

# 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 ●

# 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.

# VARIAZIONI DI MARGHERITA

<b>LA CLASSICA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
<b>LA CLASSICA "ALLA NAPOLETANA"</b> passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte veneto, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
<b>SAPORITA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, grana padano DOP 20 mesi in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
<b>CONFIT</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.00 €
<b>BUFALA</b> • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.00 €
<b>BUFALINA</b> • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.00 €

## I NOSTRI IMPASTI

**senza lievito bio +2.00€, alla napoletana bio +2.00€, multicereali integrale bio +2.00€, 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

<b>BRIE &amp; SPECK</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, brie, speck dell'Alto Adige IGP	9.50 €
<b>CAPRICCIOSA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.50 €
<b>GORGONZOLA &amp; SPECK</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	9.50 €
<b>NAPOLETANA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, aglio, capperi, acciughe, origano	9.50 €
<b>PARMA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	10.00 €
<b>PATATE &amp; SALSICCIA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, patate al forno, salsiccia	9.50 €
<b>PATATOSA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, patatine fritte	9.00 €
<b>PORCHETTA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, la nostra porchetta	9.00 €
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, prosciutto cotto, funghi champignon	9.50 €
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP 20 mesi	9.50 €
<b>QUATTRO STAGIONI</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.50 €
<b>SICILIANA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	10.00 €
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, tonno, cipolla rossa	9.50 €
<b>VERDURE</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, melanzane, peperoni, zucchine	9.50 €
<b>SORRENTINA</b> • fiordilatte veneto, provola, pomodoro datterino, rucola	10.00 €

## I NOSTRI IMPASTI

senza lievito bio +2.00€, alla napoletana bio +2.00€, multicereali integrale bio +2.00€, 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

<b>BUONGUSTAIA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	11.50 €
<b>CANTABRICO</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, acciughe del Cantabrico	11.00 €
<b>CANTABRICO &amp; BURRATA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	15.00 €
<b>CAVALLINA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, rucola, grana padano DOP 20 mesi a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	11.00 €
<b>D.O.C</b> passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	13.00 €
<b>EMILIANA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, gorgonzola DOP, rucola, noci	10.50 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, frutti di mare, cozze, vongole	12.00 €
<b>GUSTOSA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, porcini, code di gambero	10.50 €
<b>MARDIGNON</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	11.00 €
<b>MONTANARA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	10.50 €
<b>PARMA &amp; BURRATA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	13.00 €
<b>PARMIGIANA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP 20 mesi, asiago DOP	11.00 €
<b>PORCHETTA SECONDO NOI</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, la nostra porchetta, cipolla rossa, grana padano DOP 20 mesi a scaglie, rucola	11.50 €
<b>PREALPINA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	10.00 €
<b>TRICOLORE</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	12.50 €
<b>VALTELLINA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte veneto, bresaola, rucola, grana padano DOP 20 mesi a scaglie	11.00 €

## I NOSTRI IMPASTI

senza lievito bio +2.00€, alla napoletana bio +2.00€, multicereali integrale bio +2.00€, 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 = 5.80 €

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 = 3.40 € / cl 50 = 5.60 €

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 = 4.50 €

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



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

cl 33 = 6.60 €

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 = 5.80 €

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 = 5.80 €

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 = 6.50 €

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 = 5.80 €

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



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

cl 44 = 7.70 €

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.