

MENI J

PIZZERIA E PINSERIA

SOLO A CENA

Pizza 180g: Impasto steso al mattarello con selezione di grano tenero nazionale
Croccanti e digeribili!

Pinsa 280g: Impasto steso a mano con miscela di farine selezionate di frumento, riso e soia.

**NON SOLO LUNGA LIEVITAZIONE LA BONTÀ DELLA NOSTRA PIZZA SI OTTIENE CON L'UTILIZZO DI
PRODOTTI DI QUALITÀ A PARTIRE DALLE FARINE, DAL POMODORO DALLA MOZZARELLA "VERA".**

L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE E DELLE NOSTRE PINSE VIENE FATTO LIEVITARE DALLE 48 ALLE 96 ORE

	PIZZA	PINSA	
FOCACCIA CLASSICA Sale, olio EVO, rosmarino	4		(A)
ROSSA salsa di pomodoro	5,5	8	(A,F)
MARINARA salsa di pomodoro, origano e olio all'aglio	6	8,5	(A,F)
MARGHERITA salsa di pomodoro, mozzarella	8,5	11	(A,F)
FUNGHI salsa di pomodoro, mozzarella e funghi champignon	9,5	12	(A,F)
CAPRICCIOSA salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon, olive nere denocciolate, carciofini, uovo sodo e prosciutto crudo di parma	11,5	14	(A,C,F,G)
NAPOLI salsa di pomodoro, mozzarella, alici	10	12,5	(A,D,G)
FIORI E ALICI mozzarella, fiori di zucca, alici	11	13,5	(A,D,G)
4 FORMAGGI mozzarella, scamorza, gorgonzola, parmigiano	11	13,5	(A,C,F,G,H)
RADICCHIO E GORGONZOLA mozzarella, gorgonzola, radicchio	10,5	13	(A,G)
AL SALMONE fiordilatte, salmone affumicato e rucola	11	13,5	(A,D,G)
L'ESTIVA Bresaola, rucola, parmigiano	10	12,5	(A,G)

	PIZZA	PINSA	
ORTOLANA fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, pachino	9,5	12	(A,G)
TONNO E CIPOLLA salsa di pomodoro, fiordilatte, tonno sott'olio,cipolla	10	12,50	(A,D,G)
PARMIGIANA melanzana infarinata e fritta, scaglie di grana, fiordilatte, pomodoro, basilico	10,5	13	(A,F,G)
STRACCIATA E MORTAZZA mortadella, stracciata di burrata, granella di pistacchi	11,5	14	(A,F,G)
BOSCAIOLA mozzarella, funghi e salsiccia	11	13,5	(A,F)
WURSTEL E PATATINE FRITTE salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	10	12,5	(A,F,G)
DIAVOLA salsa di pomodoro, mozzarella e ventricina	11	13,5	(A,E,F,G)
MARGHERITA GIALLA salsa di pomodoro datterino giallo e mozzarella	10,5	13	(A,G,H)
CROSTINO mozzarella, prosciutto cotto	9,5	12	(A,F,G)
REGINA salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro datterino, bufala DOP fusa in forno, basilico	11	13,5	(A,F,G)
BUFALA DOP datterino rosso, mozzarella, mozzarella di bufala DOP, basilico	11	13,5	(A,C,F,G,H)
AMATRICE salsa di pomodoro, guanciale, mozzarella e pecorino romano	11	13,5	(A,F,G)

PINSA

AFFUMICATA
provola e speck

13 (A,F)

MARGHERITA 2.0
datterino giallo, salsiccia, basilico, bufala a crudo

13 (A,G)

URBANA
carciofi, guanciale, burrata

13 (A,G)

BROCCOLETTI E SALSICCIA
Pinsa bianca fiordilatte, broccoletti ripassati e salsiccia

13 (A,L)

CALZONI

**MARGHERITA
POMODORO E MOZZARELLA**

9 (A,F)

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

9,5 (A,F)

FUNGHI, SALSICCIA E MOZZARELLA

11 (A,G)

I DOLCI

Tiramisù Classico 6 (A,C,G,H)

Panna Cotta (A,G)

Con salsa ai frutti di bosco o caramello salato 7

Il nostro Semifreddo alla Nocciola (A,C,G,H)

Con caramello salato e crumble al cacao 8

Crostata ricotta e visciole 7 (A,C,G)

Cheesecake al limone 7 (G)

Frutta di Stagione 5

Pizza con Nutella 7 (A,G,H)

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Per la nostra ampia lista di distillati e aperitivi, chiedere allo staff

Caffè 2

Decaffeinato 2,5

Cappuccino 3

The/infusi 3

ACQUA € 2

SERVIZIO € 2 (CENA, SABATO E FESTIVI)

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA € 2 (A)

FOCACCIA CLASSICA (SOLO A CENA) € 4 (A)

A pranzo nei piatti proposti con focaccia sarà servito in alternativa pane bruschettato

BIRRE E BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA

0.20 cl 0.30cl, 0.40cl, 0.50cl

MENABREA LAGER 4,8% vol

0.20cl: 3,50/ 0.40cl: 5

MENABREA AMBRATA 5,0% vol.

0.20: 3.50/ 0.40: 5,50

WEISS WEIHENSTEPHAN 5,4% vol.

0.30cl:4,50/ 0.50cl: 6

BIRRA IN BOTTIGLIA

MORETTI BAFFO D'ORO 4,50

ICHNUSA NON FILTRATA 5

BALADIN ROCK'N ROLL 6

Doppio malto chiara

BALADIN SUPER BETTER 6

Doppio malto rossa

BALADIN ISAAC 6

Birra bianca

MORETTI ZERO ALCOL 4

BALADIN IPA 6

BEVANDE SOFT

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

FANTA 3

SPRITE 3

CHINOTTO 3

ALLERGENI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato del Reg.1169/2011 UE "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- A** CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
- B** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI
- C** UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- D** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- E** ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- F** SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- G** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- H** FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN,
DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI E MACADAMIA
- I** SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- J** SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- K** SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- L** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- M** LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- N** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI