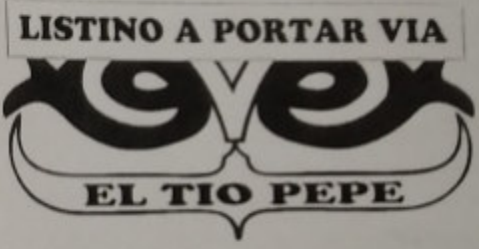
ANCHE A
DOMICILIO



... a portar via!

FRITTI

Suppli	€ 1,50
Suppli *(cacio e pepe, amatriciana, carbonara, gricia, porcini, 'nduja)*	€ 2,00
Fiori di zucca (porzione)	€ 4,00
Crocchette di patate* (porzione)	€ 1,50
Filetti di baccalà (porzione)	€ 4,50
Olive ascolane* (porzione)	€ 4,00
Chele di granchio*	€ 4,50
Fritto misto*	€ 4,50

BRUSCHETTE

Bruschetta semplice	€ 1,50
Bruschetta con melanzane	€ 3,00
Bruschetta con crema di olive	€ 3,00
Bruschetta ai peperoni	€ 3,00
Bruschetta al pomodoro	€ 2,50
Bruschetta alla crema di salmone	€ 3,00
Bruschetta al pomodoro con prosciutto	€ 3,00
Bruschetta ai funghi porcini*	€ 4,00

CROSTINI

Crostino alle alici	€ 7,50
Crostino ai funghi	€ 7,50
Crostino alle melanzane	€ 7,50
Crostino ai peperoni	€ 7,50
Crostino al prosciutto	€ 7,50
Crostino ai funghi porcini*	€ 8,00
Crostino ai funghi e prosciutto	€ 8,00
Crostino al salmone	€ 8,00
Crostino ai fiori di zucca e alici	€ 8,00

PIZZE

Focaccia	€ 3,50
Pizza alla marinara	€ 4,50
Pizza rossa	€ 4,50
Pizza margherita	€ 5,50
Focaccia al prosciutto	€ 6,50
Pizza napoletana	€ 6,00
Pizza con cipolle	€ 7,00
Pizza ai funghi	€ 6,50
Pizza alla rughetta	€ 6,50
Pizza con pomodori e origano	€ 7,00
Pizza alle melanzane	€ 7,50
Pizza ai peperoni	€ 7,50
Pizza capricciosa	€ 7,50
Pizza ai quatro formaggi	€ 7,50
Pizza margherita con prosciutto	€ 7,50
Pizza ai funghi porcini*	€ 7,50
Pizza funghi e prosciutto	€ 7,50
Pizza gamberi* e rughetta	€ 7,50
Pizza mais e gamberetti	€ 7,50
Pizza al salmone	€ 7,50
Pizza salmone e rughetta	€ 7,50
Pizza tonno e rughetta	€ 7,50
Pizza provola affumicata e spek	€ 7,50
Pizza provola affumicata e soppressata piccante	€ 7,50
Pizza provola affumicata e porcini*	€ 7,50
Pizza ai quattro formaggi e prosciutto	€ 7,50
Pizza ai quattro formaggi e spek	€ 7,50
Pizza ai quattro formaggi e wurstel	€ 7,50
Pizza wurstel e carciofini	€ 7,50
Pizza prosciutto e carciofini	€ 7,50
Pizza ai fiori di zucca e porcini*	€ 7,50
Pizza ai fiori di zucca e salmone	€ 7,50
Pizza ai fiori di zucca e alici	€ 7,50

Pizza cipolle e prosciutto	€ 7,50
Pizza porcini* e rughetta	€ 7,50
Pizza Bismark *(mozzarella, uovo, prosciutto)*	€ 7,50
Pizza mediterranea *(mozzarella, rughetta, bresaola, grana)*	€ 7,50
Pizza tirolese *(mozzarella, funghi, spek)*	€ 7,50
Pizza al soldo cinese *(pomodoro, mozzarella, salmone, carciofini, prosciutto crudo, funghi e rughetta)*	€ 7,5
Pizza alla valtellina *(mozzarella, rughetta, funghi crudi, bresaola)*	€ 7,5
Pizza alla diavola *(mozzarella, peperoncino, salame piccante)*	€ 7,5
Pizza alla contadina *(mozzarella, verdure miste)*	€ 7,5
Pizza alla boscaiola *(mozzarella, funghi, salsiccia)*	€ 7,5
Pizza duna *(pizza calzone)*	€ 7,
Pizza El tio pepe *(1/4 bianca con prosciutto mozzarella, 1/4 bianca con funghi, 1/4 napoli, 1/4 margherita con peperoncino)*	€ 7,
Calzone mozzarella e prosciutto	€ 7
Calzone alla boscaiola	€ 7

OGNI TRE PIZZE UNA BIRRA IN OMAGGIO

*alimen

PAPOSCIA

Fiori di zucca, alici e mozzarella	€ 7,50
Classica *(prosciutto crudo e mozzarella)*	€ 7,50
Rustica *(provola affumicata, ventricina, melanzane)*	€ 7,50
Tirolese *(provola affumicata, funghi, spek)*	€ 7,50
Vegetariana *(mozzarella e verdure)*	€ 7,50
Boscaiola *(mozzarella, salsiccia, funghi)*	€ 7,50
Sfiziosa *(cicoria, provola affumicata, salsiccia)*	€ 7,50
Mediterranea *(rucola, bresaola, grana)*	€ 7,50

La Paposcia è una focaccia conosciuta anche con il nome di "Pizza Schett" o "Pizza a Vamp" la cui storia narra che venisse già utilizzata nel XVI secolo e consumata in attesa che le pagnotte di pane diventassero rafferme. Il pane è sempre stato l'alimento principale del sostentamento dei contadini vichesi, infatti pagnotte grandissime da 2 o 5 Kg dovevano essere sufficienti a sfamare la famiglia per una settimana o perfino per 15 giorni e proprio in quella circostanza veniva preparata la paposcia. Infatti, questa suprema squisitezza, nasce dall'esigenza di verificare se la temperatura del forno fosse giusta: levato l'impasto usato per le pagnotte di pane, la pasta che rimaneva attaccata alla madia (la cosiddetta "fazzatura") veniva raccolta, impastata, allungata con le mani sino a 20-30 centimetri, infarinata e posta nel forno per pochi minuti prima delle pagnotte di pane, in quanto la tenuta della paposcia alla buona cottura indicava la buona riuscita del pane. Questa striscia d'impasto poi non veniva buttata, anzi una volta tagliata a metà, era condita con un filo d'olio e formaggio fresco locale. Questo piatto tutto garganico è davvero eccezionale, frutto d'antiche tradizioni contadine.