



IL CALZONE *Super Filante* 10

Mozzarella, Caciocavallo Podolico, servito con Passata di Pomodoro piccante

MARGHERITA 8,5

San Marzano, Mozzarella, Basilico Fresco e Olio Extravergine

MARGHERITA CON GRATTATA DI PARMIGIANO RISERVA 10

San Marzano arrostito e Mozzarella con una grattata di Parmigiano al Tavolo

LA BUFALA 12

San Marzano & Mozzarella di Bufala Campana

LA VEGETARIANA 11

San Marzano, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pomodorini e Pesto

LA VEGANA 13

Passata di Pomodorino Giallo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive, Pesto e Granella di Pistacchio

DIAVOLA 11

San Marzano, Mozzarella e Salame Piccante

LA NORMA 11

San Marzano, Mozzarella, Melanzane, Ricotta Salata

ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO 13

Passata di Pomodorino Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Olive Taggiasche

TONNO E CIPOLLA 12

San Marzano, Mozzarella, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea

4 FORMAGGI 12

Mozzarella, Fonduta di Formaggi e Cialde di Grana Croccante

ALL' AMATRICIANA 11

San Marzano, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino

LA DUE STAGIONI 13

Divisa in due: Cotto e Funghi & Puntarelle, su base San Marzano e Mozzarella

FUNGHI DI STAGIONE 14

Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP e Funghi Misti di Stagione

LA TREVIGIANA 12

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Radicchio Rosso di Treviso

SALSICCIA E FRIARIELLI 13

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli Fatti in Casa

PUNTARELLE E ACCIUGHE 13

San Marzano, Mozzarella, Puntarelle Fresche e Acciughe di Cetara

PROSCIUTTO E FUNGHI 13

San Marzano, Mozzarella, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto all'uscita

MORTADELLA E PISTACCHIO 15

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella, Mortadella, Pomodorini e Granella di Pistacchio

LA CRUDO FERRARI 15

San Marzano, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma Ferrari 24 mesi tagliato al momento

CRUDO E STRACCIATELLA 16

Mozzarella, Crudo di Parma, Pomodorini e Stracciatella

PIZZA & PATA NEGRA 23

Mozzarella e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionato 24 mesi

I Nostri Migliori Ingredienti

POMODORO SAN MARZANO DOP • MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP • POMODORINI DEL PIENNOLO • PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA FERRARI 24 MESI •
OLIO EXTRA VERGINE MURAGLIA • MOZZARELLA FIORDILATTE • STRACCIATELLA ARTIGIANALE PUGLIESE • BURRATA DI ANDRIA IGP

Per Accompagnare

PATATE AL FORNO 6

BURRATA 8

(125gr) Burrata Pugliese, Pomodori e Basilico

PUNTARELLE E ACCIUGHE 9

PATATE PASTICCIATE 7

Con Formaggio Fuso

BUFALA 15

(250gr) consigliato per 2

Bufala Campana, Pomodori e Basilico

STRACCIATELLA E ACCIUGHE 9

POMODORINI E CIPOLLA 6

VERDURE GRIGLIATE 6

Le Nostre Focacce

Tagliate in 6

BURRATA & POMODORINI 14

Burrata Spalmata, Trito di Pomodorini
Freschi e Cipolle

CRUDO E STRACCIATELLA 16

Stracciatella e Crudo di Parma 24 mesi

BUFALA E ACCIUGHE 15

Mozzarella di Bufala Campana e Acciughe di Cetara

PATA NEGRA 21

Focaccia con Bellota Iberico di Pata Negra
Stagionato 24 mesi

TIRAMISÙ CLASSICO 6

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE 7



MANI IN PASTA

PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE

I Nostri Piatti

LASAGNE CLASSICHE 10

Con Ragù fatto in casa

POLLO AL FORNO 13

Cotto alla Fiamma con Patate o Verdure

POLPETTE CON PATATE 10

al Sugo con Patate al Forno

POLPETTE CON POLENTA 11

Polpette di Manzo al Sugo con Polenta

TARTARE DI FASSONA E NOCCIOLE 15

150 gr di Manzo, Granella di Nocciole e Pane Carasau

TARTARE ALLA MEDITERRANEA 15

150 gr di Fassona, Olive Taggiasche e Pane Carasau

VITEL TONNÈ 14

Cotto 8 Ore a Bassa temperatura

BURRATA / BUFALA CON CRUDO 15

BRESAOLA IN CARPACCIO 13

Con Rucola Selvatica, Scaglie di Grana e Datterini

Dolci Fatti in Casa

FRAGOLE & FRUTTI DI BOSCO 7

I Taglieri

IL SUPER TAGLIERE 13pp

(minimo 2 persone)

Selezione Speciale di Salumi e Formaggi

IL TAGLIERE 15

Selezione di Salumi e Formaggi Misti

Le Insalate

(solo a pranzo)

INSALATA GRECA 12

Lattuga, Feta, Olive, Cetrioli, Peperoni,
Pomodorini, Cipolla e Origano

INSALATA DI TONNO 12

Lattuga, Tonno, Mozzarella, Cuore di Bue,
Olive, Mais e Carote

INSALATA DI SALMONE 13

Lattuga, Salmone, Avocado, Pomodorini,
Germogli di Soia e Limone

INSALATA VEGANA 10

Lattuga, Ceci, Mais, Olive, Fagiolini e Rapanelli

INSALATA DI POLLO 12

Petto di Pollo, Lattughino, Cetrioli e Pomodorini

CAPRESE DI BUFALA 250GR 15

Pomodoro Cuore di Bue, Bufala 250gr e Basilico

CANTUCCI E VIN SANTO 9

CREMA CATALANA 6

Coperto 2 (solo a cena)