



IL CALZONE *Super Filante*

Mozzarella, Caciocavallo Podolico, servito con Passata di Pomodoro piccante

MARGHERITA

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

MARGHERITA CON GRATTATA DI PARMIGIANO RISERVA

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

LA BUFALA

San Marzano & Mozzarella di Bufala di Paestum

DIAVOLA

San Marzano, Mozzarella e Salame Piccante di Sauris

LA NORMA

San Marzano, Mozzarella, Melanzane e Ricotta Salata

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO

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

TONNO E CIPOLLA

San Marzano, Mozzarella, Tonno e Cipolla Rossa di Tropea

4 FORMAGGI

Mozzarella, Fonduta di Formaggi e Cialde di Grana croccante

LA VEGANA

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

ALL' AMATRICIANA

San Marzano, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino

FUNGHI DI STAGIONE

Mozzarella, San Marzano DOP e Funghi Misti di Stagione

LA TREVIGIANA

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

SALSICCIA E PATATE

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Patate infornate e Rosmarino

LA VEGETARIANA DI SANTORINI

San Marzano, Mozzarella, Olive Taggiasche, Datterini, Feta Greca ed Erba Cipollina

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

LA SICILIANA DI BOLOGNA

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

CRUDO E STRACCIATELLA

Mozzarella, Crudo di Parma, Pomodorini e Stracciatella

LA CRUDO E FICHI

Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma, Stracciatella, Fichi freschi e Timo

PIZZA & PATA NEGRA

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

Per Accompagnare

PATATE AL FORNO

PATATE PASTICCIATE
Con Formaggio Fuso

BURRATA
(125gr) Burrata Pugliese, Pomodori e Basilico

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

STRACCIATELLA E ACCIUGHE

FETA E POMODORINI
Feta Greca, Pomodorini, Cipolla Rossa e Basilico

POMODORINI E CIPOLLA

Le Nostre Focacce

da condividere

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

CRUDO E STRACCIATELLA
Stracciatella e Crudo di Parma 24 mesi

BUFALA E ACCIUGHE
Mozzarella di Bufala Campana e Acciughe di Cetara

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



MANI IN PASTA
PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE

I Nostri Piatti

INSALATA DI RISO
Con Verdure fresche, Uovo o Salmone

CRUDO E MELONE

POLLO ALLA FIAMMA
Cotto alla Fiamma con Patate o Verdure

POLPETTE CON PATATE
al Sugo con Patate al Forno

ROAST BEEF
con Patate arrosto

VITELLO TONNATO
Cotto 8 ore a bassa temperatura

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

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

BURRATA / BUFALA CON CRUDO

I Taglieri

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

IL TAGLIERE
Selezione di Salumi e Formaggi Misti

Le Insalate

(solo a pranzo)

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

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

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

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

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

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

Dolci Fatti in Casa

TIRAMISÙ DELLA CASA
TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

FRAGOLE E MELONE
(per due persone)

PANNA COTTA E CONFETTURA
CANTUCCI E VIN SANTO