



Fritti d'Autore

CROCCHETTE Patanegra, baccalà, funghi, prosciutto cotto e fiordilatte, gamberi, nero di seppia, speck	2,00
MOZZARELLA IN CARROZZA Con alici e fiordilatte o solo fiordilatte	4,00
VERDURE CONTADINE Borragine, fiori di zuccchine, asparagina, foglie di salvia	5,50
FIORI DI ZUCCHINE IN PASTELLA	5,00
PATATINE FRITTE AL MAIS	3,50

Sfizi al Vapore

BAO CON GAMBERI E CURRY	2,20
BAO CON PULLED PORK	2,20
BAO CON PULLED BEEF	2,20

Salumi

MORTADELLA, PISTACCHI, BURRATA E FOCACCIA	6,00
TAGLIERE MISTO DI SALUMI CON FOCACCIA	6,00
PATANEGRA CON FOCACCIA	12,00

Pizze

MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte e olio evo al basilico	5,90
DIAVOLETTA Habanero, salamino piccante, pomodoro, fiordilatte e olio evo piccante	5,90
MARINARA Pomodoro, aglio di Proceno, origano di Pantelleria	5,90
NORMA Melanzane, ricotta grattugiata, pomodoro del Vesuvio, capperi di Fanino di Linosa, basilico fresco e olio evo	5,90
BOMBA CALABRESE Crema di anduja e melanzane, fiordilatte, pomodoro, basilico	5,90
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Prosciutto cotto, funghi trifolati, fiordilatte, olio evo	5,90
LUCCHESACCIA Rapini, salsiccia, fiordilatte, olio evo	5,90
TOSCANACCIA Cavolo nero, patate, guanciale, fiordilatte, olio evo	5,90
VECCHIA GENOVA Pesto di Prà, fagiolini, patate, fiordilatte, olio evo	5,90
MANTOVANA Zucca Hokkaido cotta al forno a legna, lardo, parmigiano, fiordilatte, olio evo	5,90
PIEMONTESE Chips di topinambur, crema di alici, culis di pimientos, fiordilatte, olio evo	8,90
ISPANICA Lardo di patanegra, pimientos de Pichillo, acciughe cantabriche, fiordilatte	8,90
TRE POMODORI Pomodorini confit, pomodorini sott'olio di Piano Grillo, pomodoro cotto nel forno, parmigiano, fiordilatte, olio evo	8,90
MEDITERRANEA Acciughe cantabriche, burrata, ciliegini gialli, origano, basilico, fiordilatte	8,90
FEMMINA Mortadella, pesto e granella di pistacchio, provola affumicata, fiordilatte	8,90
CANTABRICA Acciughe cantabriche, burrata, ciliegini gialli, origano, basilico	8,90
FORZA ITALIA Datterino rosso, pesto di Prà, burrata, fiordilatte, basilico	8,90
FUNGHI E SALSICCIA Salsiccia, funghi champignon, fiordilatte	8,90

L'impasto che gusterete ha una lievitazione di almeno 48 ore utilizzando **esclusivamente 100% biga**, la pizza risulterà molto più leggera e digeribile rispetto a qualsiasi altro impasto.

Pizze

GORGONZOLA E SALSICCIA Salsiccia, gorgonzola, cipolle confittate, fiordilatte	8,90
CACIO E PEPE Crema di pecorino romano, scaglie di pecorino, pepe Maricha, parmigiano, fiordilatte	8,90
AMATRICIANA Guanciale nero dei Nebrodi, pecorino romano, pomodoro cotto al forno, pepe, olio evo	8,90
VEGETARIANA Zucchine, melanzane, cipolle, pimientos tutti confittati, fiordilatte, pomodorini semi-dried	8,90
SAPORITA Salsiccia, patate, crescenza, fiordilatte	8,90
PARMA E ANDRIA Prosciutto crudo di Parma, burrata, rucola, fiordilatte, basilico	10,00
TARTUFELLA Tartufo nero, mortadella, burrata, rucola, fiordilatte, basilico	12,00

Bufala Casa Madaio - Castelcivita (Salerno)

arriva fresca due volte a settimana

BUFALA DA 250 gr CON PROSCIUTTO CRUDO E FOCACCIA CALDA	10,00
BUFALA DA 500 gr CON PROSCIUTTO CRUDO E FOCACCIA CALDA	20,00

PIZZE CON BUFALA

Salamino piccante, pomodorino semi-dried, olio evo	9,00
Salsiccia di cinta senese della Tenuta San Lorenza Casabasciana, funghi trifolati	10,00

Calzoni

COTTO E MOZZARELLA E POMODORINI SOTT'OLIO Prosciutto cotto, mozzarella, pomodorini sott'olio	8,90
NAPOLETANO Salame piccante, ricotta di bufala, fiordilatte, pecorino	8,90
RUSTICO Ricotta di bufala, guanciale, pepe, pomodorini secchi	8,90

Le Divine Margherite

create dalla nostra ricerca sui più grandi pomodori italiani

PIANO GRILLO (RAGUSA) Sugo di pomodoro Piano Grillo, bufala di Casa Madaio, origano di Pantelleria, basilico	13,00
MASSERIA DAUNA (FOGGIA) Pomodoro Spaccatello, ciliegini, bufala di Casa Madaio, origano di Pantelleria, basilico	13,00
PETRILLI (FOGGIA) Pomodoro Petrilli, bufala di Casa Madaio, origano di Pantelleria, basilico (usato nelle cucine dal grandissimo Ferran Adrià)	13,00

Pizza Bimbi

Piccola margherita	4,00
Piccola margherita con wurstel	5,00

E se tu volessi aggiungere qualcosa...

Capperi di Fanino "Linosa", Olive Taggiasche, Peperoncino Habanero, Würstel	1,00
Mozzarella di Bufala, Prosciutto cotto artigianale, Acciughe Cantabriche, Stracciatella di burrata, Mascarpone, Patate fritte, Funghi	2,00
Prosciutto crudo di Parma	3,00
Lamelle di tartufo nero	5,00
Patanegra di Belota 50gr.	10,00

COPERTO € 2,00

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala le necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro degli ingredienti (a vostra disposizione). I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con* potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.