



PIZZA D'AUTORE

MENÙ

Inverno 2025



PIZZA D'AUTORE

LA PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA

Pomodoro rosso Migliarese, fior di latte, basilico, olio extravergine di Rossano.

€ 9,00

MARINARA

Ristretto di pomodoro rosso Migliarese, olive, capperi, in uscita alici di Cetara, origano, basilico pomodorino semi dry.

€ 14,50

BUFALA

Pomodoro rosso Migliarese, Bufala campana, pomodoro rosso semi dry, basilico, olio extravergine di Rossano.

€ 15,50

CALABRA

Pomodoro rosso Migliarese, fior di latte, soppressata piccante di suino nero, olive, origano, caciocavallo silano DOC

€ 16,00

SALSICCIA E FRIARELLI

Fior di latte, friarielli saltati peperoncino e aglio, salsiccia.

€ 16,00

C.P.4.0

Cremadi carciofi, in uscita stracciatella, pancetta cotta al miele, tartufo nero.

€ 17,00



PIZZA D'AUTORE

LA PIZZA NAPOLETANA

VENETA

Passata di datterino giallo Migliarese, fior di latte, in uscita radicchio di verona saltato, speck Trentino, monte veronese.

€ 15,50

VEJA

Crema di zucca, Fior di latte, in uscita monte veronese fresco grattugiato, coppa di testa di Este, gel di amarone.

€ 16,50

ROMA

Fior di latte, in uscita guanciale criccante, zabaione salato, pecorino romano, pepe.

€ 16,50

LA MIA TONNO

Passata di datterino giallo Migliarese, fior di latte, in uscita scarola riccia, tataki di tonno rosso del mediterraneo, maionese di datterino rosso e cipolla di Tropea.

€ 18,50

L'ORTO

Crema di broccolo, cavolo romano, caciotta di capra, in uscita cavolo nero ripassato, spinacino fresco, crema di carote, nocciole, ricotta di capra, affumicata grattugiata.

€ 17,00

Coperto 2.5 €



PIZZA D'AUTORE

LA PALA

Impasto croccante semola e mais

MARGHERITA

In uscita ristretto di pomodoro Migliarese, stracciatella, olio al basilico.

€ 17,00

CALABRIA

Fior di latte, in uscita ricotta di capra, pomodorini semi dry gialli e rossi, nduja di maiale nero, basilico, liquirizia calabrese DOP.

€ 19,00

CARCIOFI E PANCETTA

Crema di carciofi, fior di latte, in uscita pancetta arrotolata, crema di carote, ricotta di capra affumicata.

€ 20,00

LARDO E ZUCCA

Crema di zucca, in uscita bufala, lardo di suino nero, tartufo

€ 20,00

POLPO

In uscita passata di pomodoro Migliarese ristretto e olive, polpo croccante, purè di patate allo zafferano e sedano.

€ 20,00

RICOTTA E PERA

Pera, Fior di latte, in uscita ricotta di capra marmellata di peperoncino, foglie di fico essiccate e sbriciolate, scaglie di cioccolato fondente.

€ 20,00

GAMBERO

Stracciatella, gambero rosso di Mazara, polvere di bergamotto.

€ 26,00

Coperto 2.5 €



PIZZA D'AUTORE

IL PADELLINO

Impasto soffice al farro

MARGHERITA

In uscita ristretto di pomodoro Migliarese, capperi, bufala, pomodorino semi dry giallo, olio al basilico.

€ 15,00

ACCIUGA

In uscita stracciatella, cicoria ripassata, alici di Cetara, olive.

€ 18,00

CRUDO E FICHI

In uscita stracciatella, crudo, vincotto di fichi.

€ 19,00

IL PADELLINO IMBOTTITO

Impasto soffice al farro

ZUCCA

Crema di zucca, stracciatella, coppa di testa.

€ 16,00

MONTE

Monte Veronese, radicchio, speck.

€ 16,00



PIZZA D'AUTORE

BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 3,00
ACQUA FRIZZANTE	€ 3,00
MOLECOLA	€ 3,50
MOLECOLA SENZA ZUCCHERO	€ 3,50
CAFFÈ	€ 1,70

BIRRE

BIRRIFICIO ITALIANO PILS	€ 6,50
BIRRIFICIO ITALIANO BIBOCK LAGER AMBRATA	€ 6,50
BIRRIFICIO RURALE BLANCHE	€ 7,00
BIRRIFICIO RURALE TRIPLE PEPPER	€ 7,00
BIRRA NOVA MARGOSE	€ 7,00
MASTINO CANGRANDE HELLES	€ 6,50



PIZZA D'AUTORE

I NOSTRI VINI

In bottiglia

BOLLICINE

Mongarda Prosecco brut € 25,00

Zanotelli Forneri Trento doc
extra brut € 45,00

Zanotelli Forneri Trento doc
Rosè brut € 50,00

Nous Metodo Classico
Chardonnay Extra brut € 55,00

Pierre Trichet Champagne Extra
Brut € 70,00

Lionel Girard Champagne Brut
Nature € 80,00

ROSSI

Rubinelli Valpolicella Classico € 25,00

Trediberri Nebbiolo € 25,00

Klosterhof Schiava € 30,00

Rubinelli Vajol Ripasso Classico
Superiore € 40,00



PIZZA D'AUTORE

I NOSTRI VINI

In bottiglia

ROSATI

Le quattro Volte Manca del rosso
Maiocco

€ 25,00

BIANCHI

Nous Garganega € 25,00

Dos dei Caporai Traminer € 25,00

Maeli Moscato giallo secco € 30,00

Le quattro volte mantonico € 30,00

Zanotelli Riesling € 30,00

Klosterhof Pinot Bianco € 30,00

Domaine Des Hardieres
Chenin Blanc € 45,00



PIZZA D'AUTORE

I NOSTRI VINI

Al calice

BOLLICINE

Mongarda Prosecco brut € 5,00

Zanotelli Trento doc € 7,50

ROSSI

Rubinelli Vajol Valpolicella
classico € 5,00

Klosterhof Kalterersee Schiava € 6,00

BIANCHI

Nous Vini di Luce Garganega € 5,00

Dosdei Caporai traminer € 5,00



PIZZA D'AUTORE

ALLERGENI

Leggenda

SIMBOLO

ALLERGENE



Glutine



Crostacei e derivati



Uova e derivati



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



Sedano e derivati



Senape e derivati



Semi di sesamo e derivati



Anidride solforosa e solfiti



Lupino e derivati



Molluschi e derivati



Congelato o surgelato



Abbattuto



PIZZA D'AUTORE

ASPORTO LA PIZZA NAPOLETANA

MARINARA



€ 8,00

Pomodoro rosso Migliarese, aglio rosso, origano, olio extravergine di Rossano.

MARGHERITA



€ 9,00

Pomodoro rosso Migliarese, Fior di latte, basilico, olio extravergine di Rossano.

NAPOLETANA



€ 14,50

Pomodoro rosso Migliarese, pomodorini, olive, capperi, alici, basilico, olio extravergine di Rossano.

PROSCIUTTO E FUNGHI



€ 14,50

Pomodoro rosso Migliarese, Fior di latte, prosciutto cotto artigianale, funghi pioppini, basilico, olio extravergine di Rossano.

VEGETARIANA



€ 14,50

Crema di zafferano, Fior di latte, cipolla saltata, cavolo nero, cavolfiore romanesco.

BUFALA



€ 15,50

Pomodoro rosso Migliarese, bufala campana, pomodorini, basilico, olio extravergine di Rossano.



PIZZA D'AUTORE

ASPORTO LA PIZZA NAPOLETANA

SALSICCIA E FRIARELLI € 15,50

Pomodoro rosso Migliarese, Fior di latte, friarelli saltati, salsiccia.

CALABRA € 16,00

Pomodoro rosso Migliarese, Fior di latte, spianata calabra, nduja, olive, basilico, olio extravergine di Ro ssano, origano

CARBONARA € 16,00

Fiordilatte, guanciale, pepe, pecorino, zabaione salato.

TONNO E CIPOLLA € 16,50

Passata di datterino giallo, cipolla saltata Fior di latte, filetto di tonno.