



Menù N° 13



Disponibile esclusivamente da asporto

Dal 2015 al 2020.



* PER MANTENERE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E GARANTIRE LA SALUBRITÀ, VI INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA AI SENSI DEL REG.CE N.853/04

* IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI; VI PREGHIAMO DI FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PERSONALE ADDETTO CHE VI FORNIRÀ MAGGIORI INFORMAZIONI

* IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI. (POLPO, CALAMARI, GAMBERONI, SCAMPI, MOSCARDINI, BACCALÀ, PORCINI, GAMBERI ROSSI, SEPIE, SCAMPI, PATATINE FRITTE).

**LE PIZZE DOC
ALTE CON LAVORAZIONE A MANO**

***MERAVIGLIOSA MARGHERITA**

SAN MARZANO DOP, BUFALA, POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO
9,00 EURO
(1, 4, 5)

LA NOSTRA CAPRICCIOSA

POMODORO, BUFALA, CARCIOFINI SPEZIATI, OLIVE LECCINE
CRUDO DI GRIGIO DEL CASENTINO PRESIDIO "SLOW FOOD"
12,00 EURO
(1, 4, 5)

***DEDICA ALLA TOSCANA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI GRIGIO DEL CASENTINO
BURRO AL TARTUFO, PECORINO SEMIFRESCO BRANCALEONI, GUANCIA DI GRIGIO
10,50 EURO
(1, 4, 5)

IBERICA

FIOR DI LATTE, CUBETTI DI PELATO DELLA NAVARRA, CHORIZO JOSELITO
ACCIUGHE DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA DI BURRATA
12,00 EURO
(1, 4, 5, 10)

***RIBALTA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, FIOCCO COTTO BRANCHI PROSCIUTTI, PORCINI E FONTINA DOP
10,50 EURO
(1, 4, 5)

***PARMA E BURRATA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA PEPPINO PIAZZA
STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO
10,50 EURO
(1, 4, 5)

***NAPOLI DOC**

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
CAPPERI DI PANTELLERIA, POMODORINO ROSSO BIO, ORIGANO E BASILICO
11,00 EURO
(1, 4, 5, 10)

LA CALIENTE

FIOR DI LATTE, PELATO DELLA NAVARRA, GORCONZOLA DOLCE
CHICAS (PICADILLO) E PAPADA JOSELITO
11,00 EURO
(1, 4, 5)

PROFUMI E SAPORI DEL SUD

SAN MARZANO DOP, BUFALA, POMODORINO ROSSO BIO, CIPOLLA DI TROPEA
CAPPERI, OLIVE PUGLIESI, ORIGANO DI PANTELLERIA E BASILICO
10,00 EURO
(1, 4, 5)

LA CREATIVA

ROSSA CON SAN MARZANO DOP E ORIGANO
A PARTE CRUDO DI PARMA PEPPINO PIAZZA, STRACCIATELLA DI BURRATA,
FONDUTA DI PARMIGIANO AL TARTUFO, SALSA PICCANTE E PESTO DI BASILICO
11,00 EURO
(1, 4, 5, 7)



**OSARE IN PIZZERIA
LE NOSTRE PIZZE SPECIALI**

***TARTUFO E CRUDO**

POMODORO, BUFALA, BURRO AL TARTUFO DI SAN MINIATO
PECORINO DI FOSSA BRANCALEONI E CRUDO DI BIANCO BRADO "LE SELVE DI VALLOLMO"
11,00 EURO
(1, 4, 5)

RICORDO DI UNA MERENDA

METÀ CALZONE CON FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO SCELTO "MAGNOLIA"
CARCIOFINI E PARMIGIANO
METÀ PIZZA CON CAPRINO E SPECK
10,50 EURO
(1, 4, 5)

LA MORBIDA

POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, CIPOLLA DI TROPEA COTTA NEL CHIANTI
PAPADA JOSELITO (GUANCIALE IBERICO)
10,00 EURO
(1, 4, 5)

LA BIANCA VEG

FIOR DI LATTE, POMODORINO ROSSO BIO, PACATELLA GIALLA DEL VESUVIO
STRACCIATELLA DI BURRATA, ORIGANO E PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO
9,00 EURO
(1, 4, 5)

***PORCINI STRACCIATELLA E CRUDO**

FIOR DI LATTE, PORCINI, STRACCIATELLA DI BURRATA E CRUDO DI BIANCO BRADO LE SELVE DI VALLOLMO
11,00 EURO
(1, 4, 5)

***LA MEDITERRANEA**

POMODORO, BUFALA, ACCIUGA DEL CANTABRICO, CIPOLLA DI TROPEA
ORIGANO DI PANTELLERIA, POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, NDUJA E OLIVE
11,00 EURO
(1, 4, 5, 10)

LA DELIZIA

BIANCA CON FIOR DI LATTE, CAPRINO, CHORIZO JOSELITO E PATATE ROSSE AL PIMENTON
10,00 EURO
(1, 4, 5)

DANNATA

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE, NDUJA, SALSA PICCANTE E
PECORINO SEMIFRESCO
10,00 EURO
(1, 4, 5)

PARTENOPEA VEG

POMODORO, BUFALA, POMODORINI SEMIDRY DE CARLO, BRUNOISE DI MELANZANE
SCAMORZA AFFUMICATA E BASILICO
9,50 EURO
(1, 4, 5)



FOCACCE RIPIENE E LE GOURMET

RUSTICA CON CRUDO

RIPIENA DI CRUDO DI PARMA PEPPINO PIAZZA, FIOR DI LATTE, PECORINO DI FOSSA
RUCOLA E POMODORINO ROSSO BIO

10,50 EURO

(1, 4, 5)

RUSTICA CON COTTO

RIPIENA DI FIOR DI LATTE, FIOCCO DI PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO BRANCHI
FONTINA DOP, BRUNOISE DI MELANZANE E POMODORINI SEMIDRY

10,00 EURO

(1, 4, 5)

RUSTICA CON SOPRASSATA

RIPIENA DI FIOR DI LATTE, SOPRASSATA DI GRIGIO, SQUACQUERONE
CIPOLLINA CROCCANTE E SCORZA D'ARANCIA

9,50 EURO

(1, 4, 5)

GOURMET

TARTARE DI FASSONA, BATTUTO DI CAPPERI E OLIVE
ACCIUGA DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA DI BURRATA

12,00 EURO

(1, 4, 5, 10)

FOCACCIA CON MORTADELLA

BUFALA, FONDUTA DI PARMIGIANO AL TARTUFO, GRANELLA DI PISTACCHIO

10,00 EURO

(1, 4, 5, 6)



LE CLASSICHE

CALABRESE

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO, CIPOLLA, OLIVE E NDUJA
8,50 EURO
(1, 4, 5)

FORMAGGI DOP E SPECK

POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, FONTINA, PECORINO, PARMIGIANO E SPECK
10,00 EURO
(1, 4, 5)

CALZONE RIPIENO

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, SCAMORZA, RIPIENO DI FUNGHI E CREMA DI CARCIOFI
9,00 EURO
(1, 4, 5)

*LA NOSTRA MARINARA

POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, POMODORINI GIALLI, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
ORIGANO DI PANTELLERIA
9,00 EURO
(1, 4, 5, 10)

*MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO
6,00 EURO
(1, 4, 5)

MAIALONA

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, SALAMINO, SALSICCE E WURSTEL
9,00 EURO
(1, 4, 5)

*VEGETARIANA

POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI, MELANZANE E POMODORINI
8,00 EURO
(1, 4, 5)

*NAPOLI

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO E BASILICO
9,00 EURO
(1, 4, 5)

*WURSTEL

POMODORO FIOR DI LATTE, WURSTEL DI GRIGIO DEL CASENTINO
6,50 EURO
(1, 4, 5)

4 STAGIONI

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI E OLIVE
8,00 EURO
(1, 4, 5)

EXTRA DOVE NON PREVISTO:

BUFALA 2,00 EURO
BURRO AL TARTUFO 1,50 EURO
STRACCIATELLA DI BURRATA 2,00 EURO
ACCIUGHE LINDA PLAYA DEL CANTABRICO 2,50 EURO
CRUDO CASENTINO/PARMA 2,00 EURO
FIOCCO DI COTTO AFFUMICATO 2,00 EURO
CRUDO MARCHIATO DI GRIGIO DEL CASENTINO SLOW FOOD 4,50 EURO
JAMON IBERICO DE BELLOTA 7,00 EURO
CHORIZO E PAPADA JOSELITO 3,50 EURO
ALTRI EXTRA 0,50/1,00 EURO



