

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

POLIPO € 12
polipo* con rucola, stracciatella e cipolla caramellata
octopus with rocket, stracciatella and caramelized onion

MONTANARINA CLASSICA € 8,50
pizzetta frita con salsa di pomodoro san marzano DOP, ricotta salata, pesto di basilico
Fried pizza with San Marzano DOP tomato sauce, salted ricotta, and basil pesto

INSALATA MISTA 7,50
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 campana, parmigiano, basilico fresco
tomato, fior di latte mozzarella from Campania, parmesan, fresh basil

PIZZA FRITTA SALSICCIA E FRIARIELLI € 13
Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, provola di bufala affumicata, friarielli
Fior di latte mozzarella, fresh sausage, smoked buffalo provola, broccoli rabe

SCEGLI IL TUO IMPASTO choose your mixture

-classico napoletano con farine di alta qualità
-integrale con farina di mais e orzo +€ 1,50
-Gluten Free con mix di farine scelte +€2,00

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 pienolo, pomodorini gialli, friarielli

Aggiunte 2,5€

Burrata, granella di pistacchio, funghi porcini, polpette, pinoli, melanzane a funghetto, filetti di anatra

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, turnip tops

Additions 2,5€

Burrata, pistachio grains, porcini mushrooms, meatballs, pine nuts, mushroom-style aubergines, broccoli rabe, duck fillets

Altre aggiunte/other additions € 1,00

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

€ 9,50

mozzarella ,rucola ,pomodorini, Grano
Padano DOP olio evo

mozzarella, rocket, cherry tomatoes,
Grano Padano PDO oil evo

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

WURSTEL E PATATINE

€ 9

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine*, olio
EVO e basilico

tomato, mozzarella , frankfurter,
chips, oil
EVO and basil

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

TONNO E CIPOLLA

€ 9

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
rossa, olio, evo basilico

Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oil,
extra virgin olive oil, basil

NAPOLI

€ 9

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
origano, basilico e olio bio

tomato, mozzarella, anchovies, capers,
oregano, basil and organic olive oil

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

CALZONE CLASSICO

€9

pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, basilico, cotto e olio EVO

tomato, mozzarella, cooked ham, basil,
and EVO 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

CALZONE VEGETARIANO

€ 9,5

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane
grigliate, funghi champignon, basilico, olio EVO

Tomato, mozzarella, courgettes, grilled
aubergines and mushrooms basil EVO oil

MARGHERITA

€ 7

Pomodoro mozzarella fiordilatte
basilico olio EVO

Tomato mozzarella fiordilatte Campana
basil EVO oil

SALSICCIA

€ 8

Pomodoro mozzarella salsiccia
basilico, olio EVO

Tomato mozzarella sausage and
basil EVO oil

MARINARA

€ 6

Pomodoro origano aglio basilico olio EVO

Tomato oregano garlic basil EVO oil

SPECK E MASCARPONE

€ 9

Pomodoro mozzarella speck
mascarpone e basilico olio EVO

Tomato mozzarella speck
mascarpone and basil EVO oil

DIAVOLA

€ 8

pomodoro, mozzarella, salame
piccante, basilico e olio EVO

tomato, mozzarella, spicy salami,
basil and extra virgin olive oil

SALSICCIA E FRIARIELLI

€10,50

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, provola di
bufala affumicata friarielli olio EVO

Fior di latte mozzarella, fresh sausage, smoked buffalo
provola, broccoli rabe, and extra virgin olive oil.

PIZZE GOURMET

Insieme

€14



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

€10.5



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

PIUMA D'ARANCIA

€16,5



MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTI DI PETTO D'ANATRA, RUCOLA, RIDUZIONE D'ARANCIA, SCAGLIE DI RICOTTA SALATA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DUCK BREAST FILLETS, Arugula, ORANGE REDUCTION, SALTED RICOTTA FLAKES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

€ 15,5
Cornicione ripieno



**CORNICIONE RIPIENO DI RICCOTTA
POMODORO,MOZZARELLA FIOR DI LATTE
POLPETTE DI VITELLO CUCINATE CON
POMODORO, SCAGLIE DI RICOTTA
SALATA,BASILICO,OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA**

FRAME FILLED WITH TOMATO RICCOTTA, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, VEAL MEATBALLS COOKED WITH TOMATO,
SALTED RICOTTA FLAKES, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

€ 15
ARRABBIATA



**POMODORO,MOZZARELLA FIOR DI
LATTE,SALAME PICCANTE,NDUJA CALABRESE,
STRACCIATELLA DI BUFALA,FILI DI
PEPERONCINO, BASILICO,OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA**

TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SPICY SALAMI,
CALABRESE 'NDUJA, BUFFALO STRACCIATELLA, CHILLI
PEPPER THREADS, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

€ 15,5
GUSTOSA



**POMODORO,MOZZARELLA FIOR DI
LATTE,PROVOLA DI BUFALA
AFFUMICATA,MELANZANE A FUNGHETTO
SALTATE CON POMODORINI, PINOLI
TOSTATI,CIALDA DI GRANA PADANO DOP,
BASILICO,OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SMOKED BUFFALO
PROVOLA, AUBERGINES AUBERGINES sautéed with cherry
tomatoes, toasted pine nuts, GRANA PADANO DOP WAFER,
BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

€ 15
VIOLA



**MOZZARELLA FIOR DI LATTE,RADICCHIO
SALTATO IN PADELLA,MOUSSE DI
GORGONZOLA,PROSCIUTTO CRUDO
ESSICCATO,NOCI ,BASILICO,OLIO EVO**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PAN-SAUTEED RADICCHIO,
GORGONZOLA MOUSSE, DRIED RAW HAM, WALNUTS, BASIL,
EVO 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 € 2
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 che
garantiscono gusto e digeribilità, 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 that
guarantee taste and digestibility, 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