



### IL CALZONE *Super Filante*

Mozzarella, Caciocavallo Podolico, servito con Passata di Pomodoro piccante

### MARGHERITA

San Marzano, Mozzarella, Basilico Fresco e Olio Extravergine d'Oliva

### MARGHERITA CON GRATTATA DI PARMIGIANO RISERVA

San Marzano arrostito e Mozzarella con una grattata di Parmigiano al tavolo

### LA BUFALA

San Marzano & Mozzarella di Bufala di Paestum

### LA VEGETARIANA

San Marzano, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pomodorini e Pesto

### DIAVOLA

San Marzano, Mozzarella e Salame Piccante di Sauris

### LA NORMA

San Marzano, Mozzarella, Melanzane e Ricotta Salata

### ACCIUGHE E PIENNOLO GIALLO

Passata di Pomodorino Giallo, Mozzarella, Acciughe di Cetara e Olive Taggiasche

### TONNO E CIPOLLA

San Marzano, Mozzarella, Tonno e Cipolla Rossa di Tropea

### 4 FORMAGGI

Mozzarella, Fonduta di Formaggi e Cialde di Grana croccante

### LA VEGANA

Passata di Pomodorino Giallo, Melanzane, Pomodori Secchi, Olive,  
Pesto e Granella di Pistacchio

### ALL' AMATRICIANA

San Marzano, Cipolla Rossa di Tropea, Guanciale e Pecorino

### FUNGHI DI STAGIONE

Mozzarella, San Marzano DOP e Funghi Misti di Stagione

### LA TREVIGIANA

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Radicchio Rosso di Treviso

### SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella, Salsiccia di Norcineria, Scamorza  
Affumicata e Friarielli Fatti in Casa

### PATATE, PANCETTA E ROSMARINO

Mozzarella, Patate, Pancetta e Rosmarino

### PROSCIUTTO E FUNGHI

San Marzano, Mozzarella, Funghi Champignon Freschi e  
Prosciutto Cotto all'uscita

### LA SICILIANA DI BOLOGNA

Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella, Mortadella,  
Pomodorini e Granella di Pistacchio

### CRUDO E STRACCIATELLA

Mozzarella, Crudo di Parma, Pomodorini e Stracciatella

### LA CRUDO FERRARI

San Marzano, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma Ferrari 24 mesi  
tagliato al momento

### PIZZA & PATA NEGRA

Mozzarella & Bellota Iberico di Pata Negra Stagionato 24 mesi

## *I Nostri Migliori Ingredienti*

POMODORO SAN MARZANO DOP • MOZZARELLA DI BUFALA DI PAESTUM • POMODORINI DEL PIENNOLO • PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA FERRARI 24 MESI •  
OLIO EXTRA VERGINE MURAGLIA • MOZZARELLA FIORDILATTE • STRACCIATELLA ARTIGIANALE PUGLIESE • BURRATA DI ANDRIA IGP • SALAME DI SAURIS



## MANI IN PASTA

PIZZA NATURALE DI QUALITÀ SUPERIORE

### *Per Accompagnare*

#### PATATE AL FORNO

#### BURRATA

(125gr) Burrata Pugliese, Pomodori e Basilico

#### PATATE PASTICCIATE

Con Formaggio Fuso

#### BUFALA

(250gr) consigliato per 2  
Bufala Campana, Pomodori e Basilico

#### STRACCIATELLA E ACCIUGHE

#### POMODORINI E CIPOLLA

### *Le Nostre Focacce*

da condividere

#### BURRATA & POMODORINI

Burrata Spalmata, Trito di Pomodorini  
Freschi e Cipolle

#### CRUDO E STRACCIATELLA

Stracciatella e Crudo di Parma 24 mesi

#### GORGONZOLA, PERE E NOCI

Gorgonzola, Pere, Noci e Miele

#### PATA NEGRA

Focaccia con Bellota Iberico di Pata Negra  
Stagionato 24 mesi

### *I Nostri Piatti*

#### LASAGNE CLASSICHE

Con Ragù fatto in casa

#### POLLO ALLA FIAMMA

Cotto alla Fiamma con Patate o Verdure

#### POLPETTE CON PATATE

al Sugo con Patate al Forno

#### POLPETTE CON POLENTA

Polpette di Manzo al Sugo con Polenta

#### ROAST BEEF

con Patate arrosto

#### VITEL TONNÈ

Cotto 8 ore a bassa temperatura

#### TARTARE DI FASSONA E NOCCIOLE

150 gr di Fassona, Granella di Nocciole e Pane Carasau

#### TARTARE DI FASSONA ALLA MEDITERRANEA

150 gr di Fassona, Olive Taggiasche e Pane Carasau

#### BURRATA / BUFALA CON CRUDO

### *I Taglieri*

#### IL SUPER TAGLIERE

(minimo 2 persone)

Selezione Speciale di Salumi e Formaggi

#### IL TAGLIERE

Selezione di Salumi e Formaggi Misti

### *Le Insalate*

(solo a pranzo)

#### INSALATA DI TONNO

Lattuga, Tonno, Mozzarella, Cuore di Bue,  
Olive, Mais e Carote

#### INSALATA DI SALMONE

Lattuga, Salmone, Avocado, Pomodorini,  
Germogli di Soia e Limone

#### INSALATA VEGANA

Lattuga, Ceci, Mais, Olive, Fagiolini e Rapanelli

#### INSALATA DI POLLO

Petto di Pollo, Lattughino, Cetrioli e Pomodorini

#### CAPRESE DI BUFALA 150GR

Pomodoro Cuore di Bue, Bufala 150gr e Basilico

### *Dolci Fatti in Casa*

TIRAMISÙ DELLA CASA

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE

PANNA COTTA E CONFETTURA

FRUTTA DI STAGIONE