

MANGIAR BENE NEL RISPETTO DELLA NATURA

NELL'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE FARINE INTEGRALI DI GRANO TENERO ITALIANO MACINATE A PIETRA IN PUREZZA.

LA MACINAZIONE A PIETRA PRESERVA GLI APPORTI NUTRIZIONALI NATURALI E SODDISFA APPIENO LE NOSTRE INDICAZIONI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE GRAZIE ALL'ALTO CONTENUTO DI FIBRE.

TUTTO CIO' INSIEME AD UNA LAVORAZIONE CON METODO INDIRETTO ED UNA MATURAZIONE DI 48/72 ORE, CON L'UTILIZZO DI ACQUA, SALE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E LIEVITO NATURALE, GARANTISCONO UN'OTTIMA DIGERIBILITA' DEL NOSTRO IMPASTO.



ALLERGENI

Caro Ospite/Cliente, se hai allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ANTIPASTI

Tagliere con mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini semiseccchi, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e olive greche (per due persone)	€ 14,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	€ 7,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e bufala campana DOP	€ 12,00
Coppetta di pomodorini semiseccchi	€ 5,50

LA NOSTRA INSALATONA CON VERDURA FRESCA (CERTIFICATA BIOLOGICA E/O "BIODIVERSITY FRIEND")

MISTERIOSA

Verdure fresche secondo stagionalità e reperibilità, pomodorini semiseccchi, olive greche nere, mozzarella di bufala campana DOP - con alternativa del tonno	€ 9,00
--	--------

LE NOSTRE PIZZE SELEZIONATE PER TUTTO IL PERIODO INVERNALE

le classiche ...

MARINARA	Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio extra vergine	€ 5,50
MARGHERITA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e olio extra vergine	€ 7,00
MARGHE DOC	Filetti di pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, olio extra vergine, Vezzena di malga e origano	€ 9,00
BUFALA	Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP e olio extra vergine	€ 9,00
BUFALONA	Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, filetti di pomodoro San Marzano, salsiccia e olive taggiasche	€ 10,00
ROMANA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, capperi e origano	€ 9,00
BURRATA	Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini semiseccchi, alici di Cetara, capperi, olive greche, stracciatella di burrata pugliese e olio extra vergine	€ 11,00
PRIMIZIE DAL CAMPO	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e verdure di stagione	€ 9,50
SALAMINO	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e salamino mediterraneo piccante	€ 9,00
IMPERA	Fior di latte di Agerola, stracchino di bufala, filetti di pomodoro San Marzano, salamino mediterraneo piccante, olive taggiasche e origano	€ 11,00
PROSCIUTTO CRUDO	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	€ 11,00
RAFFINATA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, stracciatella di burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e olio extra vergine	€ 12,00
COTTO	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e prosciutto cotto artigianale	€ 10,00
FIABA	Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto artigianale, stracciatella di burrata pugliese e pepe verde	€ 11,00
PORCHETTA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola e porchetta di Ariccia	€ 10,00
CLORÌ	Fior di latte di Agerola, patate al forno, olive taggiasche, guanciale al pepe e pesto di pomodori semiseccchi	€ 11,00
KALAMATA	Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, aglio, gorgonzola DOP e olive greche	€ 10,00
5 FORMAGGI	Fior di latte di Agerola, Asiago DOP, scamorza affumicata, gorgonzola DOP e Taleggio DOP	€ 9,50
TONNO E CIPOLLA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, tonno, cipolla rossa di Tropea e origano	€ 9,50
PEPITA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, tonno, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche e capperi	€ 10,00



... e quelle strane

CENERENTOLA	Fior di latte di Agerola, zucca e Vezzena di Malga	€	9,50
SPINUCCIA	Crema di spinaci con limone, carpaccio di Black Angus fumé, burrata pugliese e foglie di spinaci fresche	€	11,00
RABIATU'	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Taleggio DOP, cipolla rossa di Tropea, salsiccia e cavolo nero	€	11,00
REGGIA	Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, guanciale al pepe, cipolla rossa di Tropea e pestato di olive taggiasche	€	10,00
GUSTOSA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salsiccia, olive greche, gorgonzola DOP e radicchio Treviso	€	11,00
PICCA	Fior di latte di Agerola, zucca al forno piccante, pancetta Giovanna, pesto di semiseccchi e Vezzena di malga	€	11,00
TARTUFINA	Fior di latte di Agerola, crema di gorgonzola e tartufo, filetti di pomodoro San Marzano, speck del Cadore, Vezzena di Malga e basilico dopo cottura	€	12,50
DELICA	Crema di zucca, Taleggio DOP, radicchio, pancetta Giovanna e semi di zucca tostati	€	11,00
CRESPA	Pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola DOP, speck e cavolo nero	€	10,50
AMILLA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salsiccia, funghi di bosco e prezzemolo fresco e olio all'aglio	€	12,00
NOBILE	Fior di latte di Agerola, funghi di bosco, speck, noci e prezzemolo fresco	€	12,00
CALABRESE	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salamino mediterraneo piccante, 'nduja calabra e origano	€	11,00
CARCIOFI	Fior di latte di Agerola DOP, Vezzena di malga in cottura, carciofi cotti in tegame con aglio e prezzemolo a fine cottura	€	11,00
CIOSOTTA	Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, radicchio di Treviso e gorgonzola DOP	€	11,00
FOCACCIA 15.2	Burrata pugliese, radicchio in agrodolce e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	€	10,00
LONZARDA	Fior di latte di Agerola, Asiago DOP, pomodori semiseccchi, funghi di bosco e lonza con lardo	€	11,00
DAMA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, cime di rapa piccanti e salamino mediterraneo piccante	€	11,00
FIOCCO	Fior di latte di Agerola, Asiago DOP, salsiccia, ricotta di bufala e cime di rapa piccanti	€	12,00
VICOLA	Crema di patate viola, puntarelle piccanti, cicoria, burrata pugliese e pomodori semiseccchi	€	11,00
Aggiunte extra			s.q.q.
Aggiunta mozzarella di bufala		€	2,00

BIRRE ALLA SPINA

Kulmbacher Pils: birra dal colore chiaro giallo paglierino a bassa fermentazione, aroma di biscotto, erbe e spezie floreali. (4,9% alc)	20 cl	€ 3,00
	40 cl	€ 5,00
Monchshof Keller: kellerbier il suo aspetto opalescente è dovuto dai lieviti naturali in sospensione. Il colore è ambrato e la schiuma è compatta e persistente, in bocca spicca un gusto di lieviti e frutta fresca, come pesca e fragola. (5,4% alc)	20 cl	€ 3,00
	40 cl	€ 5,00
Monchshof Bock Bier: ambrata ad alta fermentazione saporita e aromatica nel sapore, scura che seduce, una nota leggermente maltata con una schiuma cremosa (6,9% alc)	20 cl	€ 3,00
	40 cl	€ 5,00
Blanche Al Ciaro de luna: birra bianca belga con malto d'orzo e altri cereali, dai sentori speziati, fruttati e floreali. (4,5% alc)	20 cl	€ 3,00
	40 cl	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

HEADLAND RED WOLD TOP 4.3 %	50 cl	€ 6,00
Classica Red Ale inglese dall'aroma di spezie e liquirizia. Il gusto deciso si percepisce dal blend di malti locali e dal malto Crystall tostato. Il luppolo Progress le dona carattere ed un buon finale amaro.		
BOYNE IPA 6,8 %	50 cl	€ 6,00
Aroma fruttato di agrumi e un delicato cenno di resina di pino. L'abbondante luppolatura smorza il corpo rotondo facendo esaltare i profumi. Il finale è secco e persistente.		
NIPPLE TRIPORTEUR 8.5 %	33 cl	€ 6,00
Nipple, il nome perfetto per attirare la vostra attenzione verso una classica Tripel prodotta con malti Bom e Luppoli Belga che donano un tocco sensuale ed elegante.		
FULL MOON TRIPORTEUR 10.2 %	33 cl	€ 6,00
Un blend di 12 malti diversi è l'ossatura di questa birra complessa. L'olfatto è conquistato da tonalità di frutta secca, frutta rossa e leggere sensazioni di legno. Il corpo rotondo è esaltato dai luppoli East Ken Goding e Styrian Golding.		
KAPUZINER WEISS BIER 5.4 %	50 cl	€ 5,50
Hefeweizen, dal colore dorato opalescente dal gusto molto equilibrato, con dolci sapori di malto, frutta e le immancabili note speziate.		
LARU TEN 4.5 %	40 cl	€ 5,50
Gluten free - presenza glutine pari a 10 mg/kg (ppm)		

VINI

SPUMANTE

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Extradry/Brut - Duca di Dolle BOTTIGLIA / CALICE € 16,00 / € 3,50

ROSSI

Recantina - Serafini e Vidotto BOTTIGLIA / CALICE € 19,00 / € 3,50

Carmenere - Casa Roma BOTTIGLIA / CALICE € 12,00 / € 2,50

Valpolicella Classico - Mazzi BOTTIGLIA / CALICE € 17,00 / € 3,00

BIANCHI

Friulano - Russolo BOTTIGLIA / CALICE € 14,00 / € 3,00

Manzoni Bianco - Casa Roma BOTTIGLIA / CALICE € 13,00 / € 2,50

Lugana - Patrizia Cadore BOTTIGLIA / CALICE € 17,00 / € 3,00

PASSITO

Villa Minelli (cl. 750) BOTTIGLIA / CALICE € 25,00 / € 3,00



BIBITE

Acqua Lurisia	50 cl	€	2,00
Coca Cola piccola (alla spina)	30 cl	€	2,50
Coca Cola media (alla spina)	50 cl	€	4,00
Tè Lipton alla pesca ed al limone (in bottiglia)	33 cl	€	2,50
Sprite (bottiglietta)	33 cl	€	2,50
Lemonsoda (bottiglietta)	20 cl	€	2,50
Gingerino (bottiglietta)	10 cl	€	2,50
Coca Cola Zero (bottiglietta)	33 cl	€	2,50
Lurisia Aranciata	275 cl	€	3,00
Lurisia Gazzosa	275 cl	€	3,00
Lurisia Chinotto	275 cl	€	3,00

CAFFETTERIA

Caffè	€	1,50
Caffè decaffeinato	€	1,50
Caffè corretto	€	2,00
Caffè decaffeinato corretto	€	2,00
Macchiato	€	1,50
Orzo	€	1,50
Macchiato Orzo e Deca	€	1,70
Cappuccino	€	2,00
Tè e Tisane	€	2,50

DESSERT

Dolci fatti da noi	€	5,00
Crema caffè	€	3,50
Sorbetto di limone	€	3,50
Ciaroscuro	€	2,50

GRAPPE, AMARI e LIQUORI

SANTONI GRAPPA DI NOBILE 40%	€ 4,00
Ricavata dalle vinacce ancora fresche e dorate di Nobile di Montepulciano, distillate in antiche caldaie di rame capaci di preservare l'intensità aromatica dei vitigni. Ne deriva una grappa morbida e profumata.	
REGINA DELLE DOLOMITI Liquirizia - Genziana - Mugo - Ruta. 40%	€ 4,00
REGINA DELLE DOLOMITI Cumino - Mirtillo (38% - 35%)	€ 3,50
Con i suoi 3.343 mt di altezza, la Marmolada si eleva eterna, imponente e meravigliosa dal cuore delle nostre montagne. È questo sguardo privilegiato che le ha fatto guadagnare il soprannome di Regina delle Dolomiti. Ci siamo ispirati a questa montagna per creare una linea di grappe dai colori tipicamente alpini.	
ECLISSE LIQUIRIZIA 22%	€ 3,50
Solo la migliore Liquirizia Mediterranea, apprezzata per le sue proprietà benefiche tra cui l'azione digestiva, per un liquore cremoso e vellutato.	
CANELLESE VERMOUTH CHINATO 18%	€ 3,50
La ricetta Melange di vini bianchi italiani, zucchero finissimo ed alcol di prima qualità, con un infuso profumato di 30 radici e piante, fra le quali l'assenzio maggiore, il colombo, maggiorana, scorza di arancia amara e dolce, genziana, angelica, salvia e vaniglia. Colorato con il caramello.	
FOLETTO AMARO DELLO SPEZIALE 30%	€ 4,00
Liquore dalle spiccate proprietà digestive, prodotto artigianalmente in valle di Ledro dal dr farmacista Riva. Delicato e profumato amaro a media gradazione. Aromatico e balsamico l'ingresso in bocca, le note di china e ginepro donano subito personalità all'assaggio, che chiude in sentori di genziana e rabarbaro.	
NEPETA AMARO 28%	€ 4,00
Amaro siciliano che nasce dall'infusione in primis della menta selvatica "nepitella", del limone di Siracusa IGP e diverse erbe amariacanti che caratterizzano il territorio degli Altopiani Iblei. Tutti ingredienti coltivati biologicamente. Si utilizzano acque sorgive che arrivano dall'Etna.	
SANTONI AMARO DI CHIANCIANO 16%	€ 3,50
Amaro poco alcolico naturale, ricco di profumi e dal sapore dolce amaro, realizzato con un infuso di 34 erbe e piante officinali lungamente macerate prima di essere torchiate. Conserva inalterate tutte le proprietà salutari degli ingredienti utilizzati nella preparazione.	
SANTONI AMARETTO DI TOSCANA 28%	€ 3,50
L'amaretto è uno dei liquori italiani più apprezzati nel mondo; con la ricetta Santoni puoi scoprire il vero gusto italiano. Nasce dalla sapiente miscela dei migliori oli di mandorla unito alle spezie più aromatiche, sapientemente scelte.	
SANTONI SAMBUCA D'ITALIA 40%	€ 3,50
Dall'esperienza di Gabriello Santoni, questa Sambuca deriva da una profumata miscela di aromi e anice stellato, combinata con alcool di frumento. Prodotto unico nel suo genere.	

CREME

MERRYS IRISH CREAM 17%	€ 3,00
Elegante liquore alla crema irlandese. Incarna una ricca cremosità al cioccolato e alla vaniglia con sfumature caramellate seguite da un persistente dolce calore.	
MERRYS SALTED CARAMEL CREAM 17%	€ 3,00
Elegante liquore alla crema irlandese. Una miscela ben bilanciata di caramello cremoso e vaniglia seguita da un seducente caramello salato marino.	
MERRYS WHITE CHOCOLATE CREAM 17%	€ 3,00
Elegante liquore alla crema irlandese. Esemplifica la ricca eleganza decadente del cioccolato bianco, con una cremosità liscia alla vaniglia e whisky irlandese invecchiato.	

WHISKY

FILEY BAY FLAGSHIP YORKSHIRE SINGLE MALT 46%

€ 7,50

Questo whisky del Regno Unito è un ottimo modo per introdursi al mondo dei Single Malt di Spirit of Yorkshire. Maturato in botti di Bourbon, al palato risulta leggero, fruttato e cremoso, con sapori di vaniglia, miele, agrumi e caramello.

THE WHISTLER ENSEMBLE 5Y BODEGA CASK 46%

€ 6,00

Whisky irlandese single malt a tripla distillazione che ottiene una singolare vibrazione di sherry grazie all'utilizzo di cask di Sherry Oloroso della Spagna dove vengono fatti maturare. Al palato esplodono le spezie, fichi secchi e uva sultanina, accoppiati con cioccolato amaro e scorza di agrumi secchi.

GOLDEN MOON GUN FIGHTER AMERICAN RYE 50%

€ 6,00

Dal Colorado, Golden Moon Rye inizia la sua maturazione in botti di rovere americano per poi proseguirla in botti di vino fortificato francese. Al naso risulta fruttato con note di spezie che ne esaltano il gusto. Il finale è lungo con sentori di segale e cannella.

TOKINOKA 40%

€ 7,00

Tokinoka in Giapponese significa "il profumo del tempo", è una miscela di differenti whisky Akashi single malt che hanno come caratteristica principale la morbidezza. Naso e palato fruttati, con note di albicocche e frutta secca. Palato consistente, non molto complesso. Finale breve e scorrevole.

RUM

ZACAPA CENTENARIO 23Y 40%

€ 7,00

Nasce in Guatemala dalla combinazione di rum invecchiati dai 6 ai 23 anni. Ha uno splendido intreccio mieloso butterscotch, rovere speziato, frutta e uva passite, dimostra tutta la complessità dei metodi di invecchiamento Solera. Color mogano chiaro.

PORTO

QUINTA DELLA ROSA RUBY LOTE 601

€ 5,00

Porto prodotto da uve classificate di categoria A, miscelato con le riserve di porto dell'azienda per ottenere un vino fruttato giovane e vibrante.

QUINTA DELLA ROSA TAWNY

€ 5,00

Si tratta di un Tawny Port giovane, prodotto da uve classificate di categoria A attraverso un rapido invecchiamento in piccole botti di rovere vecchio, per conferire un aspetto ed un sapore invecchiati.

VODKA

J.J.KURBERG HEMP 40%

€ 5,00

Vodka Estone, organica, aromatizzata grazie all'infusione della canapa sativa. Naturalmente si tratta di una varietà senza alcuna traccia di principi attivi che però mantiene inalterato il suo tipico aroma. Ottima da sorseggiare fresca.

GIN

MAYFIELD "THE CUCKOO LINE" LIQUORE GIN 20%

€ 4,00

Colore rosa pallido. Aroma fragrante di rabarbaro al naso. L'acidità del rabarbaro e l'intensità dello zenzero presente a palato, rappresentano un fantastico complemento alla dolcezza del liquore, mentre la base di gin aggiunge freschezza al lungo finale.

MAYFIELD "THE LUCKY HORSE SHOE" 20%

€ 4,00

Dal colore giallo paglierino. Aroma floreale con note di pino e marzapane. A palato anche polpa di pesca fresca, con bacche di ginepro a farla da padrone. La dolcezza del liquore viene perfettamente controbilanciata dalla leggera amarezza del ginepro. Finale lungo e pulito.

COPERTO

€ 2,50