



i nostri fritti

LE MONTANARINE € 5 (2 pezzi per porzione - anche diverse)

Burrata pugliese, alici adriatiche, scorza di limone

Salsa di pomodoro, pecorino, basilico fresco

Squacquerone e Prosciutto di Parma DOP "Zuarina" 24 mesi

Mortadella "Artigianquality"

Ragù alla bolognese e Parmigiano Reggiano

Gorgonzola dolce DOP, Speck cotto leggermente affumicato, miele

**PATATINE
FRITTE** € 5



dalla cucina

Misticanza (bowl piccola) € 3

Insalata mista (misticanza + ingredienti a scelta: Mozzarella di Bufala Campana DOP, € 9 pomodorini, olive, capperi, uova sode, Parmigiano, carote, alici)

Mozzarella di Bufala Campana affumicata DOP, rucola e pomodorini € 5



salumi

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina" € 3,5

Prosciutto cotto € 2 - Guanciale stagionato € 2

Mortadella "Artigianquality" € 3

Speck cotto leggermente affumicato € 3

**PUOI
ACCOMPAGNARLI
ANCHE ALLE PIZZE
NAPOLETANE**

FOCACCIA AL ROSMARINO € 3 - SCHIACCIATINA CROCCANTE AL ROSMARINO € 3

le pizze alla napoletana



servite con
IMPASTO CLASSICO

- MARINARA** € 8
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, Origano di Pantelleria
- ROMANA** € 12
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alici di Sciacca, Origano di Pantelleria
- MARGHERITA** € 10
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico fresco
- POMO D'ORO** € 10
Pacchette di pomodoro giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata, basilico fresco, ricotta salata
- 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 affumicato, cipollotto saltato, Origano di Pantelleria
- PARMIGIANA** € 12
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e Parmigiana di melanzane
- DIAVOLA** € 12
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pomodorini, salame piccante, Parmigiano, basilico fresco
- COSACCA** € 8,5
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, Origano di Pantelleria, pecorino grattugiato, basilico fresco

MASTUNICOLA € 13
Mozzarella fior di latte, Pecorino Siciliano, battuto di lardo, basilico fresco e pepe

ORTOLANA € 10
Crema di zucca, patate arrosto, daikon, radicchio brasato, nocciole tostate

NAPOLI € 12
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini, Capperi e Origano di Pantelleria, alici di Sciacca, olive Itrana, aglio, basilico fresco

ANACAPRI € 13
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico

4 FORMAGGI € 13
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, Parmigiano, Gorgonzola DOP

SALSICCIA E FRIARIELLI € 12
Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli* spadellati con aglio e peperoncino

FUMÈ € 12
Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata, patate arrosto, pancetta affumicata e rosmarino

POSITANO € 12
Pacchette di pomodoro giallo, olive Itrana, aglio, alici adriatiche, Origano di Pantelleria, basilico fresco

BOSCAIOLA € 13
Pomodoro San Marzano DOP, galletti e porcini trifolati profumati al timo, burrata pugliese, salsiccia croccante, pomodorini arrosto

CASTELLI ROMANI € 13
Mozzarella fior di latte, Porchetta di Ariccina, burrata affumicata, cipolla marinata, pesto di rucola

olio extra vergine di oliva

Torre San Martino, Modigliana (FC) Brisighella DOP (campagna 2020)

le pizze gourmet

TAGLIATE IN 8 SPICCHI, IDEALI PER LA CONDIVISIONE

i nostri impasti

Le nostre pizze con **IMPASTO CLASSICO** sono preparate con farina di grano tenero Tipo "0" biologica e grani romagnoli "Molino Naldoni" e **LIEVITO MADRE**

IMPASTO IDROLISI con grano spezzato

senza lievito aggiunto

maggiorazione di € 2,5



BUFALINA € 12,5

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico

BOLOGNA € 14

Mozzarella di Bufala Campana affumicata DOP, Mortadella "Artigianquality", granella di pistacchio

PUMMÀ € 14,5

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

MEDITERRANEA € 14,5

Mozzarella fior di latte, burrata pugliese, tonno affumicato, pomodorini arrosto, granella di pistacchio

MONTAGNA € 13

Mozzarella fior di latte, Speck cotto leggermente affumicato, chutney di prugne, Teroldego e radicchio, caprino, nocciole tostate

NUOVO FIORE € 15

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

HOT CLUB € 13

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola piccante DOP, peperoni arrosto 'Nduja di Spilinga, basilico fresco

AMATRICIANA € 13

Pomodoro San Marzano DOP, guanciale stagionato, Pecorino Romano

PORCINA € 13

Mozzarella fior di latte, porcini trifolati, julienne di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina", crumble di castagne

CARBONARA € 13

Scamorza affumicata, patate schiacciate, guanciale stagionato, crema all'uovo, pepe



pizza baby

Solo per bimbi
MARGHERITA € 6

SOLO PER PIZZE ALLA NAPOLETANA

Rucola € 1 - Salsiccia € 2 - Wurstel € 1 - Prosciutto Cotto € 2 - 'Nduja € 2
Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina" (servito a parte) € 3,5 - Olive € 1
Guanciale stagionato € 2 - Capperi di Pantelleria € 1,5
Alici adriatiche (in cottura) € 2 - Burrata (servita a parte) € 3
Salame piccante € 2 - Patatine fritte € 2,5 - Galletti e Porcini trifolati € 3,5
Funghi champignon € 1 - Carciofi € 2 - Mozzarella di Bufala € 2,5

ingredienti extra



dessert

€ 6



tiramisù

panna cotta

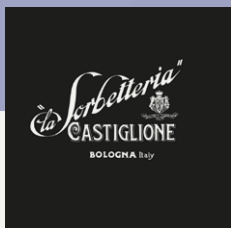
al caramello salato e pistacchio


gelato alla crema
con amarena Fabbri

zuppa inglese

affogato al caffè
con gelato fior di latte

I gelati sono forniti da



 piatto vegetariano

 piatto vegano

 prodotto surgelato
se non disponibile fresco

Servizio
e coperto
€ 2,5



bevande



ACQUA E BIBITE

| | |
|---------------------------|--------------------|
| ACQUA (naturale e gasata) | bott. 0.75 L € 2 |
| COCA COLA (Classic, Zero) | bott. 0.33 L € 3,5 |
| COCA COLA (Classic) | bott. 1 L € 7 |
| FANTA | bott. 0.33 L € 3,5 |
| CHINOTTO / GASSOSA | bott. 0.25 L € 3,5 |

BIRRE ALLA SPINA

| | |
|---------------------------|---|
| MORETTI CHIARA - 4,6% | piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5 |
| ICHNUSA non filtrata - 5% | piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5,5 |
| MORETTI LA BIANCA - 5% | piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5,5 |
| MORETTI LA ROSSA - 7,2% | piccola 0.20 L € 4,0 / 0.40 L media € 6 |

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN)

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Viola Bianca - 4,8% | 0,35 L € 7,5 / 0,75 L € 15 |
| Viola Bionda - 5,6% | 0,35 L € 7,5 / 0,75 L € 15 |
| Viola Rossa - 6,6% | 0,35 L € 8 / 0,75 L € 16 |
| Viola Numerotre - 6,9% | 0,35 L € 8 / 0,75 L € 16 |
| Viola IPA - 5,8% | 0,35 L € 8 |



BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT (sbocc. 2019)
"Le Vedute" - Rovato (BS) - da uve Chardonnay e Pinot Nero

bott 0,75 L € 35

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG
"Colbello" Merotto - Col San Martino (TV)

bott 0,75 L € 26 calice € 5,5

CHAMPAGNE DRAPPIER PREMIER CRU BRUT s.a.
(da uve Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%)

bott 0,75 L € 65

VINI BIANCHI

CHARDONNAY DOC 2020
"A.A." Kossler - St. Pauls (BZ)

bott 0,75 L € 22

RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO 2020
Vigna del Lauro - Cormons (GO)

bott 0,75 L € 19 calice € 4

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2020
Audaraya - Sardinia (CA)

bott 0,75 L € 20 calice € 4,5

VINI ROSATI

SALENTO SUSSUMANIELLO ROSATO IGT 2020
Tenute Serranova - Serranova (BR)

bott 0,75 L € 16

VINI ROSSI

ROMAGNA DOC SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. 2018 BIO
"Gemme" Torre San Martino - Modigliana (FC)

bott 0,75 L € 24 calice € 5

VINO DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG
"Casa di Bianca" - Doglia - Castagnole delle Lanze (CN)

bott 0,75 L € 26

LIQUORI E DISTILLATI

Limoncello, Liquore di liquirizia, Amaro del capo, Grappa tipica 903 Maschio,
Grappa tipica 903 Barrique Maschio, Prime uve oro Maschio,
Grappa barrique riserva torba rossa Castagner, Amaretto "Autentico" Lazzaroni € 4

RUM

Cubaney 18/21 € 4

Cubaney 25 € 5

Botran "Solera 1893", Zacapa23 Solera Gran Riserva € 6

CAFFÈ

La Nostra Gran Miscela / Decaffeinato / Orzo € 1,5

a tutta
birra!



birre in bottiglia

BLANCE DE NAMUR - 4,5% (bott. 0,75L) € 12

Blanche belga, fragranze agrumate, fruttate e speziate

BIRRA DELLO STRETTO NON FILTRATA - 5% (bott. 0,33L) € 3,5

*Lager dal colore giallo oro con gusto bilanciato e aromatico.
Amaro fruttato e assai delicato con corpo rotondo ed equilibrato.*

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 5% (bott. 0,33L) € 4

*Colore giallo dorato luminoso con una naturale opalescenza.
Al naso lascia emergere note agrumate di arancia e cedro,
accenni verdi di luppolo e sentori floreali di zagara.
Al gusto vibrazioni di sale sul finale.*



le artigianali

MILLEMOSCHE (Birrifificio Mazapégul) - 3,9% (bott. 0,75L) € 15

*Birra chiara, dissetante e beverina, dal corpo leggero e pulito,
capace di sostenere il grado alcolico decisamente contenuto.
Caratterizzata da un inconfondibile aroma fruttato e luppolo fresco, al palato è
penetrante con note di agrumi. Il finale è piacevolmente amaro e tagliente.*

SPEAK EASY (Birrifificio Abusivo) - 4,7% (bott. 0,50L) € 16

*Erbacea, beverina con profumo di filo d'erba e crosta di pane.
Note di miele e amaro persistente la rendono così equilibrata da farla sembrare
easy... molto facile, con un corpo importante. Schiuma bianca durevole.*

NONNO GUALTIERO (Birrifificio Claterna) - 4,9% (bott. 0,75L) € 15

*Questa birra artigianale sprigiona un cocktail di diversi aromi,
erbaceo, floreale e speziato, dovuti al luppolo nobile Saaz,
che insieme conferiscono una sensazione rinfrescante e rigenerante.
Alla bocca questa birra sprigiona una leggera ondata dolce, con fragranze del malto
d'orzo, lasciando rapidamente spazio al luppolo e al suo amaro persistente che
ripulisce le papille gustative e le prepara ad un altro sorso.*