



### IL CALZONE *Super Filante* 11

Mozzarella, Caciocavallo Podolico, servito con Passata di Pomodoro piccante

### MARGHERITA 9

San Marzano, Mozzarella, Basilico Fresco e Olio Extravergine

### MARGHERITA CON GRATTATA DI PARMIGIANO RISERVA 12

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

### LA BUFALA 13

San Marzano & Mozzarella di Bufala di Paestum

### LA VEGETARIANA 11

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

### DIAVOLA 12

San Marzano, Mozzarella e Salame Piccante di Sauris

### LA NORMA 11

San Marzano, Mozzarella, Melanzane, Ricotta Salata

### ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO 13

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

### TONNO E CIPOLLA 12

San Marzano, Mozzarella, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea

### 4 FORMAGGI 12

Mozzarella, Fonduta di Formaggi e Cialde di Grana croccante

### LA VEGANA 15

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

### ALL' AMATRICIANA 12

San Marzano, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino

### FUNGHI DI STAGIONE 14

Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP e Funghi Misti di Stagione

### LA TREVIGIANA 12

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

### SALSICCIA E PATATE 12

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Patate infornate e Rosmarino

### LA VEGETARIANA DI SANTORINI 13

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

### PROSCIUTTO E FUNGHI 14

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

### LA SICILIANA DI BOLOGNA 15

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

### CRUDO E STRACCIATELLA 17

Mozzarella, Crudo di Parma, Pomodorini e Stracciatella

### LA CRUDO E FICHI 18

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

### PIZZA & PATA NEGRA 23

Mozzarella e 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 6**

**BURRATA 8**

(125gr) Burrata Pugliese, Pomodori e Basilico

**FETA E POMODORINI 9**

Feta greca, Pomodorini, Cipolla rossa e Basilico

**PATATE PASTICCIATE 8**

Con Formaggio Fuso

**BUFALA 15**

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

**STRACCIATELLA E ACCIUGHE 9**

**POMODORINI E CIPOLLA 6**

**VERDURE GRIGLIATE 6**

## Le Nostre Focacce

Tagliate in 6

**BURRATA & POMODORINI 14**

Burrata Spalmata, Trito di Pomodorini  
Freschi e Cipolle

**CRUDO E STRACCIATELLA 16**

Stracciatella e Crudo di Parma 24 mesi

**BUFALA E ACCIUGHE 15**

Mozzarella di Bufala Campana e Acciughe di Cetara

**PATA NEGRA 23**

Focaccia con Bellota Iberico di Pata Negra  
Stagionato 24 mesi



**MANI IN PASTA**  
PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE

## I Nostri Piatti

**INSALATA DI RISO 13**

Con Verdure fresche, Uovo o Salmone

**CRUDO E MELONE 15**

**POLLO ALLA FIAMMA 13**

Cotto alla Fiamma con Patate o Verdure

**POLPETTE CON PATATE 10**

al Sugo con Patate al Forno

**ROAST BEEF 15**

Cotto 10 ore a bassa temperatura con Patate arrosto

**VITEL TONNÈ 14**

Cotto 8 ore a bassa temperatura

**TARTARE DI FASSONA E NOCCIOLE 15**

150 gr di Fassona, Granella di Nocciole e Pane Carasau

**TARTARE DI FASSONA ALLA MEDITERRANEA 15**

150 gr di Fassona, Olive Taggiasche e Pane Carasau

**BURRATA / BUFALA CON CRUDO 15**

## I Taglieri

**IL SUPER TAGLIERE 14pp**

(minimo 2 persone)

Selezione Speciale di Salumi e Formaggi

**IL TAGLIERE 16**

Selezione di Salumi e Formaggi Misti

## Le Insalate

(solo a pranzo)

**INSALATA GRECA 13**

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 14**

Lattuga, Salmone, Avocado, Pomodorini,  
Germogli di Soia e Limone

**INSALATA VEGANA 10**

Lattuga, Ceci, Mais, Olive, Fagiolini e Rapanelliw

**INSALATA DI POLLO 12**

Petto di Pollo, Lattughino, Cetrioli e Pomodorini

**CAPRESE DI BUFALA 250GR 15**

Pomodoro Cuore di Bue, Bufala 250gr e Basilico

**TIRAMISÙ DELLA CASA 7**

**TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE 7**

## Dolci Fatti in Casa

**FRAGOLE E MELONE 13**

(per due persone)

**CANTUCCI E VIN SANTO 9**

**PANNA COTTA E CONFETTURA 7**

Coperto 2 (solo a cena)