

Tipologia di impasto per pizze e focacce

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio + € 2,0

PETRA *(il nostro impasto base, ad alta idratazione e lunga maturazione)*

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

CEREALI + € 1,50 *(Un impasto ad alta idratazione e lunga maturazione ma 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.

QUINOA + € 1,50 *(Un impasto ad alta idratazione e lunga maturazione al quale abbiamo aggiunto Quinoa Rossa e Bulgur BIO che donano una certa croccantezza al morso)*

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

Farinata

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

NB: una porzione = 2 fette

Farinata € 15/Kg

Porzione di Farinata con Stracchino € 4,50

Porzione di Farinata con Gorgonzola € 4,50

Porzione di Farinata con Salsiccia € 5,00

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

Novità... Le Baciato

“Consigliate con impasto Quinoa Rossa e Bulgur”

La **Pizza baciata** o “**pizza tasca**” è una pizza bianca ripiegata su se stessa in modo da “baciare”
Una volta cotta viene farcita con ingredienti freschi e gustosi.

Novità BACIO REALE € 12

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, Stracciatella, Pomodorini Corbarino di casa
Marrazzo, Rucola

Novità BACIO DELLA MORTAZZA € 12

Mortadella, Stracciatella, Granella di pistacchi di Bronte

Novità BIANCA DI PRA' 24 € 12

Crema di Zucchine, Stracchino, Prosciutto Cotto, Pesto di Prà

Novità BACIO AL TARTUFO € 12

Fiordilatte Campano, Prosciutto Cotto, Pera, Carpaccio di tartufo, Miele, Noci

Novità UN BACIO NASCOSTO SOTTO LA CENERE € 12

In cottura: Crema di Melanzane, Fiordilatte Campano, Gorgonzola, Bacon
Fuori cottura: Cipolla Caramellata, Noci spezzate, Miele di acacia, pepe

Le Margherite

MARINARA € 6.0

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

MARINARA OLIVE e ACCIUGHE € 9.0

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

MARGHERITA € 7

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, basilico fresco

MARGHERITA DOP € 11

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

BUFALA AL SOLE DOP € 11

Passata di pomodori Gialli, Fuori cottura ...Sfilacci di Bufala Campana DOP, Pesto di prà, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico fresco, olio EVO

SORRENTINA € 12

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini Corbarino di casa Marrazzo, fuori cottura: Bufalina fresca, Basilico fresco, origano di Pantelleria, olio EVO

La Classiche

NAPOLI € 9.5

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, capperi, acciughe

WI-FI € 9.5

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, würstel affumicato, Prosciutto Cotto (fuori cottura)

PUB € 9.0

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, patatine*, wurstel affumicato

CAPRICCIOSA € 11

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, funghi Champignon freschi tagliati al coltello, olive taggiasche, carciofi grigliati, Prosciutto Cotto (fuori cottura), Uovo sodo.

CRUDO24 € 13

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

VEGETARIANA € 10.0

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), Pomodorini Datterino, olio EVO

SICILIANA € 12

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

LIGURE € 9.5

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

SPECK E MASCARPONE € 9.5

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, mascarpone, Speck Alto Adige

DIAVOLA € 9 (Piccante)

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, salame piccante

FRIARIELLI € 11,0 (Piccante)

(consigliato impasto ai Cereali)

Mozzarella di Bufala Campana DOP, cime di rapa, Salsiccia, olio piccante

4 FORMAGGI € 10

(consigliato impasto ai Cereali)

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

FAVIGNANA € 10

Pomodoro pelato, Provola affumicata, cipolla rossa di Tropea, Tonno

La Lussuria

PACHINO € 12

Pomodoro pelato, Pomodorini Corbarino di casa Marrazzo
Fuori Cottura: Burrata, basilico, origano di Pantelleria, olio EVO

Novità BIANCA DI COLONNATA € 12

(Consigliato impasto ai Cereali)

Crema di Zucchina, Fiordilatte Campano, lardo di Colonnata, olive Taggiasche, Zeste di limone, Basilico fresco

Novità ORO DI MARE € 12

Passata di Pomodori gialli, Burrata, Alici del Mar Cantabrico, Zeste di Limone

Novità FUMO LENTO € 12

Patate al forno schiacciate, Provola Affumicata, Salame Piccante, Cipolla Caramellata, Pecorino Romano, pepe

PACHINO con CRUDO 24 MESI € 13

Pomodoro pelato, burrata, Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi, basilico, origano di Pantelleria, Pomodorini Datterino, olio EVO

CANTABRICA € 14.0

Pomodoro pelato, fuori cottura aggiungiamo stracciatella, acciughe del mar cantabrico, olive taggiasche, pesto di Prà DOP, pomodorini Datterino

SQUISITA € 13

E' 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 € 13

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, stracchino, gorgonzola DOP, Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi, stracciatella, pomodorini Datterino, pesto di Prà DOP

PORCHETTA € 13

(Consigliato impasto ai cereali)

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

PROFUMATA € 13

Fiordilatte Campano, Mortadella al Tartufo (Salumificio Villani), stracciatella, granella di pistacchi di Bronte, basilico fresco

ARAMIS € 10

Fiordilatte Campano, Pere, Gorgonzola, Radicchio Rosso Tardivo di Treviso, Noci

DEL CHEO € 11

Fiordilatte Campano, gorgonzola DOP, Cipolla Rossa di tropea, Gorgonzola, Mascarpone, Porcini, Pancetta

Le golose

Novità SCAROLA AFFUMICATA € 12

Scarola Stufata, Provola Affumicata fresca, fuori cottura... Pecorino Romano DOP, Noci, Basilico Fresco, olio EVO

CIPOLLA E PATATE € 10

Fiordilatte Campano, Cipolla Caramellata, Salsiccia, Patate al Forno

GRICIA € 11

Fiordilatte Campano, Guanciale Affumicato, Pecorino Romano DOP

MIARINARA € 10

Pomodoro pelato, Pacchetelle Gialle e Rosse, Aglio, Capperi, Acciughe, Olive Taggiasche, Tarallo sbriciolato, Basilico fresco, Origano di Pantelleria, Olio EVO, basilico fresco

ALICE € 13

Scarola stufata, Stracciatella, Olive Taggiasche, Pacchetelle Gialle e Rosse, Capperi, Acciughe, Olio EVO

SCAROLA E ACCIUGHE € 12

Fiordilatte Campano, Scarola stufata Olive Taggiasche, Acciughe, Pomodorini secchi, Olio EVO

PROVOLA € 10

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

POGGO € 12

Pomodoro pelato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, zucchine, melanzane, cipolla rossa di Tropea, carciofini, olive, Prosciutto Cotto e scaglie di Grana Padano

4X4 € 12

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

ESTREMA UNZIONE € 10 (molto piccante!)

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

MONTEROSSO € 11

Fiordilatte Campano, salamino piccante, olive, capperi, acciughe

CAMPAGNOLA 10

Fiordilatte Campano, melanzane, Brie, Salsiccia

TRAMONTI 11

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

PRIMAVERA 11

Fiordilatte Campano, stracchino, bresaola, rucola, pomodorini Datterino

PARMIGIANA € 11

Pomodoro pelato, Prosciutto Cotto, Mozzarella di Bufala Campana DOP, melanzane grigliate, basilico fresco, scaglie di Grana Padano, Olio EVO

BAITA € 11

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

MOTTOLINO € 11

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

Calzoni

CALZONE € 10

Pomodoro pelato, Fiordilatte Campano, prosciutto cotto, funghi champignon freschi tagliati al coltello.

Focacce farcite

FOCACCIA CON FARINATA € 8

FOCACCIA N° 1 - Porchetta di Ariccia, rucola, miele al tartufo - € 12,00

FOCACCIA N° 2 - Mozzarella di Bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola - € 12,00

FOCACCIA N° 3 - Mascarpone, pProsciutto Cotto, Crema al Tartufo - € 12,00

FOCACCIA N° 4 - Fiordilatte Campano, bresaola della Valtellina IGP, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano - € 12,00

FOCACCIA N° 5 - Fiordilatte Campano, tonno, pomodorini Datterino, maionese, origano di Pantelleria - € 12,00

FOCACCIA N° 6 - Taleggio, porcini, bresaola della Valtellina IGP, rucola - € 12,00

FOCACCIA N° 7 - Lardo, Gorgonzola DOP, Miele - € 12,00

FOCACCIA N° 8 - Pancetta, Taleggio, Miele - € 12,00

Dolci

DOLCI di nostra produzione € 6 (Chiedere allo staff)

Coca Cola Alla Spina

Bicchiere 0,4l - € 2,50

Bibite in lattina 33cl. € 3,00

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Estathe limone

Estathe pesca

Chinò Sanpellegrino

Bibite in bottiglia 1,5l € 5

Coca Cola 1,5l

Coca cola Zero 1,5l

Acqua

Acqua S.Pellegrino (frizzante) 0,75 l - € 3

Acqua Panna (naturale) 0,75 l - € 3

BIRRE ALLA SPINA

BITBURGER (Birra chiara tedesca, Pils Alc.4,8%)

piccola 0,2l € 3,00 - Media 0,4l € 5,00 - caraffa 1,5l € 15,00

BENEDEKTINER (Birra tedesca, Weiss Alc.5,4)

piccola 0,2l € 3,50 - Media 0,4l € 6,00 - caraffa 1,5l € 17,00

SAINT BENOIT AMBREE (Birra belga, Ambrata, Belgian Strong Ale, Alc.5,9%)

Calice da 0,4l - € 6,00

Birre in bottiglia

Ichnusa 66 cl. € 4,0

Ichnusa Non Filtrata 50 cl. € 5,0

Moretti 66 cl. € 4,0

Menabrea 66 cl. € 4,0

Peroni 66 cl. € 4,0

Tennent's Super 33 cl. € 4,5

Messina Cristalli di Sale 50 cl. € 5,5

Corona 33 cl. € 4,5

Heineken Zero Alcol 33 cl. € 4,0

Blanche de Namur 33 cl. € 5,5

Blanche de Namur 75 cl. € 12,0

Leffe Rouge 75 cl. € 12,0

La Chouffe Blonde 75 cl € 12,0

Lagunitas IPA 33 cl. € 5,5

Peroni Rossa 50 cl. € 5,0

Peroni Puro Malto 50 cl. € 5,0

Peroni Bianca 50 cl. € 5,0

Peroni Doppio Malto 50 cl. € 5,0

Erdinger Weiss 50 cl. € 5,0

Paulaner Naturtrüb 50 cl. € 5,5

Vini

Mearosa € 15

Cantine Lunae - Vermentino rosato - 13% Vol.

Colore rosa cerasuolo brillante. Frutti di bosco, fragola e melograno in evidenza, accompagnano sentori di fiori di ibiscus e lievi note mentolate. In bocca ritroviamo il frutto, ben bilanciato da un finale freschissimo e floreale.

Vermentino Etichetta Grigia € 15

Cantine Lunae - Vermentino d.o.c. - 12,5% Vol.

Giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.

Terre Ferme € 18

Cantine Lunae "Diego Bosoni" - Pigato - 12.5% Vol.

Terre Ferme è un vino bianco che si distingue per il suo colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, un aroma floreale e un gusto fresco, sapido e piacevole.

Auxo €15

Cantine Lunae - Colli di Luni doc Rosso - 13% Vol.

Rosso rubino mediamente intenso. Naso ricco di sfaccettature, tra aromi di ciliegie sotto spirito, fragole e susine associati a note di cacao dolce e tabacco da pipa con un lieve fondo di petali di viola e arancia rossa. Al palato la beva è morbida e setosa, acidità e sapidità la rendono viva e intrigante. Finale piacevolmente floreale e speziato.

Bollicine...

Stregato Dalla Luna €15

Cantine Lunae - Vino bianco frizzante

Dal tenue colore giallo paglierino che, come suggerisce il nome, richiama la luce della luna. Al naso si

distinguono delicati sentori di mela verde e fiori di acacia, confermati al palato da un gusto secco e fresco. Ideale con piatti a base di uova, ma da provare anche con la pizza.

L'Incantatrice € 20

Cantine Lunae "Diego Bosoni" - Vino Bianco Frizzante - 12,5%

Il giallo delle bacche locali viene attenuato dal residuo nebbioso della rifermentazione: vinoso, cedrino, crema, e leggero influsso amaricante verso un'acidità di buon livello. La bollicina è soffice soffice, naturale, così come la salubrità di un vino leggero ma presente, da bere e ribere. Il leggero effetto della fermentazione ci lascia in balia tra tecnica e natura...

Bolle €10

Villa Sala - Vino spumante Brut Millesimato (Corneyano) - 11% Vol.

Prosecco di Valdobbiadene € 15

Liquori/Amari/Grappe € 4

Liquori Cantine Lunae € 4.5

Pruni (43% Vol) - Arancia (38% Vol) - Limoncino Chiaro (36% Vol) - Caffè (25% Vol)

Caffetteria

Caffè Espresso €1.5

Caffè Espresso Macchiato € 1.5

Caffè corretto € 1.8

Capuccino € 2

Latte Macchiato € 2

N.B.: Non si effettuano conti separati.

* Prodotto congelato