

MENÙ 1

Déjeuner sur l'herbe (€ 16)

stracchino stagionato, finocchiona e baccelli

Carciofi morelli (€ 16)

asiago, rucola e parmigiano

Black angus (€ 16)

pecorino, salsa acciugata, ricotta stagionata
e chips di cavolo nero

Lonzino (€ 16)

vaccino al mosto, misticanza
e aceto balsamico

Asparagini di monte (€ 16)

vaccino alle erbe e uova di quaglia

€ 22

MENÙ 2

Carpaccio di cappasanta (€ 20)

pomodorini confit, martensia, pinoli
e agrumi

Pescespada affumicato (€ 17)

asiago, datterini, carciofi e bergamotto

Arselle (€ 18)

aglio, olio, peperoncino, bottarga di muggine
e scorza di limone grattugiata

Baccalà allo zafferano (€ 18)

fior di latte, zafferano, pinoli, porri,
peperone candito e finocchietto

Crudité di gambero rosso (€ 22)

in carbonara

€ 25

N.B. il menù degustazione è composto da 5 portate (di un quarto di pizza) servite rigorosamente in successione (min 2 persone e meglio ancora per tutto il tavolo). Richiede tempo. Per chi ha fretta è consigliata la scelta di una singola pizza anche tra quelle elencate in degustazione. Il prezzo di ogni singola pizza è riportato tra parentesi.

LE ICONE DI ZENZERØ

PachinEat € 12

conserva di datterini di Pachino, mozzarella di bufala, origano, basilico.

Peperita € 12

salsa di San Marzano di Lucera pelato a mano, aglio, olio, origano, peperoncino.

Capperi & acciughe € 12

salsa di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino, fior di latte, acciughe, capperi, origano.

Colonnata € 15

lardo, fior di latte, datterini, fiori di zucca, tramerino.

Burrata € 15

burrata con datterini, acciughe del Cantabrico, basilico.

Patata del Fucino € 15

patate lessate, burro salato della Normandia, fior di latte, prezzemolo.

Carpaccio di spada € 15

pescespada, gorgonzola, datterini, rucola, lime.

Chiantigiana € 16

finocchiona, vaccino speziato alle erbe, mostarda di peperone e semi di finocchio.

'nduja di Spilinga €

'nduja, fior di latte affumicato, datterini, pan grattato, parmigiano, basilico.

Carbonara € 15

guanciaie, uovo, semi di coriandolo, mix di caci grattati, pepe, prezzemolo.

Tartufo nero delle colline pisane € 20

tartufo nero, fior di latte, uova di quaglia, pancetta.

Pane arabo piccolo € 12 grande € 15

prosciutto toscano, lattuga, pomodoro.

Parisi^{enne} € 15

prosciutto cotto affumicato, caciocavallo, zucchine, maggiorana, fonduta, noce moscata.

SERVIZIO COPERTO E ACQUA inclusa € 3

Dessert € 6

New York Cheese Cake
con mango e coulis di frutto della passione

Millefoglie di farro
Con gelato di gianduia e anacardo salato

Zuppa Inglese
crema alla vaniglia, e cioccolato

Meringa
con lemon curd e frutti di bosco

Tiramisù
*crema al mascarpone con savoiardi artigianali
bagnati nel caffè*

Crema catalana
con zucchero muscovado caramellato

Yogurt di bufala
*con mousse di pistacchio e cristalli di violetta
o con miele allo zafferano e pinoli*

Vini dolci

Porto Noval "Black", Quinta do Noval
bicch € 5 bott 0,750 lt. € 37

Sauternes 2013, Chateau Laribotte
bicch € 7 bott 0,375 lt. € 32

Moscato Anarchia Costituzionale, Vigneti Massa
bott 0,750 lt. € 20

Merlino Fortificato con Brandy 10 anni, Pojer e Sandri
bicch € 6 bott 0,500 lt. € 36

Verduzzo Friulano dei Colli Orientali D.O.C., Jole Grillo
bicch € 4 bott 0,500 lt. € 20

Vin Santo del Chianti D.O.C. 2011, Podere Guido Gualandi
bicch € 6 bott 0,500 lt. € 45

Passito di Sicilia Hira, Colosi
bicch € 4 bott 0,500 lt. € 23

Marsala Superiore Oro 5 Anni Vigna la Miccia D.O.C., Marco de Bartoli
bicch € 6 bott 0,500 lt. € 38

caffetteria

caffè espresso, torrefazione artigianale Trinci di Buti € 2
con tostatura a legna

rabarbaro caldo, Antica Distilleria Quaglia € 4

ponce € 4

gilda € 4
ponce all'habanero

liquori da fine pasto € 4

biadina Massagli
amaro lucchese a base di erbe aromatiche a lenta macerazione

Jefferson amaro importante, Vecchio Magazzino Doganale
amaro ottenuto da alcool di cereali con infusi di agrumi, assenzio e vaniglia

elixir di china
infusione di erbe aromatiche e corteccia di china

limoncello piano di Sorrento, Villa Massa
infusione in alcol etilico della scorza del limone ovale di Sorrento

amara
amaro d'arancia rossa di Sicilia

distillati

grappa di Moscato, Giovanni Poli € 4

grappa riserva, Giovanni Poli € 4

grappa di Pinot Nero, Pojer e Sandri € 5

grappa Zero Infinito, Pojer e Sandri € 6

acquavite Divino, Pojer e Sandri € 7

gin Hernö € 6

VKA vodka organic Tuscany € 5

single malt scotch whisky Clan Denny € 5
ages 10 years Braeval Distillery

islay single malt scotch whisky € 7
Port Askaig 100° Proof

bas armagnac 1999 Laubade € 7

calvados Pays d'Auge € 6
age 8 ans Roger Groult

rhum Martinique Vieux Agricole, Depaz € 7

pure single Jamaican rum, Hampden Estate € 7

ron Repubblica Dominicana Gran Reserva 1888, Brugal € 7
Doblemente Añejado

mezcal Montelobos € 6