



CURIAMO SEMPRE
OGNI MINIMO
PARTICOLARE

Menu *Degustazione*

Nel menù è
incluso:

8 portate a scelta tra
fritti, antipasti e pizza è
una coccola dolce finale

Un percorso di assaggi,
consistenze e sapori
contemporanei

Lasciatevi guidare:
scegliamo noi le pizze, voi
godetevi il viaggio.

Costo € 35,00 a persona

Bibite non incluse*

***Preferenze e allergeni
chiedi al personale di sala



STARTER



O'PANZAROTT 2,50€ (1,3,7)

PANZEROTTO 100% PATATA, SALE, PEPE, PREZZEMOLO, MOZZARELLA E PARMIGIANO REGGIANO. SENZA IMPANATURA.

FRITTATINA CLASSICA 3,50€ (1,7,9)

FRITTATINA CREMOSA CON BUCATINI, BESCIAMELLA, MACINATO DI CHIANINA, PISELLI, MISTO SOFFRITTO, FIOR DI LATTE E PARMIGIANO REGGIANO.

FRITTATINA NENNELLA 4€ (1,7,9)

FRITTATINA CREMOSA CON LA CLASSICA PASTA PATATE E PROVOLA E PARMIGIANO REGGIANO. IN USCITA FONDUTA DI PECORINO ROMANO.

FRITTATINA CACIO&PEPE 4€ (1,7)

FRITTATINA CREMOSA CON BUCATINI, BESCIAMELLA AL PECORINO ROMANO E PEPE NERO, FIOR DI LATTE.

ARANCINO 2PZ 5,50€ (1,7,9)

LINGOTTO DI RISO CON RAGÙ, MACINATO DI CHIANINA, PISELLI, MISTO SOFFRITTO, FIOR DI LATTE E PARMIGIANO REGGIANO.

PATATINE 5€

PORZIONE DI PATATINE FRITTE.

COPERTO 2,50€

LE PIZZE

N.B TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE ANCHE CON
MOZZARELLA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO

SINFONIA DI POMODORO 12,50€ (1)

CREMA DI POMODORO CILIEGINO ARROSTO, COULIS DI DATTERINO GIALLO, POMODORINI ROSSI CONFIT, CIALDA CROCCANTE AL POMODORO, CONFETTURA DI POMODORO SAN MARZANO, OLIO EVO.

DOMENICA NAPOLETANA 12,50€ (1,7)

CLASSICA GENOVESE NAPOLETANA CON TAGLIO CARNE CORAZZA CON TEMPI DI COTTURA 8H, GRANA PADANO DOP, FIOR DI LATTE, OLIO EVO. IN USCITA, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO.

MELANZÈ 12€ (1,7)

CREMA DI PARMIGIANA DI MELANZANE ROSSA, GRANA PADANO DOP, PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, OLIO EVO. SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO E PEPE IN GRANI.

COPERTO 2,50€

CIPOLLA IN TRE ATTI 12€ (1,3,4,7,8,10)

TRE CONSISTENZE DI CIPOLLA DI TROPEA: FERMENTATA, CROCCANTE E GEL DI CIPOLLA. MOZZARELLA DI BUFALA, MAIONESE PICCANTE, OLIO EVO.

ANIMA NAPOLETANA 12€ (1,4)

PIZZA COTTA NEL RUOTO: CREMA DI POMODORO CILIEGINO ARROSTO, POMODORINI ROSSI E GIALLI CONFIT, OLIVE NERE CAIAZZANE E ALICI DEL CANTABRICO , AGLIO, ORIGANO E GEL DI BASILICO.

UMAMI 12,50€ (1,3,4,7,8,10)

BASE CREMA DI PATATA DOLCE, SPECK, GRANA PADANO DOP, FIOR DI LATTE, OLIO EVO. IN USCITA SALSA TERIYAKI E MAIONESE PICCANTE.

COPERTO 2,50€

MARGHERITA 8€ (1,7)

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE,
GRANA PADANO DOP, OLIO EVO.

MARINARA 6,50€ (1)

POMODORO SAN MARZANO DOP, AGLIO, ORIGANO,
OLIO EVO.

DIAVOLA 9,50€ (1,7)

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, GRANA
PADANO DOP, SALAME PICCANTE, OLIO EVO.

BUFALINA 10€ (1,7)

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI
BUFALA AVERSANA, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO.

MARGHERITISSIMA 10€ (1,7)

POMODORINI ROSSI CONFIT, PROVOLA DI BUFALA
AFFUMICATA, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO.

COPERTO 2,50€

RIPIENO 10€ (1,7)

RICOTTA DI BUFALA, PROVOLA DI BUFALA
AFFUMICATA, PROSCIUTTO COTTO, PEPE. RICOPERTO
CON POMODORO SAN MARZANO, FORMAGGIO GRANA
PADANO, OLIO EVO.

VALERIO, CHE CAPRICCIO! 12€ (1,7)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME
PICCANTE, OLIVE NERE CAIZZANE, CARCIOFINI, FUNGHI
PLEUROTUS, PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO.

CARRETTIERA 11€ (1,7)

FRIARIELLI PAESANI, SALSICCIA, PROVOLA DI BUFALA
AFFUMICATA, GRANA PADANO DOP.

SCOSTUMATA 11€ (1,3,7,10)

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE, SALSICCIA, FIOR DI
LATTE, IN USCITA MAIONESE AL PEPE NERO, OLIO EVO.

PROVOLA E PEPE DI VALERIO 10€ (1,7)

CREMA DI POMODORO CILIEGINO ARROSTO, PROVOLA DI
BUFALA AFFUMICATA, GRANA PADANO DOP, PEPE NERO
IN GRANI, OLIO EVO.

COPERTO 2,50€

PASTRY PIZZA

PASTRY PIZZA (TRANCIO)

TRE ANIME DI PERA 4,50€ (1,7)

RICOTTA SICILIANA ACCOMPAGNATA CON 2
CONSISTENZA DI PERA.

CROCCANTE AMARENA 4,50€ (1,7,8)

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, CRUMBLE
DI MANDORLE ZUCCHERATE, GOCCE DI
CIOCCOLATO E CILIEGINA AMARENA.

AGRUMÈ 4,50€ (1,3,7,8)

GEL DI AGRUMI, GANACHE AL CIOCCOLATO
BIANCO, SCAGLIE DI MANDORLE E SCAGLIE
CIOCCOLATO FONDENTE.

BIBITE

COCA COLA 33CL	3€
----------------	----

COCA COLA ZERO 33CL	3€
---------------------	----

FANTA 33CL	3€
------------	----

ACQUA NATURALE 75CL	2,50€
---------------------	-------

ACQUA FRIZZANTE 75CL	2,50€
----------------------	-------

BIRRE

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

FRAVORT-FRESH BEER 33CL	5,50€
-------------------------	-------

FRAVORT-LA ROSSA 33CL	6€
-----------------------	----

MAESTRI BIRRAI UMBRI BIONDA 50CL	6,50€
----------------------------------	-------

BOLLICINE

TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO-LEVII 33€

TRENTINO-ALTO ADIGE | 100% CHARDONNAY

FLEUR ROSÈ EXTRA BRUT-ILICA 34€

EMILIA ROMAGNA | 100% BARBERA | CERTIFICATO
BIOLOGICO & VEGAN

FALANGHINA IRPINIA BRUT MILLESIMATO 30€
TENUTA DONNA ELVIRA

CAMPANIA | 100% FALANGHINA

ROSÈ

AMEMÌ-COLLI DI SALERNO IGOR- 25€
PRIMITIVO ROSATO

CAMPANIA | 100% PRIMITIVO

VINI BIANCHI

“NOIFA” FIANO DI AVELLINO DOCG
TENUTA PONTE

23€

CAMPANIA | 100% FIANO

“SELECE” GRECO DI TUFO DOVE
TENUTA PONTE

23€

CAMPANIA | 100% GRECO

“IANNI” FALANGHINA CAMPANIA IGT
TENUTA PONTE

18,50€

CAMPANIA | 100% FALANGHINA

VINI ROSSI

“ALTE REBEN” CALDANO CLASSICO SUPERIORE 32€
THOMAS PICHLER

TRENTINO-ALTO ADIGE | 100% SCHIAVA

“ALPAN” CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC 22€
MOCALI

TOSCANA | 100% CILIEGIOLO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE-FLATIO 21€

VENETO | BLEND TRADIZIONALE

RAGGIO ROSSO MERLOT-CASAL DE LUCA 32€

LAZIO | 100% MERLOT

TROCLA LACRYMA CRISTI MONTE SOMMA VESUVIO 28€

CAMPANO | BLEND TRADIZIONALE

LOGGIA AGLIANICO IRPINIA-TENUTA PONTE 20€

CAMPANO | 100% AGLIANICO

AMARI & LIQUORI

LIMONCELLO	2,50
MELONCELLO	2,50
AMARO DEL CAPO	3€
JAGERMASTER	3€
NERO & MANDORLA	4€
LIQUORE TERRA LIQUIRIZIA	3,50€

GRAPPE

GRAPPA BARRICATA	3,50€
GRAPPA CHARDONNAY	3,50€

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI