



deliziare ci fa

milano marittima

# i nostri impasti



**IMPASTO CLASSICO** con farina di grano tenero Tipo "0" biologica e grani romagnoli "Molino Naldoni"

*Lievito Madre*

**IMPASTO AI SEMI**  
di lino, girasole, sesamo e fiocchi di avena

*Lievito Madre*

*maggiorazione € 2,5*

**IMPASTO IDROLISI** con grano spezzato  
senza lievito aggiunto

*maggiorazione € 2,5*

*Il nostro Lievito Madre viene rinfrescato ogni giorno alle 12.00 e alle 16.00, gli impasti vengono preparati ogni sera alle 20.00 per il giorno successivo, il tutto con amore, passione e dedizione.*

## **ALLERGENI**


*Ai sensi del Regolamento 1169/2011 si comunica che le preparazioni possono contenere allergeni; lo staff sarà a vostra disposizione per consigliarvi in base alle vostre esigenze. Per ulteriori informazioni potete consultare il cartello ALLERGENI esposto.*



# i nostri fritti

## LE MONTANARINE € 5


(2 pezzi per porzione, anche diverse)

- *Burrata, acciughe cantabriche e liquerizia*
-  - *Pomodoro, Parmigiano e basilico*
- *Squacquerone e gambuccio di prosciutto crudo*
- *Mortadella*
- *Ripiena di ventricina e grattugiata di ricotta salata*
- *Gorgonzola dolce, speck cotto e miele*


## LE PATATINE FRITTE

€ 5

## LE INSALATE

-  *Misticanza* (bowl piccola) € 3  
*Insalata mista* € 9  
(misticanza + ingredienti a scelta: Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini, olive, capperi, uova sode, Parmigiano, carote, alici)

## I PIATTINI

-  *Bufala affumicata, rucola e pomodorini* € 5  
*Tonno affumicato, misticanza e caprino* € 6



## I SALUMI

- Prosciutto di Parma*  
*DOP 24 mesi "Zuarina"* € 3,5  
*Prosciutto cotto* € 2  
*Guanciale stagionato* € 2  
*Mortadella "Artigianquality"* € 3  
*Speck cotto leggermente affumicato* € 3  
*Salame Milano* € 2

-  *Focaccia al rosmarino* € 3  
 *Schiacciata croccante al rosmarino* € 3

-  piatto vegetariano  piatto vegano

# le gourmet



TAGLIATE IN 8 SPICCHI  
SONO IDEALI PER LA CONDIVISIONE



## BUFALINA

€ 12,5

*Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco*

## BOLOGNA

€ 14

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

## PUMMÀ

€ 14,5

*Pomodoro, 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"*

**AMATRICIANA** € 13

*Pomodoro, guanciale stagionato, Pecorino Romano*

**CARBONARA** € 13

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

**HOT CLUB** € 13

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

**PICCANTINA** € 14

*Mozzarella fior di latte, pecorino al peperoncino, Ventricina spalm, pomodorino arrosto*

**ROMAGNA MIA** € 13

*Mozzarella fior di latte, erbe\* spadellate allo scalogno, Squacquerone, gambuccio di prosciutto crudo*

**MI.MA.** (servita solo impasto classico) € 13

*Squacquerone, rucola, salame Milano*



# alla Napoletana

servite solo con  
Impasto Classico

-  **MARINARA** € 8  
*Pomodoro, aglio, Origano di Pantelleria*
- ROMANA** € 12  
*Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Sciacca,  
Origano di Pantelleria*
-  **MARGHERITA** € 10  
*Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco*
-  **POMO D'ORO** € 10  
*Pacchetelle di pomodorino giallo, Mozzarella di  
Bufala Campana DOP affumicata, basilico fresco, ricotta salata*
- QUATTRO STAGIONI** € 13  
*Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi,  
prosciutto cotto, uova sode, carciofi*

## PIZZA BABY

Solo per bimbi

MARGHERITA € 6





**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, mozzarella fior di latte, Parmigiana di melanzane*



**DIAVOLA** € 12

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, salame piccante, Parmigiano, basilico fresco*



**COSACCA** € 8,5

*Pomodoro, aglio, Origano di Pantelleria, pecorino grattugiato, basilico fresco*

**MASTUNICOLA** € 13

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



 **ORTOLANA** € 11


*Melanzane, zucchini, cipolla di Tropea in agrodolce, pomodorini, peperoni, basilico*

**NAPOLI** € 12

*Pomodoro, pomodorini, Capperi e Origano di Pantelleria, alici di Sciacca, olive Itrana, aglio, basilico fresco*

 **ANACAPRI** € 13

*Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico fresco (tutto fuori cottura)*

 **REGINA** € 13

*Mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico (tutto in cottura)*

 **4 FORMAGGI** € 13

*Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, Parmigiano, Gorgonzola dolce*

**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

*Pacchetelle di pomodorino giallo, olive Itrana, aglio, alici adriatiche, Origano di Pantelleria, basilico fresco*

**È SEMPLICE** € 13

*Mozzarella fior di latte, erbe\*, tumarrano, salsiccia*

**ALPITOUR** € 13

*Patata schiacciata, mozzarella fior di latte, taleggio, speck cotto, anacardi*



\* prodotto surgelato  
se non disponibile fresco

## INGREDIENTI EXTRA



### 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*

*Salame Milano € 2 - Guanciale stagionato € 2*

*Salame piccante € 2 - Speck cotto leggermente affumicato € 3*

*Capperi di Pantelleria € 1,5 - Olive € 1*

*Alici adriatiche (in cottura) € 2*



*Burrata (servita a parte) € 3 - Patatine fritte € 2,5*

*Funghi champignon € 1 - Carciofi € 2*

*Mozzarella di Bufala € 2,5*



# dessert

GELATO FIORDILATTE <i>affogato al caffè</i>	€ 6
GELATO ALLA CREMA <i>con amarene Fabbri</i>	€ 6
PANNA COTTA <i>alle amarene o caramello salato e pistacchi</i>	€ 6
TIRAMISÙ	€ 6
TENERINA <i>con Gelato fiordilatte</i>	€ 6
SORBETTO <i>al limone</i>	€ 3,5

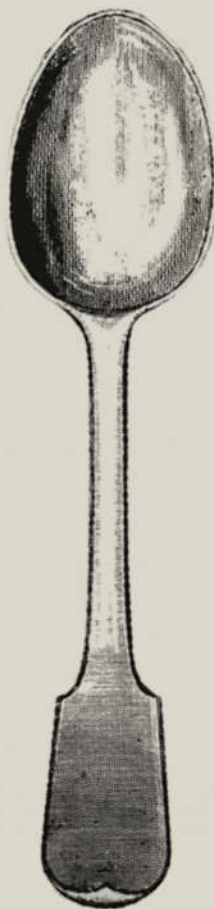


## il caffè

**MOKADOR**  
• 100% STRAORDINARIO •



LA NOSTRA GRAN MISCELA	€ 1,5
DECAFFEINATO	€ 1,5
ORZO	€ 1,5



# le 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

*Per le birre in bottiglia artigianali fare riferimento al personale di sala*

# il vino

## BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT (*sbocc. 2019*)

bott 0,75 L € 35

*"Le Vedute" - Rovato (BS) - da uve Chardonnay e Pinot Nero*

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 - Serdiana (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





# liquori e distillati

<i>Limoncello</i>	€ 4
<i>Liquore di liquirizia</i>	€ 4
<i>Montenegro</i>	€ 4
<i>Amaro del capo</i>	€ 4
<i>Jagermaister</i>	€ 4
<i>Amaretto " Autentico " Lazzaroni 1851</i>	€ 4
<i>Grappa La tipica 903</i>	€ 4
<i>Grappa La tipica 903 BARRIQUE</i>	€ 4
<i>Grappa Prime uve oro</i>	€ 4
<i>Bailey</i>	€ 4
<i>Passito</i>	€ 6

## RUM

<i>Cubaney 18/21</i>	€ 5
<i>Cubaney 25</i>	€ 6
<i>Botran "Solera 1893", Zacapa23 Solera Gran Riserva</i>	€ 6