



LE NOSTRE FARINE

CLASSICA

Farina di grano tenero tipo 0, germe di grano ●

INTEGRALE

Farina di grano tenero integrale con pasta madre
(Disponibilità limitata) ● +2.50

A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

Per intolleranti al glutine ● +3.00

Mozzarella senza lattosio +1.50

PIZZE STAGIONALI

QUELLA DEL GIORNO

La pizza con gli ingredienti selezionati del giorno
Chiedi al personale!

FUNE (bianca)

Mozzarella, Philadelphia,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
basilico fresco ● 12.50

FERZO (bianca)

Mozzarella, Philadelphia, zucchine al forno,
pancetta affumicata ● 12.50

BASSA MAREA

Pomodoro, mozzarella, rucola,
fiocco di culatello di Sauris,
pesto di pomodori secchi, burrata pugliese ● 15.50

CANAL

Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo,
fiocco di culatello di Sauris,
melanzane al forno, basilico fresco ● 13.50

CANTABRICO

Pomodoro, olio, basilico fresco, burrata pugliese,
acciughe del mar Cantabrico ● 15.50

ERASMO (bianca)

Mozzarella, gamberi, carciofini,
ricotta affumicata ● 14.50

ISTA' (bianca)

Mozzarella, gamberi, burrata pugliese,
pomodorini, peperoncino, basilico fresco ●● 16.00

CIPRO (bianca)

Mozzarella, zucchine al forno, spinaci freschi,
salmone affumicato da noi,
pesto genovese, feta greca ● 17.00

ZANTE (bianca)

Mozzarella, pomodorini, feta greca,
insalata mistica, fiocco di culatello di Sauris ● 13.50

CALLE (bianca)

Mozzarella, prosciutto cotto alla brace,
insalata mistica, cipolla stufata,
grana a scaglie ● 15.50

CA SAVIO (bianca)

Mozzarella, burrata pugliese, speck trentino,
zucchine al forno ● 14.00

LIO (bianca)

Mozzarella, cipolla stufata, burrata pugliese,
spinaci freschi, prosciutto cotto alla brace ● 15.50

LAGUNA

Pomodoro, mozzarella, grana a scaglie,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
basilico fresco, pomodorini ● 13.00

VIGNOLE

Pomodoro, mozzarella, spinaci freschi,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
ricotta affumicata ● 12.50

SANTORINI

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini,
cipolla stufata, feta greca, olive taggiasche ● 13.50

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella ●
tomato, mozzarella

7.00

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe ●
tomato, mozzarella, anchovies

7.50

SOTTOBOSCO

pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini,
champignon ●
tomato, mozzarella, mixed mushrooms

10.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi ●
tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms

9.00

PRIMAVERA

pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico ●
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, basil

8.50

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofini ●
tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes

9.50

TONNO & CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla ●
tomato, mozzarella, tuna, onion

9.00

4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella,
selezione di formaggi misti ●
tomato, mozzarella, mixed cheese

9.00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salamino piccante ●
tomato, mozzarella, spicy salami

8.00

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina,
grana a scaglie, rucola fresca ●
tomato, mozzarella, bresaola (italian salted/dried beef),
grana cheese, rocket salad

11.00

MARINARA

pomodoro, olio all'aglio, origano ●
tomato, garlic oil, origan

5.50

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe ●
tomato, mozzarella, capers, anchovies

8.50

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane,
grana a scaglie, basilico ●
tomato, mozzarella, eggplant, grana cheese, basil

10.00

NOSTROMO

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata,
speck Trentino ●
tomato, mozzarella, scamorza smoked cheese,
italian speck ham

10.50

MONTANARA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini,
porchetta Veneta ● ●
tomato, mozzarella, sausage, chiodini mushrooms,
roast pork

12.00

ITALIA

pomodoro, mozzarella, rucola,
pomodorini a grappolo, burrata pugliese ●
tomato, mozzarella, rocket salad,
cherry tomatoes, burrata cheese

11.50

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere,
acciughe, olio all'aglio, salamino piccante ●
tomato, mozzarella, capers, black olives, anchovies,
garlic oil, spicy salami

11.00

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure al forno ●
tomato, mozzarella, mixed vegetables

10.00

EMILIANA

pomodoro, mozzarella, stracchino,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi ●
tomato, mozzarella, stracchino cheese,
raw ham 18 months old

10.50



PIZZE CLASSICHE

BOLZONE

pomodoro, mozzarella, briè, speck Trentino, pomodorini a grappolo ●
tomato, mozzarella, brie cheese, italian speck ham, cherry tomatoes 12.00

CASERECCIA

pomodoro, mozzarella, porchetta Veneta, porcini ●
tomato, mozzarella, roast pork, porcini mushrooms 11.00

AFFUMICATA (bianca)

mozzarella, pancetta affumicata, scamorza affumicata, cipolla stufata ●
mozzarella, smoked bacon, smoked scamorza cheese, stewed onion 11.00

QUARTA LUNA (bianca)

mozzarella, briè, noci, pere ●
mozzarella, brie cheese, walnuts, pears 10.00

APPETITOSA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck Trentino ●
tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, italian speck ham, walnuts 12.00

CONTADINA

pomodoro, mozzarella, porchetta Veneta, salsiccia ●
tomato, mozzarella, roast pork, sausage 11.00

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina, porcini, grana a scaglie ●
tomato, mozzarella, bresaola (italian salted/dried beef) porcini mushrooms, grana cheese 12.50

CINQUE TERRE (bianca)

mozzarella, gamberi argentina, olive taggiasche, pesto Genovese, pomodorini a grappolo ●●
mozzarella, shrimps, black olives, pesto genovese sauce, cherry tomatoes 14.50

TRENTINA

pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon, speck trentino ●
tomato, mozzarella, mushrooms (porcini, chiodini, champignon) italian speck ham 12.50

ESTATE (bianca)

mozzarella, stracchino, bresaola della Valtellina, zucchine al forno ●
mozzarella, stracchino cheese, zucchini, bresaola (italian salted/dried beef) 12.00

GENOVESE (bianca)

mozzarella, patate al forno, pesto genovese, pesto di pomodori secchi, olive taggiasche, tonno ●●
mozzarella, pesto genovese sauce, dry tomatoes pesto sauce, black olives, tuna, baked potatoes 14.00

COPERTO 2.50

AGGIUNTA INGREDIENTI a partire da 0.50

SERVIZIO TORTA 7.50

DIRITTO DI TAPPO 7.50

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con ● sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e decongelati per lavorazione e/o miscita

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco (congelati) – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. I prodotti vengono decongelati per lavorazione e/o miscita

Allergeni – I piatti contrassegnati con ● presentano minimo un allergene all'interno

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Tuttavia durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 :
pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Per consultare la lista dei prodotti congelati, surgelati e delle specifiche sugli allergeni chiedere al personale.

