

**PRIMA DI TUTTO**  
**ASSAGGIA LA CUCINA:**

Parmigiana classica	}	per 2 persone 18€
Trippa alla romana		
Polpette al sugo		
Uovo al tegamino		
Gateau di patate		

  

**SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI:**  
della norcineria "Cherubino di Monterotondo"

Salamella di fegato su carpaccio di arancia	}	10€
Coppa di testa agli agrumi con focaccia		
Crostino con mousse di ciauscolo e stracchino		
Bruschetta con porchetta alla norcina		
Coppette di maiale		

  

**I FRITTI PREPARATI DA NOI:**

Crocchetta di patate	}	1,5€ 5€ 2€ 2€ 2,5€ 2,5€ 2,5€ 4€ 6€
Fritto vegetale in pastella		
Supplì al ragù classico		
Supplì special del giorno		
Frittello di zucchetta pz 1		
Frittello di baccalà pz 1		
Patate tagliate a mano fritte		
Fritto mix Maculato (supplì, cipolla rossa, frittello di baccalà, crocchetta di patate e vegetali in pastella)		

**I PRIMI**

**LE PASTE ARTIGIANALI FATTE A MANO:**  
con uova di allevamenti non intensivi

Pappardelle con ragù di lepre, erbe aromatiche e guanciale	11€
Maltagliati con funghi di stagione, (secondo disponibilità)	11€
Gnocchi di patate alla amatriciana classica con guanciale al pepe e pecorino DOP	9€

**I SECONDI**

**IL CUBE ROLL DI MANZO - DANISH CROWN  
E IL TAGLIO SCELTO PER VOI:**

Tagliata con guanciale alla curcuma e carpaccio di tartufo nero	20€
Tagliata con finocchi, arance e olive ripassati	18€
Tagliata con riduzione di Sangiovese, mele saltate e scaglie di nocciola e mandorle	18€
Hamburger di manzo con pane multi cereali, pachino confit, stracchino, radicchio e peperone friggito	15€

**IL POLLO RUSPANTE**  
allevato a terra senza OGM

Coscia e sovraccoscia di pollo cotta al forno con riduzione di birra e patate fritte	12€
Hamburger di pollo con pane multi cereali, panatura di nocciola e semi di sesamo, con ciauscolo, panettone stagionato, rucola e crema di taleggio	13€
Pollo fritto con panatura crispy	9€

**LA PIZZERIA**

**SCEGLI L'IMPASTO:**

- Bianca con frumento, riso e soia.
- Integrale multi cereali.

**PINSE GOURMET**

Napulè: rucola, burrata, filetti di alici e pachino	11€
Ciauscolo: ciauscolo e stracchino, rucola e balsamico	10€
Norvegese: rughetta, burrata e carpaccio di salmone al pepe rosa	15€
San Daniele: rucola, bufala DOP, pachino e prosciutto crudo	11€
Porchettina: friarelli ripassati, porchetta artigianale e scaglie di pecorino	10€

**PIZZE SPECIAL !**

Amatriciana: pom., mozz., guanciale e pecorino	9€
Corsica invernale: pomodoro, peperoni, 'ndula, olive e burrata	10,5€
Zucca: mozzarella, provola, zucca gialla ripassata e panettone stagionato	10,5€
Tedesca: mozzarella, verza ripassata, wurstel, saliccia e mostarda	9,5€
Violetta: patate viola, pachino confit, mozzarella, panettone e crema di basilico	10€
Marchigiana: mozzarella, verza ripassata, patate, ciauscolo e stracchino	9,5€

**PIZZE CLASSICHE**

Focaccia: olio, sale e rosmarino	4€
Napoli: pomodoro, mozzarella e filetti di alici	7,5€
Marinara: pomodoro, alici, salsa marinara e origano	5€
Margherita: pomodoro e mozzarella	6€
Parmigiana: pom., mozz., melanzane e grana	8€
Malocchio: pom., mozz., tonno e cipolla rossa caramellata	7,5€
Capricciosa: pomodoro, mozza., funghi, uovo, carciofi, olive nere e prosciutto crudo	8€
Diavola: pom., mozz., ventricina e salsa piccante	7,5€
Funghi: pom. mozzarella e funghi Champignon	7€
Rustica: mozzarella, friarelli e saliccia	9€
Ortolana invernale: mozz., patate viola, peperoni, friarelli, pachino confit	8€
Crostino: mozzarella, p. cotto e origano	7€
Boscaiola: mozzarella, funghi e saliccia	7,5€
Patatosa: mozzarella, patate e saliccia	7,5€
Crudaia: mozzarella, rucola, pachino, prosciutto crudo e grana a scaglie	8€
Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte	8€
Bufalina: pomodoro, bufala DOP e crema di basilico	9€
Calzone boscaiola: mozzarella, funghi champignon e saliccia	7,5€
Calzone rustico: mozzarella, friarelli, 'nduja e saliccia	8€

Le nostre Pizze, Pinse e pane:  
farina tipo 0, sola e riso no OGM, acqua, olio di girasole,  
sale e lievito; Molino laquone 72 ore di maturazione

La nostra Pizza è il pane integrale multi cereali;  
farina di tipo 0, di frumento, orzo, segale e avena  
e semi di girasole, lino e sesamo con germe di grano tostato  
del Mulino Sartori.

+ 1€ dal prezzo di listino

**DESSERT**

Soufflé caldo al cioccolato fondente	6€
Tiramisù classico in cialda croccante	6€
Cantucci toscani con Vin Santo	5€
Strudel di frolla con frutta cotta, marmellata e gelato alla crema	6€
Cheesecake con cachi, miele e noci	6€
Frutta di stagione	4€
Sorbetto al limone	3,5€

**MACULATO dal 2005**

Innovazione e sperimentazione, con un occhio sempre  
attento alle novità provenienti dal mondo gastronomico.  
Tradizione e genuinità, nel rispetto delle radici e delle  
espressioni culinarie tipiche italiane,  
della nostra zona e del territorio circostante.

**GRANICA & STAFFA**  
2005-2020

**MENU**