

MENU PIZZERIA

La qualità di una pizza inizia dalla selezione degli ingredienti.

Ogni elemento, dalla farina selezionata, al pomodoro raccolto a mano, dalla mozzarella, all'olio extravergine, viene scelto con la massima cura per garantire un prodotto eccellente.

Utilizziamo farine di alta qualità per un impasto soffice e fragrante,

una salsa di pomodoro grezza e ricca di gusto,

mozzarella proveniente da produttori affidabili

per assicurare una cremosità unica.

Anche i salumi, verdure e condimenti,

vengono selezionati con attenzione, privilegiando prodotti freschi e di stagione.

Aggiunta di un salumi

+2€

Aggiunta di un ingrediente

+1€

Impasto senza glutine

+4€

Non si effettuano conti separati

IMPASTO CLASSICO

Impasto idratato al 55%, farina selezionata di tipo 00. Lievitazione di 48 ore suddivise in:

12 ore di lievitazione naturale

36 ore di maturazione a temperatura controllata.

Otteniamo un impasto gustoso con cornice croccante.

...LE INTRAMONTABILI ...

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte (1,11)

7,5

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante (1,11)

9

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (1,11)

9

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi (1,11)

9,5

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto

funghi champignon freschi, carciofi (1,11)

10

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel (1,11)

8,5

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago (1,11)

11

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione (1,11)

10

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno in olio di oliva, cipolla (1,4,11)
10

PATATOSA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte (1,11)
9

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi, carciofi
prosciutto cotto, olive taggiasche (1,11,12)
11

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato (1,3,11)
10

MONTAGNANA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Prosciutto veneto DOP a fine cottura (1,11)
12

MARINARA

Pomodoro, aglio e origano di Pantelleria (1)
7

AMERICA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte, wurstel (1,11)
10

CALZONE CLASSICO

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi
pomodoro a parte (1,11)
10

PESCATORA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, capasanta, scampo, gamberone
cozze, vongole, insalata di mare (1,4,11,14)
20

SCHIACCIATA ROSSA o BIANCA

4

...LE STAGIONALI...

Impasto classico

PERNUMIA

Mozzarella fiordilatte, asparagi bianchi e verdi, uova sbattute,
Grana Padano DOP, tartufo nero (1,3,11)

14

ASPARAGI VERDI

Mozzarella fiordilatte, asparagi verdi, prosciutto veneto DOP
burrata pugliese (1,11)

14

CARCIOFO ALLA BRACE

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi cotti nel forno a legna
fonduta di Grana Padano (1,3,11)

12

ZUCCA

Crema di zucca cotta al forno, mozzarella fiordilatte, radicchio di Treviso
Asiago, funghi champignon freschi (1,11)

12

TREVISO

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio di Treviso, gorgonzola
Fiocco di noce stagionato in cantina (1,11)

12

SCROCCHIA

Impasto idratato all'80%, impastato con farina selezionata di tipo 00 e farina di riso, lievitazione a biga lunga. Otteniamo una base scrocchia rettangolare, croccante e piacevolmente fragrante all'interno.

REGINA MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini confit, basilico fresco e origano di Pantelleria (1,11)

10

PINTA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, scorza di limone (1,11)

10

PUNTARELLE

Mozzarella fiordilatte, puntarelle, burrata, acciughe del Cantabrico, pinoli (1,4,11,13)

12

SALMONE

Mozzarella fiordilatte, salmone affumicato, Philadelphia, rucola (1,4,11)

12

POLPO

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, polpo al vapore, patate lesse, olive taggiasche, emulsione al basilico fresco (1,4,11,14)

14

CROCK

Impasto idratato al 75%, impastato con farina 00 selezionata e farina di riso, steso con farina di mais grezza e semi misti tostati. Lievitazione a biga corta.
Otteniamo una base tonda molto rustica, piacevolmente croccante.

CARPACCIO

Mozzarella fiordilatte, coste e catalogna spadellata, carpaccio di manzo
"La Piemontese", fonduta di Grana Padano (1,3,11)
14

TATAKI DI TONNO

Mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea caramellata, burrata pugliese
Tataki di tonno fresco al sesamo scottato all'uscita, emulsione al basilico fresco (1,4,7,11,12)
16

MORTADEA

Mozzarella fiordilatte, Mortadella presidio slow food, burrata pugliese, pistacchi e scorza di limone (1,11,13)
12

FIORI E ACCIUGHE

Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, burrata, acciughe del Cantabrico (1,4,11)
12

LA FARCITA

Impasto con farina 00 selezionata e farina di riso, idratato all'85%, biga maturata 24 ore. Dopo una pre cottura, viene tagliata trasversalmente e farcita al suo interno, ottenendo un prodotto estremamente friabile all'esterno, morbido e gustoso all'interno.

Da mangiare rigorosamente con le mani

PORCHETTA

Mozzarella fiordilatte, salsa tartara, verdure di stagione alla griglia
porchetta di Ariccia ^(1,3,11,12)

15

SBRISE

Mozzarella fiordilatte, sbrise trifolate, soppressa nostrana e asiago ^(1,11)

14

MORTADELLA E MISTICANZA

Salsa Maionese, mozzarella fiordilatte, mortadella presidio slow food, misticanza,
pomodorini e pesto di basilico ^(1,11,13)

12

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella fiordilatte, salsiccia nostrana, friarielli e Grana Padano DOP ^(1,3,11,12)

14

LA SELEZIONE DELLE BIRRE

alla spina

RAFFO

Nasce da uno speciale processo produttivo, la lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia non raffinati. L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con aroma maltato e sul finale note luppolate.

Contenuto alcolico: 4.8% vol.

Stile: Lager non filtrata

Colore: Dorato con una leggera velatura

Paese di origine: Italia, Puglia

Fermentazione: Bassa

Abbinamenti: Crudi di mare, focacce e pizze saporite

Temperatura di servizio: 3-5°C

Sapore: Rotondo e piacevolmente fresco

400ml: 6,00

250ml: 3,50

KOZEL LAGER

Premium lager della tradizione Ceca dal gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta seguendo la ricetta originale con doppia decozione. Delicato aroma di miele e crosta di pane

Contenuto alcolico: 4.6% vol.

Stile: Premium Lager

Colore: Giallo chiaro

Paese di origine: Italia

Fermentazione: Bassa

Abbinamenti: Grigliate di carne, carni bianche e rosse, formaggi grassi, sughi saporiti.

Temperatura di servizio: 4-6°C

Sapore: Ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo

400ml: 5,00

250ml: 3,00

SAINT BENOIT Ambrée

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello.

Contenuto Alcolico: 5.9% vol.

Stile: Belgian Ale

Colore: Ambrato

Paese di origine: Belgio

Fermentazione: Alta

Abbinamento: Pasta, piatti speziati, formaggio belga

Temperatura di servizio: 5-8°C

Sapore: Caramello e spezie

400ml: 6,00

250ml: 3,50

Non si effettuano conti separati

SAINT BENOIT Blanche

Aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità data dai lieviti e dalla mancata filtrazione. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

Contenuto alcolico: 5.0% vol.

Stile: **Blanche**

Colore: **Biondo torbido**

Paese di origine: **Belgio**

Fermentazione: **Alta**

Abbinamenti: **Pesce, carni bianche**

Temperatura di servizio: **4°C**

Sapore: **piacevolmente fruttato e speziato**

400ml: 6,00

250ml: 3,50

ANYTIME LONDON

Birra dal gusto luppolato e bassa amarezza, con un grado alcolico contenuto che la rende particolarmente bevibile. Con una miscela di Cascade, Centennial, Mosaic, e Bravo, è un'esplosione di aromi tropicali (ananas e mango) tipici dello stile popolare americano.

Contenuto alcolico: 4.7% vol.

Stile: **American Pale Ale**

Colore: **Bionda dai riflessi ambrati**

Paese di origine: **Inghilterra**

Fermentazione: **Alta**

Abbinamenti: **Carni alla griglia**

Temperatura di servizio: **6-8°C**

Sapore: **Rinfrescante, dall'amarezza contenuta, con un finale pulito e asciutto**

400ml: 6,00

250ml: 3,50

BEVANDE

BIBITE

	piccola	media
Coca Cola	3,50	4,50
Bibite in lattina	3,00	
Acqua minerale naturale / frizzante da 1lt	3,00	

VINO ALLA SPINA

	1/4 lt	1/2lt	1lt
Vino bianco frizzante	3,50	6,00	12,00
Pinot bianco	3,50	6,00	12,00
Rabosello	3,50	6,00	12,00
Cabernet	3,50	6,00	12,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50
Caffè decaffeinato	2,00
Caffè d'orzo	2,00
Correzione	1,00

Coperto	2,50
---------	------

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SEDANO
7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
8. SOIA
9. SENAPE
10. LUPINI
11. LATTE E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

COMUNICAZIONI PER IL CLIENTE:

- Si avvisa la clientela che alcuni prodotti, causa forza maggiore, possono essere surgelati all'origine.
- Si prega di comunicare subito al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze