



Il nostro Calzone 14

Mozzarella, Caciocavallo Podolico, servito con Passata di Pomodoro piccante

MARGHERITA 10

San Marzano, Mozzarella, Basilico Fresco e Olio Extravergine d'Olive

MARGHERITA CON GRATTATA DI PARMIGIANO RISERVA 13

San Marzano arrostito e Mozzarella con una grattata di Parmigiano al tavolo

LA BUFALA 14

San Marzano & Mozzarella di Bufala di Paestum

DIAVOLA 14

San Marzano, Mozzarella e Salame Piccante di Sauris

LA NORMA 13

San Marzano, Mozzarella, Melanzane e Ricotta Salata

SALSICCIA E PATATE 13

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Patate infornate e Rosmarino

TONNO E CIPOLLA 14

San Marzano, Mozzarella, Tonno e Cipolla Rossa di Tropea

4 FORMAGGI 14

Mozzarella, Fonduta di Formaggi e Cialde di Grana croccante

LA VEGETARIANA 13

San Marzano, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pomodorini e Pesto di Basilico

LA VEGANA 16

Passata di Pomodorino Giallo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive,
Pesto e Granella di Pistacchio

ALL' AMATRICIANA 14

San Marzano, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino

FUNGHI DI STAGIONE 15

Mozzarella, San Marzano DOP e Funghi Misti di Stagione

LA TREVIGIANA 14

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Radicchio Rosso di Treviso

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO 16

Passata di Pomodorino Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara e Olive Taggiasche

PUNTARELLE E ACCIUGHE 16

San Marzano, Mozzarella, Puntarelle Fresche e Acciughe di Cetara

PROSCIUTTO E FUNGHI 15

San Marzano, Mozzarella, Funghi Champignon Freschi e
Prosciutto Cotto all'uscita

SALSICCIA E FRIARIELLI 15

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza affumicata e Friarielli Fatti in Casa

LA MEDITERRANEA PICCANTE 16

Mozzarella, Paté di Olive, Salame Piccante, Ricotta, Datterino fresco

LA SICILIANA DI BOLOGNA 17

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella, Mortadella,
Pomodorini e Granella di Pistacchio

CRUDO E STRACCIATELLA 18

Mozzarella, Crudo di Parma, Pomodorini e Stracciatella

PIZZA & PATA NEGRA 25

Mozzarella & Bellota Iberico di Pata Negra Stagionato 24 mesi

I Nostri Migliori Ingredienti

POMODORO SAN MARZANO DOP • MOZZARELLA DI BUFALA DI PAESTUM • POMODORINI DEL PIENNOLO • PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA FERRARI 24 MESI •
OLIO EXTRA VERGINE MURAGLIA • MOZZARELLA FIORDILATTE • STRACCIATELLA ARTIGIANALE PUGLIESE • BURRATA DI ANDRIA IGP • SALAME DI SAURIS



MANI IN PASTA

PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE

Per Accompagnare

PATATE AL FORNO 8

PATATE PASTICCIATE 10
Con Formaggio Fuso

BURRATA 12
(125gr) Burrata Pugliese, Pomodori e Basilico

BUFALA 16
(250gr) consigliato per 2
Bufala Campana, Pomodori e Basilico

STRACCIATELLA E ACCIUGHE 9

PUNTARELLE E ACCIUGHE 15

Le Nostre Focacce

da condividere

BURRATA & POMODORINI 15
Burrata Spalmata, Trito di Pomodorini
Freschi e Basilico

CRUDO E STRACCIATELLA 17
Stracciatella e Crudo di Parma 24 mesi

GORGONZOLA, PERE E NOCI 18
Gorgonzola, Pere, Noci e Miele

PATA NEGRA 23
Focaccia con Bellota Iberico di Pata Negra
Stagionato 24 mesi

I Nostri Piatti

LASAGNE CLASSICHE 14
Con Ragù fatto in casa

POLLO ALLA FIAMMA 15
Cotto alla Fiamma con Patate o Verdure

POLPETTE CON PATATE 12
Polpette di Manzo al Sugo con Patate al Forno

POLPETTE CON POLENTA 13
Polpette di Manzo al Sugo con Polenta

ROAST BEEF 16
con Patate arrosto

VITELLO TONNATO 17
Cotto 8 ore a bassa temperatura

TARTARE DI FASSONA E NOCCIOLE 16
150 gr di Fassona, Granella di Nocciole e Pane Carasau

TARTARE DI FASSONA ALLA MEDITERRANEA 16
150 gr di Fassona, Olive Taggiasche e Pane Carasau

BURRATA CON CRUDO 16

I Taglieri

IL SUPER TAGLIERE 15pp
(minimo 2 persone)
Selezione Speciale di Salumi e Formaggi

IL TAGLIERE 18
Selezione di Salumi e Formaggi Misti

Le Insalate

(solo a pranzo)

INSALATA GRECA 14
Lattuga, Feta, Olive, Cetrioli, Peperoni,
Pomodorini, Cipolla e Origano

INSALATA DI TONNO 13
Lattuga, Tonno, Mozzarella, Cuore di Bue,
Olive, Mais e Carote

INSALATA DI SALMONE 15
Lattuga, Salmone, Avocado, Pomodorini,
Germogli di Soia e Limone

INSALATA VEGANA 12
Lattuga, Ceci, Mais, Olive, Fagiolini e Rapanelli

INSALATA DI POLLO 13
Petto di Pollo, Lattughino, Cetrioli e Pomodorini

CAPRESE DI BUFALA 150GR 15
Pomodoro Cuore di Bue, Bufala 150gr e Basilico

Dolci Fatti in Casa

TIRAMISÙ DELLA CASA 8
TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE 8

FRUTTI DI BOSCO 9

PANNA COTTA E CONFETTURA 7
CANTUCCI E VIN SANTO 9