

BENVENUTI

L'impasto della pizza che gusterete ha una lievitazione di almeno 48 ore utilizzando esclusivamente 100% poolish, risulterà molto più leggera e più digeribile rispetto a qualsiasi altro impasto



**EXCELLENCE
IS OUR FIRE**

THE **PHILOSOPHY**
OF PIZZA EXCELLENCE

ANTIPASTI DI MARE

-Antipasto di mare freddo	12,00
-Polpo e patate	15,00
-Cocktail di gamberi	12,00
-Zuppa di cozze rossa	11,00
-Pepata di cozze	11,00
-tartare di salmone con avocado	15,00
- Antipasto di pesce crudo	15,00
- Ostriche	al pz 3,50

ANTIPASTI TERRA

-Tris di tartar di manzo	15,00
-Carpaccio di manzo	12,00
-Affettati misti con formaggi	12,00
-Bruschette (4pz)	6,00

PRIMI DI MARE

-Spaghetti ai frutti di mare	15,00
-Spaghetti alle vongole	12,00
-Tagliatelle pomodoro e tartar di scampi	15,00
-Linguine all' astice	18,00
-Calamarata al sugo di scorfano	11,00
-Paccheri di granchio e gamberetti con pomodorini freschi	15,00
-Tagliatelle al salmone	11,00

PRIMI TERRA

-Spaghetti carbonara	10,00
-Tagliatelle ai funghi porcini	11,00
-Pasta fusilli pesto di rucola,pomodorini pecorino	10,00
-Fettucine salsiccia piccante e stracchino	12,00
-Penne arrabbiata/pomodoro	8'00
-Gnocchi al pesto	8,00

RISOTTI

-Risotto al pesto di pra e calamari tostati	12,00
-Risotto zafferano, salsiccia, raspadura lodigiana	12,00
-Risotto crema di zucchine, e tartar di gamberi	12,00
-Risotto con rapa rossa, capesante e lamponi	14,00
-Risotto ai formaggi	10,00
-Risotto ai frutti di mare	15,00

SECONDI DI TERRA

-Filetto di manzo, asparagi e salsa al gorgonzola	20,00
-Grigliata mista di carne	16,00
-Cotoletta di vitello	13,00
-cotoletta di pollo	11,00
-Tagliata di manzo con rucola e grana	15,00
-Costata di manzo alla griglia	20,00
-Filetto di maiale con purè di patate,cime di rapa,salsa alla senape	15,00

SECONDI DI MARE

-Zuppa di pesce	19,00
-Tonno in crosta di semi con verdure e salsa al pomodoro	17,00
-Grigliata mista di pesce	20,00
-Orata/branzino alla griglia	18,00
-Salmone alla griglia con asparagi	18,00
-Spada alla siciliana	16,00
- Fritto misto	19,00

CONTORNI

-Patate fritte	6,00
-Patate al forno	7,00
-Insalata mista	5,50
-Verdura mista alla griglia	7,00

LE INSALATE

-Insalata sfiziosa con il salmone lattuga,ricotta seiras, salmone affumicato, mandorle, pomodorini confit	14,00
-Insalata tacchino marinato al timo lattuga,radicchio,rucola,mela,formaggio di capra,noci, citronette aceto balsamico,senape al miele	12,00
-Insalata riccia, radicchio,pere,zola e noci insalate mix, pere, zola piccante, noci, olio evo, aceto balsamico, miele al timo, sale, pepe	10,00

PIZZE DA CONDIVIDERE

FOCACCIA CON SEMI VARI,RIPIENA

Bazzone della Garfagnana, rucola condita, Mozzarella DOP Gioiella, stracciatella di Andria IGP Gioiella (1-7-11)	15,00
---	--------------

PIZZA IN TRE

COTTURE vapore, frita e al forno

Salsa di pomodoro, Parmigiano 30 mesi, stracciatella di Andria IGP Gioiella, pomodorini secchi e pesto di Pra DOP (1-7-9)	14,00
--	--------------

FRITTATINE NAPOLETANE

prodotto artigianale con latte nobile dell'Appennino Campano

Alla carbonara * [1-7-3-6-10-9]	6,00
Mortadella e pistacchio* [1-7-8]	6,00
Crocchè* Patata viola, provola d i Agerola, salsiccia stagionata dolce di Castelpoto (1-3-7-9)	6,00

MARGHERITE

Con bufala di Casa Madaio o Mozzarella DOP Gioiella

MARGHERITA 8,00

Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, origano di Pantelleria, basilico fresco, Mozzarella DOP Gioiella (1-7)

LA BUFALA 11,00

Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, origano di Pantelleria, basilico fresco, Bufala Casa Madaio (1-7)

MAGHERITA A POIS 12,00

Pomodoro, burrata, gocce di stracciatella, origano di Pantelleria, basilico fresco (1-7)

MARINARA 7,00

Pomodoro Casa Marrazzo(Pagani SA) cotto in forno, origano di Pantelleria

PIZZE CON GRANDI SALUMI

IBERICA 23,00

Patanegra di Bellota Don Ramon, pomodorino confit, bufala di Casa Madaio [1-7]

JAPANIS 19,00

Guanciale di Wagyu Canegra, pomodorini, bufala di Casa Madaio (1-7)

FEMMINA 13,50

Mortadella Bidinelli, pesto e granella di pistacchio, stracciatella di Andria IGP Gioiella, provola affumicata e Mozzarella DOP Gioiella, basilico fresco (1-7-8)

CRUDO E BURRATA 15,00

Bazzone della Garfagnana, burrata di Andria IGP Gioiella, songino, Mozzarella DOP Gioiella, datterini freschi (1-7-8)

DELICATA 14,00

Funghi Cardoncelli, straccetti di prosciutto cotto Branchi Parmigiano 30 mesi, Mozzarella DOP Gioiella [1-7]

LE CULT

ZUCCA & GORGONZOLA 13,50

Gorgonzola Piccante (Guffanti), Zucca cotta nel forno, noci, Mozzarella DOP Gioiella (1-7-8)

VEGANA 14,00

Crema di zucca mantovana, pomodorino confit, Funghi Cardoncelli, olive Taggiasche, basilico fresco (1-4-7)

ZÊNA 14,00

Pesto di Pra DOP, spaccatelle Masseria Dauna, pomodorino confit, stracciatella di Andria IGP Gioiella, Parmigiano 30 mesi, Mozzarella DOP Gioiella e basilico fresco (1-7-8)

CANTABRICA 13,50

Acciughe Cantabriche Linda Playa, stracciatella di Andria IGP Gioiella, pomodoro giallo Casa Marrazzo, olive Taggiasche, origano di Pantelleria, basilico fresco (1-4-7)

MEDITERRANEO 13,50

Buzzonaglia di tonno, cipolla, pomodoro Casa Marrazzo, capperi, origano di Pantelleria, olive taggiasche (1-4-7)

ALL'AMATRICIANA 13,00

Pomodoro San Marrazzo Casa Marrazzo, cipolla rossa di Tropea, guanciale nero di Nebrodi, pecorino Romano, basilico fresco (1-7-11)

RE NERO 13,50

Funghi porcini, guanciale nero di Nebrodi, mozzarella DOP Gioiella, parmigiano 30 mesi basilico fresco (1-5-7-8)

GREEN 12,50

Vegetali di stagione, Mozzarella DOP Gioiella, Ricotta Casa Madaio, basilico fresco (1-7)

LA PICCANTE 13,00

Mozzarella DOP Gioiella, pomodoro San Marzano casa Marrazzo, Salame piccante calabrese, Peperoni Cruschi di Senise IGP della Basilicata (1-5-7)

NEBRODI 1 13,00

Salsiccia di nero dei Nebrodi (Agostino), Mozzarella DOP Gioiella, friarielli freschi fatti in casa, ricotta casa Madaio (1-7)

NEBRODI 2 **13,00**

Salsiccia di Nero dei Nebrodi (Agostino), patate cotte nel Forno, pomodorino confit, polvere di rosmarino e salvia, Mozzarella DOP Gioiella (1-7)

LANGHE **20,00**

Lamelle di Tartufo, crema d'uovo, Bufala Casa Madaio(1-3-7)

SALMONE AFFUMICATO **16,00**

mozzarella DOP Gioiella, mousse di Philadelphia con aneto, ribesp rosso, avocado, salmone affumicato (1-4-7)

E SE TU VOLESSI AGGIUNGERE

Capperi di pantelleria	2,00
Olive taggiasche	2,00
Prosciutto cotto branchi	4,00
Prosciutto crudo il bazzone della Garfagnana	5,00
Acciughe Cantabriche Linda Playa (4)	5,00
Stracciatella di Andria IGP Gioiella (7)	3,00
Bufala casa Madaio (7)	4,00
Lamelle di Tartufo nero	7,00
Salame piccante	4,00

I prodotti contrassegnati * indicano che sono congelati o surgelati

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro ingredienti (a vostra disposizione). I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti

MENU

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Gentili Clienti,

il personale di servizio è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al Responsabile del servizio la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione o al self-service.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere, sia come ingrediente che come tracce, le seguenti sostanze che provocano allergie o intolleranze, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei ibridati e prodotti derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti ibridati e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Coperto € 2,50

