



Pizza Contemporanea & Farinata

L'impasto, il tempo e la passione.
Ogni pizza nasce da qui.



MENU





Pizza Contemporanea & Farinata

Tipologia di impasto per pizze e focacce

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio + € 2,00

PETRA (il nostro impasto base)

Farina macinata a pietra Tipo 1, Acqua, Sale, Olio extravergine di oliva, Lievito naturale, Lievito madre.

CEREALI + € 1,50

Un impasto dal sapore deciso e unico, al suo interno numerosi semi danno un'esplosione di gusto ad ogni morso.

Farina macinata a pietra Tipo 1, semi di girasole, segale, lino, orzo, sesamo e frumento, Acqua, Sale, Olio extravergine di oliva, Lievito naturale.

CARBONE + € 1,50

Un impasto dal colore scuro e dall'aspetto elegante, reso soffice e fragrante dall'aggiunta di carbone vegetale, dal gusto delicato e originale.

Farina macinata a pietra Tipo 1, Acqua, Sale, Olio extravergine di oliva, Carbone vegetale, Lievito naturale.

Farinata

(Acqua, Farina di ceci, Olio di semi di girasole, Sale)

NB: una porzione = 2 fette

Farinata per asporto € 15,00 / Kg

Farinata a porzione € 4,00

Porzione di farinata con stracchino € 4,50

Porzione di farinata con gorgonzola € 4,50

Porzione di farinata con Pesto di Prà € 4,50

Porzione di farinata con lardo € 5,00

Porzione di farinata con cipolle € 4,50

Tris di farinata con stracchino, gorgonzola e pesto € 6,00

Le Baciare

La pizza baciata o pizza tasca è una pizza bianca ripiegata su se stessa in modo da 'baciarsi'.

Una volta cotta viene farcita con ingredienti freschi e gustosi.

Bacio Reale € 12,00

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, straciatella, pomodorini Corbarino di Casa Marrazzo, rucola.

Bacio della Mortazza € 12,00

Mortadella al tartufo, straciatella, granella di pistacchi di Bronte.

Bianca di Prà 24 € 12,00

Crema di zucchine, stracchino, prosciutto cotto, Pesto di Prà.

Bacio al Tartufo € 13,50

Fiordilatte Campano, prosciutto cotto, pera, carpaccio di tartufo, miele, noci.





Pizza Contemporanea & Farinata



Le Margherite

Marinara € 6,00

Pomodoro pelato, aglio, origano di Pantelleria, basilico fresco, olio EVO.

Marinara Olive e Acciughe € 9,00

Pomodoro pelato, aglio, acciughe, olive taggiasche, origano di Pantelleria, basilico fresco, olio EVO.

Margherita € 7,50

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, basilico fresco.

Margherita DOP € 11,00

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, fuori cottura tre bufaline fresche, basilico fresco, olio EVO.

Bufala al Sole DOP € 11,00

Passata di pomodori gialli, fuori cottura sfilacci di Bufala Campana DOP, Pesto di Prà, Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco, olio EVO.

Sorrentina € 12,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini Corbarino di Casa Marrazzo, fuori cottura bufalina fresca, basilico fresco, origano di Pantelleria, olio EVO.

Le Classiche

Napoli € 9,50

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, capperi, acciughe.

Wi-Fi € 9,50

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, würstel affumicato, prosciutto cotto fuori cottura.

Pub € 9,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, patatine, würstel affumicato.

Capricciosa € 12,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, funghi champignon freschi tagliati al coltello, olive taggiasche, carciofi grigliati, prosciutto cotto fuori cottura.

Crudo24 € 13,00

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano.

Vegetariana € 10,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, verdure grigliate, pomodorini datterino, olio EVO.

Siciliana € 12,00

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, aglio, capperi, olive taggiasche, acciughe.

Ligure € 10,00

Fiordilatte Campano, Pesto di Prà DOP, Pomodorini Corbarino di Casa Marrazzo, pinoli tostati, basilico fresco.

Speck e Mascarpone € 10,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, mascarpone, Speck Alto Adige.

Diavola (Piccante) € 9,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, salame piccante.

Friarielli (Piccante) € 11,00

Consigliato impasto ai Cereali

Mozzarella di Bufala Campana DOP, cime di rapa, salsiccia, olio piccante.

4 Formaggi € 11,00

Consigliato impasto ai Cereali

Fiordilatte Campano, stracchino, gorgonzola DOP, scaglie di Grana Padano, pepe.

Favignana € 11,00

Pomodoro pelato, Provola affumicata, cipolla rossa di Tropea, tonno.



Pizza Contemporanea & Farinata



La Lussuria

Le nostre pizze più creative, per chi ama lasciarsi andare al piacere.

Pachino € 12,00

Pomodoro pelato, pomodorini Corbarino di Casa Marrazzo. Fuori cottura: burrata, basilico, origano di Pantelleria, olio EVO.

Bianca di Colonnata € 12,00

Crema di zucchini, Fiordilatte Campano, lardo di Colonnata, olive taggiasche, zeste di limone, basilico fresco.

Oro di Mare € 13,00

Passata di pomodori gialli, burrata, alici del Mar Cantabrico, zeste di limone.

Fumo Lento € 12,00

Patate al forno schiacciate, provola affumicata, salame piccante, cipolla caramellata, Pecorino Romano, pepe.

Pachino con Crudo 24 Mesi € 13,50

Pomodoro pelato, burrata, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, basilico, origano di Pantelleria, pomodorini datterino, olio EVO.

Cantabrica € 15,00

Pomodoro pelato, fuori cottura stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche, Pesto di Prà DOP, pomodorini datterino.

Squisita € 13,00

È una focaccia che fuori cottura viene ricoperta con prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, stracciatella, origano di Pantelleria, pomodorini datterino, basilico, olio EVO.

MOAB € 14,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, stracchino, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, stracciatella, pomodorini datterino, Pesto di Prà DOP.

Porchetta € 13,00

Fiordilatte Campano, provola affumicata, crema al tartufo, olive taggiasche, patate arrosto, porchetta di Ariccia, pepe.

Profumata € 13,00

Fiordilatte Campano, mortadella al tartufo, stracciatella, granella di pistacchi di Bronte, basilico fresco.

Aramis € 11,00

Fiordilatte Campano, pere, gorgonzola, radicchio rosso tardivo di Treviso, noci.

Del Cheo € 12,00

Fiordilatte Campano, gorgonzola DOP, cipolla rossa di Tropea, mascarpone, porcini, pancetta.



Pizza Contemporanea & Farinata



Le Golose

Scarola Affumicata € 12,00

Scarola stufata, provola affumicata fresca, fuori cottura Pecorino Romano DOP, noci, basilico fresco, olio EVO.

Sotto la Cenere € 12,00

In cottura: crema di melanzane, provola affumicata, bacon. Fuori cottura: cipolla caramellata, granella di pistacchi di Bronte, riduzione di Aceto Balsamico, pepe.

Cipolla e Patate € 10,00

Fiordilatte Campano, cipolla caramellata, salsiccia, patate al forno.

Gricia € 11,00

Fiordilatte Campano, guanciale affumicato, Pecorino Romano DOP.

MIArinara € 10,00

Pomodoro pelato, pacchettelle gialle e rosse, aglio, capperi, acciughe, olive taggiasche, tarallo sbriciolato, basilico fresco, origano di Pantelleria, olio EVO.

Alice € 13,00

Scarola stufata, stracciatella, olive taggiasche, pacchettelle gialle e rosse, capperi, acciughe, olio EVO.

Scarola e Acciughe € 12,00

Fiordilatte Campano, scarola stufata, olive taggiasche, acciughe, pomodorini secchi, olio EVO.

Provola € 10,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, provola affumicata fresca, porcini, scaglie di Grana Padano.

Poggio € 12,00

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, zucchine, melanzane, cipolla rossa di Tropea, carciofini, olive, prosciutto cotto, scaglie di Grana Padano.

4X4 € 13,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, salsiccia, cipolla rossa di Tropea, porcini, rucola, salame piccante, scaglie di Grana Padano.

Estrema Unzione *molto piccante!* € 10,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, gorgonzola DOP, peperoncino habanero, aglio, salame piccante, cipolla rossa di Tropea.

Monterosso € 11,00

Fiordilatte Campano, salamino piccante, olive, capperi, acciughe.

Campagnola € 10,00

Fiordilatte Campano, melanzane, Brie, salsiccia.

Tramonti € 12,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini, olive, capperi, tonno.

Primavera € 12,00

Fiordilatte Campano, stracchino, bresaola, rucola, pomodorini datterino.

Parmigiana € 11,00

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, melanzane grigliate, basilico fresco, scaglie di Grana Padano, olio EVO.

Baita € 11,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, provola affumicata, Speck Alto Adige.

Mottolino € 12,00

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di Grana Padano, glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP.



Pizza Contemporanea & Farinata



Calzoni

Calzone	€ 10,00
Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, prosciutto cotto, funghi champignon freschi tagliati al coltello.	

Focacce Farcite

Focaccia con Farinata	€ 8,00
Focaccia N°1	€ 12,00
Porchetta di Ariccia, rucola, miele al tartufo.	
Focaccia N°2	€ 12,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola.	
Focaccia N°3	€ 12,00
Mascarpone, prosciutto cotto, crema al tartufo.	
Focaccia N°4	€ 12,00
Fiordilatte Campano, bresaola della Valtellina IGP, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano.	
Focaccia N°5	€ 12,00
Fiordilatte Campano, tonno, pomodorini datterino, maionese, origano di Pantelleria.	
Focaccia N°6	€ 12,00
Taleggio, porcini, bresaola della Valtellina IGP, rucola.	
Focaccia N°7	€ 12,00
Lardo, Gorgonzola DOP, miele.	
Focaccia N°8	€ 12,00
Pancetta, Taleggio, miele.	

Dolci

Dolci di nostra produzione	€ 6,00
Chiedere allo staff.	

Bibite

Coca Cola alla spina, bicchiere 0,4 l	€ 2,50
Bibite in lattina 33 cl	€ 3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, EstaThé limone, EstaThé pesca, Chinò Sanpellegrino.	
Bibite in bottiglia 1,5 l	€ 5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero.	
Acqua S.Pellegrino 0,75 l	€ 3,00
Acqua Panna 0,75 l	€ 3,00

Birre alla Spina

Bitburger – birra chiara tedesca, Pils alc. 4,8%

Piccola 0,2 l	€ 3,50
Media 0,4 l	€ 5,50
Caraffa 1,5 l	€ 16,00

Saint Benoit Ambree – birra belga ambrata, Belgian Strong Ale alc. 5,9%

Calice 0,3 l	€ 4,50
Calice 0,5 l	€ 6,50
Caraffa 1,5 l	€ 19,00



Pizza Contemporanea & Farinata



Birre in Bottiglia

Ichnusa 66 cl	€ 4,00
Moretti 66 cl	€ 4,00
Ichnusa Non Filtrata 50 cl	€ 5,00
Messina Cristalli di Sale 50 cl	€ 5,50
Tennent's Super 33 cl	€ 4,50
Beck's 33 cl	€ 3,50
Corona 33 cl	€ 4,50
Corona Zero Alcol 33 cl	€ 4,50
Peroni Gran Riserva 33 cl	€ 3,50
<i>Bianca, Rossa, Puro Malto, Doppio Malto.</i>	
Peroni Gran Riserva 50 cl	€ 5,00
<i>Bianca, Rossa, Puro Malto, Doppio Malto.</i>	
Ayinger Brauweiss 50 cl	€ 6,00
Ayinger Dunkel 50 cl	€ 6,00
Ayinger Keller 50 cl	€ 6,00
Ayinger Lager Hell 50 cl	€ 6,00
Shepherd Double Stout 50 cl	€ 6,50
Shepherd Indian Pale Ale 50 cl	€ 6,50
Birrificio Clandestino Awanagana 33 cl	€ 5,00
Birrificio Clandestino Riappala 2.0 33 cl	€ 5,00
Birrificio Clandestino Cinque & Cinque 33 cl	€ 5,00

Vini

Mearosa	€ 15,00
<i>Cantine Lunae – Vermentino rosato – 13% vol.</i>	
Vermentino Etichetta Grigia	€ 15,00
<i>Cantine Lunae – Vermentino d.o.c. – 12,5% vol.</i>	
Auxo	€ 15,00
<i>Cantine Lunae – Colli di Luni doc Rosso – 13% vol.</i>	

Bollicine

Stregato dalla Luna	€ 15,00
<i>Cantine Lunae – vino bianco frizzante.</i>	
Prosecco di Valdobbiadene	€ 15,00

Liquori, Amari, Grappe

Selezione della casa	€ 4,00
----------------------------	--------

Caffè Illy

Espresso	€ 1,50
Corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Coperto	€ 1,50

* Prodotto congelato