



Benvenuti

BENVENUTI IN PIZZERIA ENTRÉE ▼

Sperando che sia di vostro gradimento, vogliamo informarvi che il nostro impasto ha un minimo di 60, e fino a 90 ore di lievitazione. È idratato al 75% per garantire la leggerezza e una buona digeribilità.

Per Iniziare

Patatine Fritte

Birra consigliata: Cisa 1041 Italian Pils

DIPPERS

3,5€

Classiche patatine fritte.

PEPPERS

3,5€

Patatine leggermente speziate.

CARBOPATA

6,00€

Patatine, carbocrema, guanciale croccante.

7

AMERICANA

5,5€

Patatine, cheddar, bacon croccante.

1, 7

DOLCI

4,5€

Patate dolci fritte.

Bocconcini di pizza

CLASSICI

6,00€

Serviti con pomodoro, origano, Parmigiano +36 mesi.

1, 7

GENOVESI

6,00€

Serviti con pesto di basilico e Parmigiano +36 mesi.

1, 7

ROMANI

7,00€

Serviti con carbocrema e guanciale croccante.

1, 7

ELEGANTI

7,00€

Serviti con stracciatella, alici e origano.

1, 4, 7

TRICOLORE

7,00€

Serviti con stracciatella, pomodoro, pesto di basilico, parmigiano 36+mesi

Degustazione di Montanarine (3 pezzi)

CLASSICHE

10,00€

1 montanara con mortadella, stracciatella e pistacchio, 1 crudo, pomodorini e bufala, 1 pesto genovese e ricotta.

1, 7, 8

ROMANE

12,00€

1 montanara con guanciale e carbocrema, 1 sugo amatriciana, pecorino e guanciale, 1 pecorino, pepe e cialda di Parmigiano.

1, 7

Mix di Frittura

PICCOLO 6,00€

2 olive all'ascolana, 2 arancini, 2 polpettine fritte caserecce, 2 pepite jalapeno, 2 croccché di patate.

 1, 7, 9

MEDIO 10,00€

4 olive all'ascolana, 4 arancini, 4 polpettine fritte caserecce, 4 pepite jalapeno, 4 croccché di patate.

 1, 7, 9

Consigliato per un minimo di due persone

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 18,00€

Degustazione di salumi e formaggi serviti con bocconcini di pizza frita. Consigliato per un minimo di 2 persone.

1, 7

Varianti

Varianti di Margherita e Marinare

MARGHERITA 7,00€

Pomodoro, fior di latte 100% italiano, Parmigiano 36+ mesi, basilico, olio evo. Birra consigliata: Chica Blond Ale

1, 7

PROVOLA E PEPE 8.5€

Pomodoro, basilico abbondante, provola fresca affumicata, pepe nero, olio extravergine.

STRAMARGHERITA 9,00€

Pomodoro stracotto, fior di latte, bufala a crudo, pesto di basilico, pomodorini arrostiti.

1, 7

MARGHERITA SCOMPOSTA 9,00€

Base bianca con fior di latte, pomodorini gialli e rossi, cialde di Parmigiano 36+ mesi, basilico cristallizzato.

1, 7

MARINARA 6,5€

Pomodoro in abbondanza, aglio, olio e origano.



MARINARA DECISA 8,00€

Pomodoro stracotto, aglio, acciughe, emulsione di origano e basilico.

 4

Classiche

CAPRESE 10,50€

Pomodoro, bufala dop, pomodorini arrostiti, emulsione di origano e basilico. Birra consigliata: Chica Blond Ale

1, 7

NAPOLI 9,00€

Base margherita, capperi, acciughe, olive taggiasche, origano, basilico. Birra consigliata: Pashà Ipa

 1, 4, 7

SALSICCIA E FRIARIELLI 10,00€

Crema di friarielli, fior di latte, friarielli, salsiccia, olio piccante.

 1, 7

4 STAGIONI 9,00€

Base margherita, 1/4 olive nere, 1/4 salsiccia, 1/4 cotto, 1/4 funghi. Birra consigliata: Pashà Ipa

1, 7

CAPRICCIOSA 10,00€

Base margherita, funghi, olive, salsiccia, carciofi, cotto 'Gran Biscotto' in uscita.

1, 7

4 FORMAGGI 10,00€

Fior di latte, taleggio, gorgonzola dop, cialde di Parmigiano (a scelta miele al tartufo BY TARTUFARM). Birra consigliata: Graal Belgian strong Ale
1, 7

DIAVOLA 10,00€

Base margherita, spianata calabra, provola affumicata, pepe nero.
 1, 7

VEGETARIANA 9,00€

Base margherita, zucchine, melanzane e peperoni al forno, basilico.
 1

TREVIGIANA 11,00€

Crema di radicchio, fior di latte, speck, brie, noci. Birra consigliata: Graal Belgian strong Ale
1, 7, 8

Rivisitazioni

CARBONARA 13,00€

Fior di latte, carbocrema, guanciale croccante, pecorino romano, pepe macinato fresco.
1, 7

RAGÙ 13,00€

Ragù di salsiccia, fior di latte, Parmigiano, fiocchi di ricotta, basilico.
1, 7

LA GENOVESE 13,00€

Pesto di basilico, speck croccante, datterini arrostiti, Parmigiano.
1, 7, 8

BOSCAIOLA 12,00€

Ragù bianco di panna, funghi e salsiccia, fior di latte, Parmigiano, crema al tartufo. Birra consigliata: Pashà Ipa
1, 7

NERANO 12,00€

Crema di zucchine, fior di latte, chips di zucchine croccanti, cacio cavallo, Parmigiano 36+ mesi. Birra consigliata: Graal Belgian strong Ale
1, 7

PUTTANESCA 11,00€

Base sugo puttanesca, capperi, acciughe e olive, pomodorini rossi e gialli, basilico, origano. Birra consigliata: Cisa 1041 Italian Pils o Aliena extra Ipa
1, 4, 7

CENERE 11,00€

Trito di olive nere, gorgonzola, fior di latte, pepe nero, bufala campana in uscita, basilico.
1, 7

AMATRICIANA 12,00€

Base sugo amatriciana, guanciale, pecorino, macinata di pepe nero, basilico. Birra consigliata: Graal Belgian strong Ale
1, 7

ALLA NORMA 12,00€

Pomodoro stracotto, melanzane a funghetto, Burratina affumicata, ricotta salata, basilico.
1, 7

Dalla Casa

'50 SPECIAL BY CHEF DANIELE VINO 11€

crema al pomodoro arrosto, scaglie di pecorino romano, tanto basilico, zeste di limone, stracciatella , crumble di tarallo pugliese.

ROMAGNOLA 13€

base margherita, coppa piacentina, pesto di rucola, pomodorini confit, squacquerone, origano di pantelleria.

POLPETTINA 14,00€

Base margherita, polpettine fritte casarecce, stracciatella di bufala, spolverata di Parmigiano e basilico. .
1, 7

CARAMELLO

14,00€

Fior di latte, stracciata di bufala, cipolle caramellate, bacon croccante, peperone crusco e basilico fritto.

Birra consigliata: Pashà Ipa

1,7

CRUDO E NON SOLO

14,00€

Base margherita, prosciutto crudo di Parma +24 mesi, pomodorini arrostiti gialli e rossi, burrata e basilico fresco.

Birra consigliata: Cisa 1041 Italian Pils

1,7

TARTUFATA BY 'TARTUFARM'

15,00€

Fior di latte, pancetta arrotolata, petali di tartufo,

cialde di Parmigiano, macinata di pepe fresco.

1,7

PORCHETTA

14,00€

Crema di patate arrosto, fior di latte, porchetta di Ariccia, provola affumicata, maionese alla senape e rosmarino.

1,7

MORTACCHIO

14,00€

Base crema di pistacchio, fior di latte, mortadella di Bologna, burrata, granella di pistacchio, pecorino romano, basilico e olio evo.

1,7, 8

CAPRESE 2.0

11,50€

Crema di datterini gialli, pomodorini rossi arrostiti, stracciata di bufala, emulsione di basilico e Parmigiano reggiano oltre 36 mesi. Birra consigliata: Cisa 1041 Italian Pils

1,7

LARDIATA

13,00€

Crema di lardo e datterino giallo, fior di latte, n'duja di Spilinga, pecorino e lardo di Colonnata in uscita, basilico.

 1,7**CALABRA**

13,00€

Base crema di patate arrosto, fior di latte, gorgonzola dolce, cialde di Parmigiano, n'duja di Spilinga, basilico. Birra consigliata: Aliena Extra Ipa

 1,7

Bevande

Birre Artigianali

KELLERBIER • 5.3°

€6,00

0,50cl - Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda - Aromi floreali, speziati fruttati e di agrumi. Dolce, cremosa, ricca, lascia la bocca pulita, buona persistenza. - Origine: Baviera

FESTBIER • 5.8°

€6,00

0,50cl - Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda - Aroma di lieviti freschi, fiori di campo, frutta, con note di luppolo interessanti. Dolce, con note di lievito, malto e luppolo. Origine: Baviera

WEISS SPEZIAL • 5.8°

€6,00

0,50cl - Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda - Aromi dolci di malto, miele di acacia e vaniglia. Gusto dolce, ricco e fragrante, con buona acidità, note di mela verde e banana.. Origine: Baviera

WEISSBOCK • 7.2°

€6,00

0,50cl - Bionda non filtrata. Conventuale. Cruda - Aroma ben strutturato con sentori di mela verde, banana, ciliegia. Gusto dolce, ricco, cremoso, fruttato e speziato. Origine: Baviera

EDELSTARK • 7.5°

€6,00

0,50cl - Bionda. Conventuale. Cruda - Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, scorza di arancia con sentori floreali. Gusto dolce, intenso, ben strutturato ed equilibrato. Origine: Baviera

KARDINAL • 7.5°

€6,00

0,50cl - Ambrata. Conventuale. Cruda - Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno e frutta molto matura. Gusto dolce, ampio e ben equilibrato, con note di marasca e prugna. Origine: Baviera

Bevande classiche

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.7L	2,5€
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE IN LATTINA	3,00€
ESTATHÈ LIMONE/PESCA BRICK	1,5€
BIRRA ALLA SPINA ARTIGIANALE BIONDA/ROSSA PICCOLA	4,00€
BIRRA ALLA SPINA ARTIGIANALE BIONDA/ROSSA GRANDE	6,00€

Amari

FERNET BRANCA/BRANCA MENTA	4,00€
AMARO LUCANO	4,00€
GRAPPA SECCA/BARRICATA	4,00€
DISARONNO	4,00€
AVERNA	4,00€
LIMONCELLO	4,00€
SAMBUCA	4,00€
BARGNOLINO	4,00€
JAGERMEISTER	4,00€
MONTENEGRO	4,00€
AMARO DEL CAPO/AMARO DEL CAPO AL PEPERONCINO	4,00€
BAILEYS	4,00€

Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...