



PIZZA D'AUTORE

PER INIZIARE

TRIS DI FRISELLE ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷

9.50

Pomodorini origano e olio, stracciatella e crudo, stracciatella origano olive e acciuga

IMBOTTITO

IMPASTO CROCCANTE AL RISO VENERE

MORTADELLA ¹⁻⁶⁻⁷

16.50

Stracciatella, mortadella, zeste di limone

GIOVANNA ¹⁻⁷⁻⁹

16.50

Brie di capra, pancetta cotta al miene, cipolle saltate al finocchietto

RUSTICA ¹⁻⁶⁻⁹

16.50

Crema di zucca, broccolo al forno, funghi cardoncelli, cipolla saltata al finocchietto

IL PADELLINO

IMPASTO SOFFICE AL FARRO

MARGHERITA ¹⁻⁶⁻⁷

16.00

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

ACCIUGA ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷

18.50

In uscita stracciatella, pomodorini, olio al basilico acciughe

LARDO E ZUCCA ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴

19.00

Crema di zucca, in uscita bufala, lardo, caviale di tartufo

CRUDO E FICHI ¹⁻⁶⁻⁷

19.00

In uscita stracciatella, crudo, vincotto di fichi

LA PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA 1-6-7

9.50

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

MARINARA 1-6-7

16.50

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

BUFALA 1-6-7

16.50

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

CALABRA 1-6-7

16.50

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

VIZIATA 1-6-7

17.00

Pomodoro rosso Migliarese, in uscita stracciatella, prosciutto crudo, pomodori semi dry, emulsione di rucola

ZUCCA 1-6-7-

17.00

Crema di zucca, bri di capra, fior di latte, salsiccia, in uscita nduja di maiale nero, zucca croccante

BROCCOLO CROCCANTE 1-6-7

16.50

Crema di broccoli, fior di latte, bacon croccante, broccoli al forno

NEL BOSCO 1-6-7

18.50

Fior di latte, porcini, finferli, in uscita capocollo di maiale nero, castagne

L'IMMANCABILE 1-6-7

17.00

Fior di latte, blu di capra, in uscita radicchio ripassato, speck e noci

ROMA 1-3-6-7

16.50

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

LA MIA TONNO 1-4-6-7*

18.50

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

CHE CAVOLO 1-8-11

18.50

Crema di cavolfiore al curry, cavolo viola al forno, cavolo di Bruxelles al vapore, chips di cavolo nero, nocciole tostate

LA PALA

IMPASTO CROCCANTE SEMOLA E MAIS

MARGHERITA 1-6-7 17.00

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

CALABRIA 1-6-7 19.50

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

C.P 4.0 1-6-7-14 20.00

Crema di carciofi, in uscita stracciatella, pancetta cotta al miele, caviale di tartufo

CAPOCOLLO 1-6-7 20.00

Zucca al forno, blu di capra, pioppini, in uscita capocollo di maiale nero

POLPO 1-4-5-6-7-9* 20.00

Pomodoro ristretto Migliarese, polpo croccante, purè di patate allo zafferano

VEJA 1-6-7-13 20.00

Monte veronese, crema di zucca, in uscita coppa di testa, gel di amarone

RICOTTA E PERA 1-6-7 20.00

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

GAMBERO 1-2-4-6-7* 26.00

In uscita stracciatella, broccolo al forno, gambero rosso, mandorle

COPERTO - 3.00

BEVANDE

<i>Acqua naturale</i>	3.50
<i>Acqua frizzante</i>	3.50

<i>Molecola</i>	4.00
<i>Molecola senza zucchero</i>	4.00
<i>Te bianco bianco sanbuco</i>	4.50
<i>Mandarino e fico d'india</i>	4.50

<i>Aperol</i>	5.00
<i>Gin tonic</i>	8.00

<i>Caffè</i>	1.70
<i>Amaro</i>	4.50

BIRRE

<i>Birrificio Italiano Pils</i>	6.50
<i>Birrificio Italiano Bibock Lager Ambrata</i>	6.50
<i>Birrificio Rurale Blanche</i>	7.00
<i>Birrificio Rurale Triple</i>	7.00
<i>Pepper</i>	7.00
<i>Birranova Margose</i>	7.00
<i>Weissenhofer Klosterbrauerei Helles</i>	6.50
<i>Thornbridge Am Pm Session Ipa</i>	6.50

I NOSTRI VINI AL CALICE

BOLLICINE

<i>Mongarda Prosecco brut</i>	5.50
<i>Zanotelli Trento doc</i>	7.50

ROSSI

<i>Rubinelli Vajol Valpolicella classico</i>	5.50
<i>Klosterhof Kalterersee Schiava</i>	6.00

BIANCHI

<i>Nous Vini di Luce Garganega</i>	5.50
<i>Zanotelli Gewürztraminer</i>	5.50

I NOSTRI VINI - IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

<i>Mongarda Prosecco Brut</i>	25.00
<i>Zanotelli Forneri Trento Doc Extra Brut</i>	45.00
<i>Zanotelli Forneri Trento Doc Rosè Brut</i>	50.00
<i>Nous Metodo Classico Chardonnay Extra Brut</i>	55.00
<i>Pierre Trichet Champagne Extra Brut</i>	70.00
<i>Lionel Girard Champagne Brut Nature</i>	80.00

ROSSI

<i>Rubinelli Valpolicella Classico</i>	25.00
<i>Trediberri Nebbioli</i>	25.00
<i>Tenuta Delle Ore Pinot Nero Igt</i>	30.00
<i>Cigliano Di Sopra Chianti Classico Docg</i>	35.00
<i>Rubinelli Vajol Ripasso Classico Superiore</i>	40.00

ROSATI

<i>Le Quattro Volte Manca Del Rosso Maiocco</i>	25.00
---	-------

BIANCHI

<i>Nous Garganega</i>	25.00
<i>Zanotelli Gewürztraminer</i>	30.00
<i>Maeli Moscato giallo secco</i>	35.00
<i>Le quattro volte mantonico</i>	35.00
<i>Zanotelli Riesling</i>	35.00
<i>Klosterhof Pinot Bianco</i>	35.00
<i>Domaine Des Hardieres</i>	45.00

I NOSTRI VINI - AL CALICE

BOLLICINE

<i>Mongarda Prosecco brut</i>	5.50
<i>Zanotelli Trento doc</i>	7.50

ROSSI

<i>Rubinelli Vajol Valpolicella classico</i>	5.50
<i>Klosterhof Kalterersee Schiava</i>	6.00

BIANCHI

<i>Nous Vini di Luce Garganega</i>	5.50
<i>Zanotelli Gewürztraminer</i>	5.50

MENÙ DEGUSTAZIONE

PADELLINO AL FARRO CRUDO E FICHI

Stracciatella in uscita, crudo, vincotto di fichi

NAPOLETANA CONTEMPORANEA C.P 4.0

*Crema di carciofi, stracciatella in uscita,
pancetta cotta al miele, caviale di tartufo*

NAPOLETANA CONTEMPORANEA BUFALA

*Pomodoro rosso Migliarese, in uscita bufala campana,
pomodorini semi dry giallo e rosso, olio al basilico*

PALA SEMOLA E MAIS CALABRIA

*Fior di latte, in uscita ricotta di capra, nduja di suino nero,
pomodorini semi dry giallo e rosso, olio al basilico, liquirizia*

DOLCE DEL GIORNO

35.00 A PP BEVANDE ESCLUSE

ALLERGENI

- 1 - Cereali
- 2 - Crostacei
- 3 - Uova
- 4 - Pesce
- 5 - Arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Latte
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano
- 10 - Senape
- 11 - Semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini
- 14 - Molluschi

**Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04.*