



"Una pizza con i grani antichi è più buona, più fragrante, più digeribile. Le nostre farine sono la testimonianza della voglia di fornire sempre prodotti unici, distintivi e nuovi sapori genuini frutto delle tradizioni passate.."

USIAMO TECNICHE DIVERSE PER OFFRIRE UN IMPASTO SPECIALE:

Impasto indiretto: con biga, realizzato con diversi tipi di cereali, 48h di fermentazione.

Idrolisi: realizzato lasciando fermentare spontaneamente il grano spezzato con acqua calda senza aggiunta di nessun tipo di lievito.

VIZI e SFIZI
"IN ATTESA DELLA PIZZA.."

BRUSCHETTA STRACCIATELLA E ACCIUGHE 6,00
Stracciatella, filetti di acciughe, origano.

TRIS DI MONTANARE GOURMET 9,00
Pomodori, parmigiano e basilico.
Pistacchio di bronte e mortadella Bonfanti.
Burrata e carciofini freschi arrostiti.

CAPRESE PGC 12,00
Mozzarella di bufala o affumicata 250g (a scelta), pomodoro a fette cuore di bue, origano, olio biologico italiano.

(servita con focaccia tradizionale "tipo 0").

LE PIZZE
"LE TRADIZIONALI"

MARGHERITA 7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio extravergine d'oliva.

NAPOLETANA 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe di Sicilia, origano.

VEGETARIANA 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste grigliate fresche di stagione, olive nere taggiasche, basilico fresco.

CAPRICCIOSA 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto arrosto alta qualità, funghi champignon, olive nere taggiasche, origano.

"LE CONTEMPORANEE"

MARINARA PGC 8,50
Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, capperi di Salina, olive nere taggiasche, aglio, origano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco.

DEL CAPO 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, guanciale affumicato, funghi porcini, scaglie di grana.

SAPORITA 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea, gorgonzola piccante Igor, spianata calabra DOP.

TENTAZIONE 13,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, provola affumicata, cipolle rosse di Tropea, friarielli Napoletani, olive nere olive taggiasche, origano.

TIMILIA 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, mandorle a scaglie, basilico fresco.

VERMOUTH 13,00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP Baruffaldi, cipolla caramellata al forno, mandorle tostate, salsa al Vermouth artigianale.

TREVIGIANA 12,00
Mozzarella fior di latte, fontina d'alpeggio, radicchio al forno glassato, mandorle tostate.

PROFUMO DI MONTAGNA 13,00
Mozzarella fior di latte, fontina d'alpeggio, funghi champignon, speck Tirolese, parmigiano reggiano a scaglie.

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con le diverse farine di **GRANI ANTICHI**:

KAMUT KHORASAN INTEGRALE MULTICEREALI CARBONE VEGETALE

supplemento farine speciali:

1,50

FARINA INTERA

Contiene: farro, avena, Senatore Cappelli, semi di lino, antiossidanti derivanti dalla buccia di olive.

supplemento Farina interA

2,00

farina approvata e consigliata da:



"LE CREMOSE"

CHIPS DI ZUCCHINE 13,00
Consigliata: Farina integrale, burrata campana, vellutata e chips di zucchine, scaglie di caciocavallo, olio EVO, basilico fresco.

SOLINA 12,50
Consigliata: Farina carbone vegetale, mozzarella fior di latte, pecorino romano a scaglie, crema di carciofi, salame dolce.

RADICCHIO ROSSO 13,50
Consigliata: Farina multicereali, mozzarella di bufala affumicata, crema di radicchio rosso, pomodorini confit, olive taggiasche, olio biologico italiano.

"LE BIANCHE"

DOLCE PARMA 11,00
Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma D.O.P. scaglie di grana padano.

CALABRESE 'NDUJA 11,00
Mozzarella fior di latte, filetti di acciughe di Sicilia, cipolle rosse di Tropea, 'nduja, origano, olio EVO.

NOVARESE 11,50
Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP Baruffaldi, pere, noci.

CARCIOFI E LARDO DI COLONNATA 12,00
Mozzarella fior di latte, carciofini arrostiti, lardo di Colonnata IGP, olio biologico italiano, spolverata di pepe nero, basilico fresco.

Richiedi la tua pizza con la mozzarella SENZA LATTOSIO.

"LE BUFALÉ"

BUFALINA 10,00
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico fresco.

STRACCIATELLA 11,00
Pomodoro, stracciatella, filetti di acciughe di Sicilia, olive taggiasche, origano.

SUPERBA 13,50
Pomodoro, mozzarella di Bufala, salsiccia nostrana, provola, pomodorini datterini, scaglie di grana padano, basilico.

RITA ILLUMINATA 11,00
Pomodoro, bufala affumicata, spolverata di paprica, olio extravergine di oliva, basilico fresco.

"BORDO RIPIENO"

MARGHERITA RIPIENA 11,00
bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva.
al centro: pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco.

GENOVESE 14,00
bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva.
al centro: mozzarella di Bufala, pesto, pinoli, grana a scaglie.

GIULIO CESARE 15,00
bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva al tartufo.

al centro: mozzarella fior di latte, 'nduja, gorgonzola, olive nere taggiasche, pomodorini datterini, bresaola dell'Alto Adige, funghi e grana padano.

"LE GOURMET"
(servite a spicchi)

GAMBERO ROSSO 15,00
Pomodoro San Marzano DOP, asparagi freschi, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella, basilico fresco, olio biologico italiano.

PINNA GIALLA 14,00
Fior di latte, pesto di pistacchi, bottarga di tonno grattugiata, zeste di limone, basilico fresco, olio biologico italiano.

CICORIA E GUANCIALE 13,00
Fior di latte, guanciale croccante, cicoria ripassata, zeste di arancia, olio biologico italiano.

FICHI E CULATELLO 13,50
Confettura di fico nero, medaglioni di mozzarella di bufala DOP, culatello di Zibello DOP, chips di pecorino romano, olio biologico italiano.

LE VEGANE
"RIVOLUZIONE VEGETALE"

CUORE VEGAN 11,00
Crema di pesto, insalata spinacino, funghi champignon, cipolla, pomodorini secchi, olio biologico italiano.

TUTTOBOSCO 11,50
Crema di funghi porcini, funghi misti di stagione, olio biologico italiano, prezzemolo fresco grattugiato.

VIOLIFE 11,50
Vellutata di rucola, pomodorini secchi, olive taggiasche, mandorle tostate, olio biologico italiano, basilico fresco.

COSTIERA 12,00
Vellutata di zucca, pomodorini confit, olive taggiasche, funghi champignon, cipolla rossa, basilico fresco, olio biologico italiano, spolverata di pepe.

Novità:

Richiedi la tua pizza con il formaggio VEGANO.

"IL NOSTRO MOTTO E' : QUALITA'. SELEZIONIAMO ATTENTAMENTE LE MATERIE PRIME E FORNITORI.
LA NOSTRA PIZZA E' FRUTTO DI UNA LUNGA LIEVITAZIONE LA QUALE APPORTA GUSTO E LEGGEREZZA AL PRODOTTO FINALE".

I DRINKS

APEROL SPRITZ	7,00
Aperol, prosecco Val d'Oca e acqua di Seltz.	
CAMPARI SPRITZ	7,00
Bitter Campari, prosecco Val d'Oca e acqua di Seltz.	
CAMPARI ORANGE	7,00
Bitter Campari e aranciata amara Sanpellegrino	
NEGRONI	8,00
Bitter Campari, gin, vermouth rosso e scorza di arancia.	
NEGRONI SBAGLIATO	8,00
Bitter Campari, prosecco Val d'Oca, Martini Rubino, acqua di Seltz e scorza di arancia.	
AMERICANO	8,00
Vermouth rosso, Campari, acqua di Seltz, buccia di limone e scorza di arancia.	

SOFT DRINKS

"A BASE DI YERBA MATE"

CLUB MATE - 33 cl	5,50
CLUB MATE - 50 cl	7,00

Le nostre ricette con CLUB MATE:

VODKA MATE (Mate più Vodka) - 33 cl	8,00
MAX SEVEN (Mate più Gin) - 33 cl	8,00
TURBOMATE (Mate più Prosecco) - 33 cl	8,00
MILANO-MATE (Mate più Amaretto) - 33 cl	8,00
MATEY (Whisky - Mate) - 33 cl	9,00

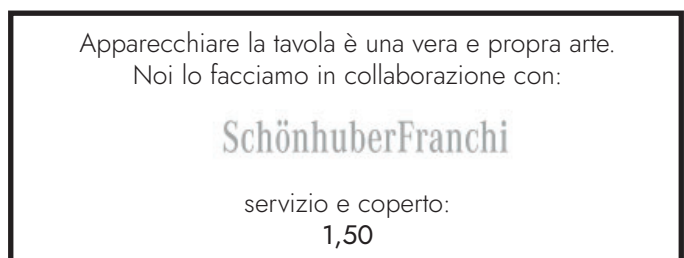
VISIONE E MISSIONE

Grazie ad una costante **ricerca e conoscenza** delle materie prime e passione per il mondo vitivinicolo, in abbinamento ai nostri impasti speciali proponiamo una selezionata **carta dei vini** basata sui lievitati: nelle nostre "bolle da pizza" ritroverai i tipici profumi terziari di crosta di pane e pasta sfoglia che miglioreranno la tua **esperienza gustativa ed olfattiva**.

"VINI NATURALI "

SENZANIENTE PECORINO IGP - 75 cl	23,00
Azienda agricola Marina Palusci	
SAUVIGNON BLANC IGT - 75 cl	24,00
Azienda agricola Colle del Bricco	
VALPOLICELLA DOC - 75 cl	24,00
Azienda agricola Bruscar	
BARBABOLLA - 75 cl	25,00
Azienda agricola Marco Barba	
MIRAGE à BULLES DOC - 75 cl	28,00
Azienda agricola Cotè Cairn	

I nostri riconoscimenti:



Allergeni :

Sappi che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni: crostacei, frutta a guscio, glutine, latte, molluschi, uova, pesce, senape, sesamo, soia e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

ACQUA / BIBITE

Acqua Sanpellegrino - 50 cl / 75 cl	2,50 / 3,00
Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta - 33 cl	3,00
Chinotto, Aranciata amara Sanpellegrino - 25 cl	3,00
Tonica rovere, Tonica agrumi Sanpellegrino - 25 cl	3,50
Ginger beer Sanpellegrino - 25 cl	3,50

GIMBER

"IL MIX DI ZENZERO SENZA ALCOOL"

ORIGINAL - 25 cl	5,50
(5 cl GIMBER + 20 cl acqua frizzante fresca + timo/menta)	
VIRGIN MARGARITA - Mocktail 33 cl	6,50
- 30 ml GIMBER	
- 45 ml succo di arancia fresco	
- 60 ml succo di lime fresco	
- 1 cucchiaino di sciroppo d'agave o acqua e zucchero	
- acqua frizzante fresca	
- scorza di lime, scorza di arancia e sale per il bordo bicchiere	

VINI IN BOTTIGLIA



BARBERA D'ALBA DOC - 75 cl	24,00
Azienda agricola F.lli Massucco	
NEBBIOLO D'ALBA DOC - 75 cl	24,00
Azienda agricola F.lli Massucco	
LANGHE FAVORITA DOC - 75 cl	23,00
Azienda agricola F.lli Massucco	
ROERO ARNEIS DOC - 75 cl	24,00
Azienda agricola F.lli Massucco	

"CHILOMETRO ZERO"

COLLINE NOVARESI MOTTOBELLO DOC - 75 cl	25,00
Azienda agricola Brigatti	
COLLINE NOVARESI VESPOLINA DOC - 75 cl	25,00
Azienda agricola Brigatti	

"PER IL DOLCE"

MOSCATO D'ASTI DOC DOC - 75 cl	24,00
Azienda agricola F.lli Massucco	

LE BOLLE DA PIZZA

VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG - 75 cl	25,00
Prosecco Superiore - Extra Dry	
VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG - 75 cl	28,00
Prosecco Superiore "Rive di Colbertaldo"	
"ITALOFILIA"	
ALTA LANGA BRUT DOCG - 75 cl	36,00
Metodo classico "Brandini La Morra"	
FRANCIACORTA BRUT DOC - 75 cl	36,00
Azienda Ricci Curbastro	
FRANCIACORTA SATEN BRUT DOC - 75 cl	38,00
Azienda Ricci Curbastro	
GAUDENSIUS BLANC de NOIR ETNA DOC - 75 cl	36,00
Metodo classico "Firriato"	
GAUDENSIUS PAS DOSE' ETNA DOC - 75 cl	38,00
Metodo classico "Firriato"	
GAUDENSIUS ROSE' ETNA DOC DOC - 75 cl	38,00
Metodo classico "Firriato"	

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

Marechiaro bionda alla spina 20 cl	3,00
Marechiaro bionda alla spina 40 cl	6,00
Eremitani rossa alla spina 20 cl	3,50
Eremitani rossa alla spina 40 cl	6,50
Tucher Weizen alla spina 30 cl	4,50
Tucher Weizen alla spina 50 cl	7,50

I DESSERT E LA FRUTTA

TIRAMISU' PGC	6,50
Servito con crema al mascarpone Mambelli, savoiardi Camporelli bagnati al caffè e cacao amaro Venchi.	
NEW YORK CHEESECAKE	6,50
Servita a fette con base di biscotti e burro cotto al forno. Guarnizione con coulis a piacere.	

CROSTATE DI FRUTTA FRESCA	6,50
Servite a fette con crema pasticcera e frutta fresca di stagione.	

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO	6,00
Golosi bignè farciti con crema chantilly o crema pasticcera e copertura a base di cioccolato.	

CREMA CATALANA	6,00
Sormontata da una pellicola croccante di zucchero caramellato.	

PANNACOTTA	6,00
Guarnizione con coulis a piacere	

Proponiamo ed aggiorniamo settimanalmente tutti i nostri dessert con monodosi e pasticceria mignon.

NOVITA':
Richiedi la tua torta fresca di pasticceria solo su prenotazione.

CAFFETTERIA

Caffè espresso 100% arabica "Tierra"	1,50
Caffè d'orzo, ginseng "Eraclea"	2,00
Caffè decaffeinato 100% arabica "Dek"	2,00

Tutti i prodotti Tierra contengono caffè provenienti da piantagioni certificate da "Rainforest Alliance".

GLI AMARI

Le Eccellenze italiane:	
Mirto di Sardegna, Limoncello di Sorrento	4,50

I Classici:	
Montenegro, Lucano, Del Capo, San Simone, Aversa Riserva, Braulio Riserva	4,50

I DISTILLATI

GRAPPA GIALLA DA BAROLO	6,00
Azienda agricola F.lli Massucco	
GRAPPA BIANCA DI ARNEIS	6,00
Azienda agricola F.lli Massucco	
WHISKY TORBATO	7,00
Single Malt Caol Ila 12 Anni	
WHISKY TORBATO	8,00
Single Malt Lagavulin 16 Anni	

"IL NOSTRO MOTTO E' : QUALITA'. SELEZIONIAMO ATTENTAMENTE LE MATERIE PRIME E FORNITORI.
LA NOSTRA PIZZA E' FRUTTO DI UNA LUNGA LIEVITAZIONE LA QUALE APPORTA GUSTO E LEGGEREZZA AL PRODOTTO FINALE".