50 €
VALTELLINA passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie	10.50 €

I NOSTRI IMPASTI

senza lievito bio +1.50€, alla napoletana bio +1.50€, multicereali integrale bio +1.50€, senza glutine +3.00€
COPERTO € 2.50

• Su richiesta pizza 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.
Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

BIRRE ALLA SPINA



Bionda Pils 4.9% vol. K. Weissenhofer - Germania

cl 30 = 3.30 € / cl 50 = 5.50 €

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 = 4.40 € / cl 40 = 5.50 €

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. Weihenstephan - Germania

cl 30 = 3.30 € / cl 50 = 5.50 €

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



Daura Gluten Free 5.4% vol. SA Damm - Spagna

cl 33 = 4.00 €

Una birra con ridottissima presenza di glutine ideale per i celiaci.



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 = 5.50 €

Brassata a partire dalle migliori 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 = 5.50 €

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 bevibilità, mediamente carbonata.



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

cl 50 = 5.50 €

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



Abra Cadabra Session I.P.A. 4.5% vol. Eastside Brewing - Latina

cl 44 = 6.50 €

Birra dal colore dorato, opaca con schiuma bianca, dal gusto persistente.

Al palato c'è un imbocco leggero di pane e crackers seguito da una alternanza di frutta tropicale e scorza di agrumi.