PIZZERIA • CUCINA • COCKTAIL

BIANCO FARINA

Il gusto della tradizione, con un tocco contemporaneo

PER INIZIARE

Drink leggeri, agrumati e con una spiccata acidità. Perfetti come aperitivo o per accompagnare le pizze e le portate della cucina.

I FRESCHI & DISSETANTI

Aperol Spritz € 8,00
Aperol, Prosecco DOP, splash di soda, fetta d'arancia.
In abbinamento: Margherita D'Autore, Margherita con Provola, Burrata.

Hugo Spritz € 8,00
Liquore ai fiori di sambuco, Prosecco DOP, foglioline di menta fresca, soda.
In abbinamento: Fresca, D.O.P., Napulé.

Americano € 8,00
Bitter Campari, Vermouth Rosso dolce, top di soda, fetta d'arancia e zeste di limone.
In abbinamento: Cosacca, Rivisitata.

Campari Spritz € 8,50
Bitter Campari, Prosecco DOP, splash di soda, fetta d'arancia.
In abbinamento: Tropea, Diavola Gialla.

Mojito € 12,00
Rum bianco, succo di lime fresco, zucchero di canna, foglioline di menta, soda.
In abbinamento: La Scarola (pizza fritta).

Gin Tonic € 12,00
Gin Dry premium, acqua tonica dry, zeste di limone.
In abbinamento: Mortazza, Sciantusa, Cacio e Pepe, L'Alleanza.

STRUTTURATI & INTENSI

Negroni € 10,00
Gin London Dry, Bitter Campari, Vermouth Rosso dolce, scorza d'arancia.
In abbinamento: Carcioffola, Guancialina, L'Oro di Napoli, Diavola.

Margarita € 11,00
Tequila Blanco, Triple Sec (liquore all'arancia), succo di lime fresco, bordo di sale.
In abbinamento: Formaggiosa, Rustica, La Completa (pizza fritta).

LE ALTRE SELEZIONI

Cocktail € 10,00
Consigliato con: Saporita, Nduja, Sciacca Gourmet, Tradizionale Extra, Marinara Extra.

Long Drink **€ 10,00**

Long Drink Premium **€ 12,00**
Consigliato con: Cucurbita Extra, Cucurbita. Ideale con distillati premium e toniche botaniche.

FRITTI ARTIGIANALI

Preparati secondo la tradizione Bianco Farina: dorati, leggeri e irresistibili. Perfetti prima della pizza.

Crocchè € 4,00
Patata gialla e provola affumicata, pecorino e parmigiano, pepe.

Frittatina D’Autore € 5,00
Bucatini, ragù alla bolognese, besciamella, pepe, provola affumicata, piselli, pecorino e parmigiano.

La Montanara € 8,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P., basilico fresco.

Montanara Bologna € 10,00
Pizzetta fritta con ragù alla bolognese sopra e grattugiata di Parmigiano Reggiano.

LE BRUSCHETTE

Bruschetta col Piennolo D.O.P. € 7,00
Pomodorini del Piennolo, aglio rosso, origano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Bruschetta Burro & Acciughe € 7,00
Zeste di limone, origano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Bruschetta con Lardo € 7,00
Miele, basilico fresco e origano.

Bruschetta IGP Bologna € 7,00
Mortadella, zeste di limone, pepe nero e olio extravergine d’oliva.

LE PIZZE D’AUTORE

Ingredienti selezionati, impasti e abbinamenti che raccontano la nostra idea di pizza.

Mortazza € 19,00
Provola di Agerola, in uscita mortadella, pesto di pistacchio, burrata pugliese, granelle di pistacchio, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Carcioffola € 19,00
Carciofi con gambo pugliesi, aglio rosso, fior di latte di Agerola, salame Napoli, pecorino romano D.O.P., pepe nero macinato, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Fresca € 19,00
Metà con salsa di pomodorini gialli vesuviani e metà con pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di Bufala D.O.P., prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano in uscita, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Cucurbita Extra € 19,00
Crema di zucca, provola di Agerola, guanciale speziato e croccante, pepe nero macinato, stracciatella in uscita, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Saporita € 18,00
Mozzarella di Bufala D.O.P., gorgonzola D.O.P., guanciale speziato e croccante, nduja di Spilinga, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Guancialina € 17,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., guanciale speziato e croccante, provola di Agerola, pomodorini del Piennolo D.O.P., pecorino romano D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Extra stracciatella + € 2,00.

L’Oro di Napoli € 16,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., provola di Agerola, salame Napoli, ricotta di bufala, pepe nero macinato, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Rustica € 16,00
Fior di latte di Agerola, crema di noci, guanciale speziato e croccante, gorgonzola D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Napulé € 15,00
Fiordilatte d’Agerola, rucola, prosciutto crudo stagionato, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Sciacca Gourmet € 15,00
Salsa di pomodorini gialli vesuviani, fior di latte di Agerola, olive nere, capperi, acciughe siciliane, origano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

LE PIZZE

D.O.P. € 15,00
Pomodorini del Piennolo D.O.P., mozzarella di bufala D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Cucurbita € 15,00
Crema di zucca, salsiccia di maiale, provola di Agerola, pepe nero, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Formaggiosa € 15,00
Fiordilatte e provola di Agerola, gorgonzola D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorino romano D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Extra nduja + € 1,00.

Sciantusa € 15,00
Fior di latte di Agerola, in uscita mortadella, ricotta e granelle di pistacchio, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

L’Alleanza € 15,00
Fiordilatte di Agerola, lardo speziato, cipolla rossa, Parmigiano Reggiano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Marinara Extra € 14,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., aglio rosso, acciughe siciliane, olive nere, origano siciliano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Burrata € 14,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., burrata pugliese al centro in uscita, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Tropea € 13,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, cipolla rossa, olive nere, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Extra acciughe consigliato + € 2,00.

Tradizionale Extra € 13,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, capperi, in uscita acciughe siciliane, origano siciliano, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Cacio e Pepe € 12,00
Fiordilatte di Agerola, pecorino romano D.O.P., pepe nero macinato, zeste di limoni siciliani, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Extra guanciale + € 2,00.

Rivisitata € 12,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Diavola € 12,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., salame piccante, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Extra gorgonzola + € 2,00 / stracciatella + € 2,00.

Nduja € 12,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, salame piccante, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Extra stracciatella + € 2,00 / extra cipolla + € 2,00.

Margherita D’Autore € 12,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

Margherita con Provola € 12,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., provola di Agerola, basilico fresco e olio extravergine d’oliva.
Pepe su richiesta.

Cosacca € 12,00
Pomodoro San Marzano D.O.P., pecorino romano D.O.P., basilico fresco e olio extravergine d’oliva.

LE PIZZE FRITTE

La Completa € 12,00
Ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli di maiale o salame Napoli, un tocco di pomodoro e pepe nero.

La Scarola € 13,00
Scarola riccia stufata con aglio, olive nere, capperi e provola affumicata di Agerola.

LE INSALATE

La Caprese € 12,00
Mozzarella di Bufala D.O.P., pomodoro, origano, basilico, olio extravergine d’oliva. Servita con listelli di focaccia calda.

La Nostrana € 13,00
Misticanza e rucola, pomodorini del Piennolo D.O.P., acciughe, cipolla rossa, olive nere, bocconcini di mozzarella di Bufala D.O.P., capperi, origano siciliano, basilico fresco. Servita con listelli di focaccia calda.

La Pugliese € 14,00
Misticanza e rucola, stracciatella, carciofi pugliesi con gambo sott’olio tagliati a spicchi, scaglie di Parmigiano, pomodorini, olio extravergine d’oliva a crudo. Fresca e servita con listelli di focaccia calda.

BEVANDE

Acqua 0,75 cl € 3,00

Coca-Cola € 3,50

Coca-Cola Zero € 3,50

Coca-Cola senza caffeina € 3,50

Tè alla pesca € 4,00

Chinotto € 4,00

Aranciata Bio € 4,00

BIRRE

Birra alla spina Pils · 0,20 cl € 3,50

Birra alla spina Pils · 0,40 cl € 7,00

Birra alla spina rossa · 0,20 cl € 4,00

Birra alla spina rossa · 0,40 cl € 8,00

Birre artigianali · Pils, Weiss, Blanche, IPA · 0,50 cl € 7,00

VINI

Calice vino rosso / bianco € 6,00

Bottiglia € 25,00

Altri / premium € 30,00 / 35,00

Franciacorta € 40,00

Prosecco € 30,00

Coperto € 2,00

In caso di introduzione di torte dall'esterno sarà applicato il costo del servizio del 10%.