

# 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.

# PIZZE E FOCACCE DI STAGIONE

FOCACCIA ESTIVA pomodorino datterino condito, rucola, philadelphia, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	11.50 €
FOCACCIA CRUDO & BUFALA prosciutto di Parma DOP 24 mesi, bufala di Paestum, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	12.00 €
FOCACCIA & ROAST BEEF roast beef, rucola, pomodori secchi, grana padano DOP 20 mesi, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	13.00 €
FOCACCIA & SALMONE salmone, rucola, philadelphia, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	13.00 €
ESTATE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodorino datterino condito dopo cottura, rucola, grana padano DOP 20 mesi, olio EVO	12.50 €
GORGONZOLA, SPECK & FICHI • fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP, confettura di fichi	12.50 €
TERRA & MARE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pesto al basilico, pomodorino datterino condito dopo cottura, code di gambero	13.00 €

# VARIAZIONI DI MARGHERITA

LA CLASSICA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
LA CLASSICA "ALLA NAPOLETANA" passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.00 €
SAPORITA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, grana padano DOP 20 mesi in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.00 €
CONFIT • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.50 €
BUFALA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.50 €
BUFALINA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	9.50 €

## 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 E SPECK</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP	10.00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	10.00 €
<b>GORGONZOLA E SPECK</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	10.00 €
<b>NAPOLETANA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, aglio, capperi, acciughe, origano	10.00 €
<b>PARMA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	10.50 €
<b>PATATE E SALSICCIA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	10.00 €
<b>PATATOSA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte	9.50 €
<b>PORCHETTA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, la nostra porchetta	9.50 €
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	10.00 €
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP 20 mesi	10.00 €
<b>QUATTRO STAGIONI</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	10.00 €
<b>SICILIANA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	10.50 €
<b>TONNO E CIPOLLA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa	10.00 €
<b>VERDURE</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine	10.00 €
<b>SORRENTINA</b> fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	10.50 €

## 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, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	11.50 €
<b>CANTABRICO</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico	11.00 €
<b>CANTABRICO E BURRATA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	15.50 €
<b>CAVALLINA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, 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, gorgonzola DOP, rucola, noci	10.50 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole	12.00 €
<b>GUSTOSA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero	11.50 €
<b>MARDIGNON</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	11.00 €
<b>MONTANARA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	10.50 €
<b>PARMA E BURRATA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	14.50 €
<b>PARMIGIANA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP 20 mesi, asiago DOP	11.00 €
<b>PORCHETTA SECONDO NOI</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, la nostra porchetta, cipolla rossa, grana padano DOP 20 mesi a scaglie, rucola	12.00 €
<b>PREALPINA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	10.00 €
<b>TRICOLORE</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	13.00 €
<b>VALTELLINA</b> passata di pomodoro bio, fiordilatte, 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 = 3.50 € / cl 50 = 5.80 €

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 E Figli - Italia

cl 30 = 4.50 € / 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 = 3.50 € / cl 50 = 5.80 €

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.



**Ch'ti Blonde 6.4% vol.** Castelain - Francia

cl 33 = 4.50 €

Aromi fini oscillanti tra malti e luppoli. Sapori dolci e mielosi, amarezza decisa.