

Per iniziare / Starter

DELIZIA FRITTA € 10,5
pizzetta frita co stracciatella gamberi
avvolti con guanciale granella di pistacchio
riduzione di aceto balsamico
-fried pizza whit stracciatella, prawns
whit guanciale .chopped pistachios

**COCCOLI CON PROSCIUTTO CRUDO E
STRACCHINO** € 12
-coccoli with raw ham and stracchino cheese

**TAGLIERE DI AFFETTATI E
FORMAGGI MISTI** € 15
-mixed cold cuts and cheeses board

INSALATA TONNARA € 9
insalata, tonno, pomodorini, olive
nere, mozzarella, uova, mais, carota
-salad, tuna, cherry tomatoes, black olives,
mozzarella, eggs, corn, carrot

PATATINE FRITTE € 4,5
-friend potatoes

CROCCHETE D PATATE € 6,5
2 crocchete di patate avvolte con spek e
fonduta di gorgonzola DOP
-2 potato croquettes wrapped in speck
and DOP Gorgonzola fondue

TRIS DI MONTANARINE FRITTE € 12
1-riduzione di pomodoro e grana padano DOP
2-mortadella, stracciatella di bufala, crema di pistacchio
3-Scarola, acciughe, provola di bufala affumicata

1-tomato and grana padano DOP reduction
2-Mortadella buffalo stracciatella pistachio cream
3-Scarola, anchovies, smoked buffalo provola

INSALATA MISTA € 7,5
insalata, pomodori, mozzarella, olive
taggiasche, tonno
-green salad, tomato, mozzarella, taggiasca
olives, tuna

Pizze fritte / fried pizzas

(Le pizze fritte sono chiuse a calzone)

PIZZA FRITTA NAPOLETANA € 13
Ricotta di bufala, mozzarella fiordilatte, salame
Napoli, pepe nero, basilico e pomodoro.
buffalo ricotta, mozzarella fiordilatte, Napoli salami,
black pepper, basil and tomato.

PIZZA FRITTA CLASSICA € 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto e basilico.
tomato, mozzarella, cooked ham, basil.

PIZZA FRITTA MARGHERITA € 10
Pomodoro, mozzarella fior di latte
campagna, parmigiano, basilico fresco
tomato, fior di latte mozzarella from Campania,
parmesan, fresh basil

PIZZA FRITTA SCAROLA € 13
Mozzarella fior di latte, scarola, provola di
bufala affumicata, acciughe, olive taggiasche
fior di latte mozzarella, escarole, smoked buffalo
provola, anchovies, Taggiasche olives

SCEGLI IL TUO IMPASTO choose your mixture

-classico con farine scelte di tipo 1 e 0
-integrale con farina di mais e orzo +€ 1,50
-Gluten Free con mix di farine scelte +€2,00
i nostri impasti lievitano minimo 48 ore

SCEGLI LA TUA MOZZARELLA CHOOSE YOUR MOZZARELLA

-Mozzarella di Bufala Campana DOP + € 2,50
-Mozzarella senza lattosio + €2,00
-Mozzarella Vegana +€2,00
-Mozzarella fior di latte

DAL NOSTRO MENU SI PUO AVERE TUTTO SENZA GLUTINE TRANNE LE PIZZE FRITTE
FROM OUR MENU YOU CAN HAVE EVERYTHING GLUTEN FREE EXCEPT FRIED PIZZAS

Aggiunte 2€
Peccorino, grana padano DOP, prosciutto
crudo, tonno, nduja, acciughe, salame napoli, provola
affumicata, stracciatella di bufala, patatine fritte, pomodorini del
pieno, pomodorini gialli, scarola, cipolla caramellata

Aggiunte 2,5€
Burrata, granella di pistacchio, fior di zucca, funghi
porcini, salmone marinato
Tartuffi 3€

coperto/covers €2,00

Additions 2€
Peccorino, Grana Padano DOP, raw ham, tuna, nduja, anchovies,
Naples salami, smoked provola, buffalo stracciatella, French fries,
Pienolo cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, escarole,
caramelized onion

Additions 2,5€
Burrata, pistachio grains, courgette flowers, porcini
mushrooms, marinated salmon
Truffle 3€

Altre aggiunte/other additions € 1,00

PIZZE GOURMET

Insieme

€13,5



MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORINI GIALLI, PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA DI BUFALA PUGLIESE, MOUSSE DI POMODORI SECCHI E NOCI, POLVERE DI BASILICO, BASILICO FRESCO, OLIO EVO

MOZZARELLA FIORDILATTE, YELLOW CHERRY TOMATOES, PARMA HAM, STRACCIATELLA DI BUFALA PUGLIESE, DRIED TOMATO AND WALNUT MOUSSE, BASIL POWDER, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Margherita Dop

€10



POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE CAMPANA, POMODORINI DEL PIENNOLO, PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, GRANA PADANO DOP, PEPE NERO, BASILICO E OLIO EVO

TOMATO, MOZZARELLA FIORDILATTE CAMPANA, CHERRY TOMATOES FROM PIENNOLO, SMOKED BUFFALO PROVOLA, GRANA PADANO DOP, BLACK PEPPER, BASIL AND EVO OIL

Puttanesca Dop

€13,5



POMODORO, POMODORINI GIALLI, POMODORINI DEL PIENNOLO, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE, BASILICO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

TOMATO, YELLOW CHERRY TOMATOES, PIENNOLO CHERRY TOMATOES, CAPERS, TAGGIASCA OLIVES, ANCHOVIES, BASIL AND EVO OIL

Scarolina

€14,5



MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAROLA, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINI SEMIDRIED, OLIVE NERE SECCHIE GRATTUGIATE, BASILICO, OLIO EVO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ESCAROLE, STRACCIATELLA DI BUFALA, SEMI-DRIED TOMATOES, GRATED DRIED BLACK OLIVES, BASIL, EVO OIL

€ 15,5
Cornicione ripieno

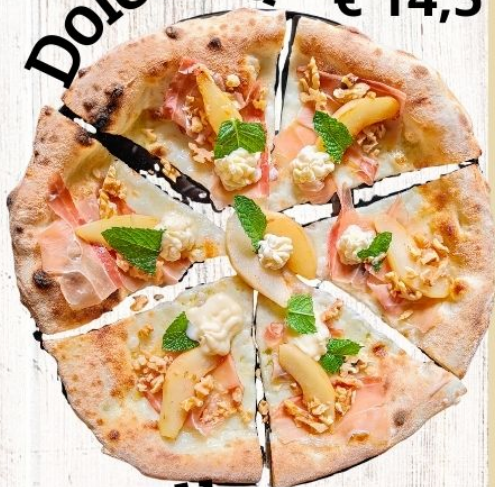


PIZZE GOURMET

**CORNICIONE RIPIENO DI RICCOTTA
POMODORO,MOZZARELLA,FIOR DI ZUCCA
IMPANATE,SALAME
NAPOLETANO,GRANELLA DI NOCCIOLE,
BASILICO,OLIO EVO**

RICCOTTA-FILLED CORNICIONE, TOMATO, MOZZARELLA,
BREADED PUMPKIN FLOWERS, NEAPOLITAN SALAMI,
HAZELNUT CRUMBS, BASIL, OLIVE OIL

€ 14,5
Dolcezza



**MOZZARELLA FIOR DI LATTE,PERE
CAMELLATE,NOCI,MOUSSE DI
GORGONZOLLA,SPECK,MENTA FRESCA,OLIO
EVO**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAMELIZED PEARS,
WALNUTS, GORGONZOLLA MOUSSE, SPECK, FRESH MINT,
EVO OIL

€ 15,5
Caramellata



**MOZZARELLA FIOR DI
LATTE,RUCOLA,SALMONE
MARINATO,STRACCIATELLA DI
BUFALA,CIPOLLA CAMELLATA,SCORZA
DI LIMONE OLIO EVO**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROCKET, MARINATED
SALMON, BUFFALO STRACCIATELLA, CAMELIZED ONION,
LEMON ZEST, EVO OIL

€ 16
Tartufata



**MOZZARELLA FIOR DI LATTE,TARTUFO FRESCO
NERO,MORTADELLA,BURRATA,GRANELLA DI
PISTACHIO,BASILICO,OLIO EVO**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,FRESH TRUFFLE
, MORTADELLA, BURRATA, PISTACHIO GRANELLA, BASIL, EVO
OIL

PIZZE CLASSICHE / CLASSIC PIZZAS

MAIALONA € 10

pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, wurstel,
salame piccante, salsiccia, basilico e olio EVO
tomatoes, mozzarella, cooked ham,
frankfurter, pepperoni, sausage, basil and
EVO oil

TRICOLORE € 9

mozzarella ,rucola ,pomodorini, Grano
Padano DOP olio evo
mozzarella, rocket, cherry tomatoes,
Grano Padano PDO oil evo

WURSTEL E PATATINE € 9

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine, olio
EVO e basilico
tomato, mozzarella , frankfurter,
chips, oil
EVO and basil

TONNO E CIPOLLA € 9

Pomodoro,mozzarella,tonno,cipolla
rossa,olio,evo basilico
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oil,
extra virgin olive oil, basil

4 STAGIONI € 9

Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi
champignon,carciofi,olive,basilico,olio evo
Tomato, mozzarella fiordilatte, cooked ham,
mushrooms, artichokes, olives, basil, extra virgin olive oil

4 FORMAGGI € 9

mozzarella, gorgonzola, Grana Padano DOP,
fontina, olio extravergine di olive e basilico
mozzarella, gorgonzola, Grana Padano
DOP, fontina cheese, extra virgin olive oil
and basil

MARGHERITA € 7

Pomodoro mozzarella fiordilatte
basilico olio EVO
Tomato mozzarella fiordilatte Campana
basil EVO oil

MARINARA € 6

Pomodoro origano aglio basilico olio EVO
Tomato oregano garlic basil EVO oil

DIAVOLA € 8

pomodoro, mozzarella, salame
piccante, basilico e olio EVO
tomato, mozzarella, pepperoni,
basil and EVO oil

BUFALINA €10

pomodoro,in uscita mozzarella di
Bufala DOP a fette,basilico,olio evo
tomato, sliced DOP buffalo mozzarella,
basil, extra virgin olive oil

VEGETARIANA € 9

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane
grigliate, funghi champignon, basilico e olio
EVO
tomato, mozzarella, courgettes, grilled
aubergines, champignon mushrooms, basil
and oil EVO

COTTO E FUNGHI € 9

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi champignon, basilico e olio EVO
tomato, mozzarella, cooked ham,
mushrooms, basil and extra virgin olive oil

NAPOLI € 9

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
origano, basilico e olio bio
tomato, mozzarella, anchovies, capers,
oregano, basil and organic olive oil

CALZONE CLASSICO € 8,5

pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, basilico, cotto e olio EVO
tomato, mozzarella, cooked ham,basil,
and EVO oil

CALZONE VEGETARIANO € 9

pomodoro,mozzarella,zuchine,melanzane
grigliate,funghi champignon,basilico,olio EVO
Tomato, mozzarella, courgettes, grilled
aubergines and mushrooms basil EVO oil

SALSICCIA € 8

Pomodoro mozzarella salsiccia
basilico, olio EVO
Tomato mozzarella sausage and
basil EVO oil

SPECK E MASCARPONE € 9

Pomodoro mozzarella speck
mascarpone e basilico olio EVO
Tomato mozzarella speck
mascarpone and basil EVO oil

WURSTEL € 8

pomodoro,mozzarella,wurstel,
basilico,olio evo
tomato, mozzarella, sausage, basil,
extra virgin olive oil

DOLCI / DESSERT

DOLCE DELLA CASA € 6
Homemade dessert /ask our staff
(Chiedi al personale)

DOLCI SENZA GLUTINE E LATTOSIO € 6,5
Gluten Free and lactose free
desserts ask our staff
(Chiedi al personale)

BEVANDE / DRINKS

BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,20 cl € 3,5
Blonde draft beer 0.2 cl

BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,20 CL € 4
Red draft beer 0.2 cl

VINO ROSSO AL CALICE € 4,5
Red wine by the glass

COCA COLA ALLA SPINA 0,20 CL € 3
draft coca cola 0,2 cl

BIBITE IN LATTINA € 3
drinks in can

BIRRE IN BOTIGLIA 0,33CL € 4,50
Moretti,ichnusa,peroni

APEROL SPRITZ € 7
aperol spritz

BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,40 CL € 5,5
blonde draft beer 0,40 cl

BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,40 CL € 6
red draft beer 0,40

VINO BIANCO AL CALICE € 4,5
glass of the white

COCA COLA ALLA SPINA 0,40 CL € 4,5
draft coca cola 0,40 cl

AQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL € 3
natural /sparkling water0,75 cl

CAFFE € 1,5
cofee

AMARI E GRAPPE € 3,5
bitters and grappas

Pizzeria insieme gourmet

Siamo una Pizzeria Gourmet e Gluten Free

Impasti ad Alta Idratazione e lievitati per 48 ore, farine scelte di alta qualità di tipo 0 e 1, cottura in forno a legna

Abbinamenti Gourmet e Classici, ed un apposito reparto dedicato alle Pizze Senza Glutine, Vegane, Integrali e Senza Lattosio
Riconosciuti Ufficialmente AIC

We are a Gourmet and Gluten Free Pizzeria

Highly hydrated doughs leavened for 48 hours,selected high quality flours of types 0 and 1, cooked in a wood-fired oven

Gourmet and Classic Pairings, and a special section dedicated to Gluten-Free, Vegan, Wholemeal and Lactose-Free Pizzas
Officially recognized by AIC

PER TUTTE LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE E CONSIGLIABILE CHIEDERE AL PERSONALE PRIMA DI ORDINARE

FOR ALL INTOLERANCES AND ALLERGIES IT IS ADVISABLE TO ASK THE STAFF BEFORE ORDERING