

le pizze alla napoletana



servite con
IMPASTO
CLASSICO

V **MARINARA € 8**

Pomodoro San Marzano DOP,
aglio, origano

ROMANA € 12

Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte, alici adriatiche,
origano di Pantelleria

M **MARGHERITA € 10**

Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte, basilico fresco

QUATTRO STAGIONI € 13

Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte, funghi freschi,
prosciutto cotto, uova sode,
carciofi

TONNO E TROPEA € 15

Mozzarella fior di latte, Cipolla di
Tropea in agrodolce, olive taggiasche,
tonno fresco marinato,
cipollotto saltato, origano

DIAVOLA € 12

Pomodoro San Marzano DOP,
Mozzarella fior di latte, pomodorini,
salame piccante, Parmigiano, basilico

C **COSACCA € 8,5**

Pomodoro San Marzano DOP, aglio,
origano, pecorino grattugiato,
basilico fresco

M **MASTUNICOLA € 13**

Mozzarella fior di latte,
Pecorino Siciliano, battuto di lardo,
basilico fresco e pepe

'A PIZZA E SCAROLE € 13

Mozzarella fior di latte, scarola riccia,
alici, pomodorini, olive Itrana,
capperi di Pantelleria

P **PARMIGIANA € 12**

Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte, melanzane
al forno, Parmigiano, basilico fresco,
origano

A **ANACAPRI € 13**

Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella di bufala, pomodorino
datterino, basilico fresco

4 **FORMAGGI € 13**

Mozzarella fior di latte, scamorza
affumicata, Parmigiano, burrata

Salsiccia € 2 - Wurstel € 1 - Prosciutto Cotto € 2 - Salame € 2 - 'Nduja € 2
Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina" (servito a parte) € 3,5 - Salame piccante € 2
Capperi di Pantelleria € 1,5 - Alici adriatiche (in cottura) € 3,5
Burrata (servita a parte) € 3 - Mozzarella di Bufala € 4,5 - funghi champignon € 1,5
Rucola € 1 - carciofi € 2 - olive € 1

ingredienti
extra



le pizze gourmet

TAGLIATE IN 8 SPICCHI,
IDEALI PER LA CONDIVISIONE



BUFALINA € 12,5

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala "Borgoluce", basilico fresco

NAPOLETANA € 13

Pomodoro San Marzano DOP, alici dell'Adriatico, Olive "Itrana", Capperi e Origano di Pantelleria

PUMMÀ € 14,5

Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese "Caseificio Palazzo", alici del Mar Cantabrico, Origano di Pantelleria

CAPRICCIOSA € 13

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, uova sode, patè di olive, basilico

NUOVO FIORE € 15

Mozzarella fior di latte, burrata pugliese "Caseificio Palazzo" Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina"

DIAVOLA € 14

Scamorza affumicata, mozzarella fior di latte, pomodorino semisecco, 'Nduja di Spilinga

TAVOLO 6 € 14

Mozzarella fior di latte, Squacquerone di Romagna DOP, julienne di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina", rucola

BELLAFESTA € 13

Cornicione farcito di ricotta, spinacino fresco, salame



VEGGY DI PRIMAVERA € 14

Crema di patate e carote, guacamole, concassè di pomodoro con cipollotto e lime



MERCATO € 14

Una pizza in continuo cambiamento secondo le disponibilità del mercato ortofrutticolo.



i nostri impasti

Tutte le nostre pizze sono preparate con **IMPASTO CLASSICO**

(farina di grano tenero Tipo "0" biologica e grani romagnoli "Molino Naldoni" e Lievito Madre)

In alternativa (con maggiorazione di € 2,5):

- **IMPASTO CON GRANO KHORASAN** biologico 100% italiano e Lievito Madre
- **IMPASTO IDROLISI** con grano spezzato senza lievito aggiunto

oli extra vergine di oliva



Roberto Monti, Brisighella (RA) - Olio Extra Vergine di Oliva (campagna 2019)

Tenuta Pennita, Terra del Sole (FC) - Poggio al Monte (campagna 2019)



I Benedettini, Sant'Angelo a Fasanella (SA) - I Benedettini (campagna 2019)



salumi

Prosciutto di Parma
24 mesi "Zuarina" € 3,5
Prosciutto Cotto € 2
Salame € 2

**PUOI
ACCOMPAGNARLI
ANCHE ALLE PIZZE
NAPOLETANE**


Assortimento di salumi e formaggi "Selezione Pummà" - per 2 pers. € 18

Focaccia al rosmarino - 8 spicchi € 3

spizzichi e bocconi

 Carciofi, scaglie di Parmigiano e citronette € 5


 Verdure di stagione in pinzimonio € 3

 Ratatouille di verdure con bruschette di pane € 3

Crostini di pane con pomodoro, 'nduja, burrata e rucola € 3

Mi chiamo Alice (pane, burro, alici e scorza di limone) € 3,5

Bruschetta di lardo e rosmarino € 3

pasta  Spaghetto alla chitarra* con pomodoro e basilico € 8,5
Tagliatelle al ragù "alla Bolognese" € 9

insalate  Misticanza (bowl piccola) € 3
 Insalata mista € 9
(misticanza + ingredienti a scelta: mozzarella di bufala, pomodorini, olive, capperi, uova sode, Parmigiano, carote)



dessert

MOUSSE DI SQUACQUERONE E FICHI CAMELLATI € 6

Squacquerone, ricotta vaccina, crumble di mandorle, fichi caramellati

TIRAMISÙ € 6

Uova, mascarpone, biscotto savoiardo, cacao, panna, zucchero, caffè


CALIFORNIANA AL BICCHIERE € 6


Pasta frolla, crema al limone, fragole

CREMOSO AI DUE CIOCCOLATI € 6

Mousse di cioccolato fondente, mousse di cioccolato bianco, crumble e granella di nocciola

Servizio e coperto € 2,5

 piatto vegetariano

 piatto vegano

 prodotto surgelato
se non disponibile fresco

 prodotto biologico