

Il Forno A Legna

L'impasto delle nostre pizze viene realizzato con l'utilizzo di farine selezionate e lievito naturale, la lunga lievitazione lo rende estremamente leggero e digeribile.

Le Rosse

Marinara (pomodoro, origano, aglio rosa e olio evo) ⁽¹⁾	6	Amatrice (pomodoro, mozzarella, guanciale Amatriciano e pecorino DOP) ^(1,7)	8
MargheRita (pomodoro, mozzarella, olio evo) ^(1,7)	7	Funghi ^(1,7) (pomodoro, mozzarella, funghi champignon)	7,50
Regina (pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico) ⁽⁷⁾	9,50	Diavola salame e n'duja Calabria (pomodoro, mozzarella, ventricina piccante e nduja di Spilinga) ^(1,7)	9
Prosciutto ^(1,7) (pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo di Amatrice)	8	Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi alla brace, uovo, olive, prosciutto di Norcia e funghi) ^(1,3,7)	9
Napoli (pomodoro, mozzarella, Alici del Cantabrico) ^(1,4,7)	8,50	Marinara 2.0 (pomodoro, datterino giallo, alici del Cantabrico, pesto di prezzemolo e peperoncino) ^(1,4)	9,50
		Parmigiana (pomodoro, mozzarella, parmigiana di melanzane, provola aff. E basilico) ^(1,7)	9

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione

Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate pertanto i piatti possono contenere sostanze allergiche ai sensi del reg. UE 1169/11

L'asterisco indica la possibilità che un prodotto sia abbattuto rapidamente e surgelato

Alcuni prodotti freschi somministrati crudi, o praticamente crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. 853/04

Le Bianche

Casacapone 8,50
(mozzarella, patate, cipolla stufata e guanciale amatriciano)^(1,7)

Gorgonzola Radicchio e noci ^(1,7,8) 9
(gorgonzola dop, mozzarella, Radicchio e noci)

Salsiccia e friarielli ^(1,7) 9
(salsiccia di Norcia, mozzarella, friarielli)

Tonno & Cipolla 9
(tonno, mozzarella, cipolla di tropea, cipolla candita e basilico)^(1,4,7)

Fiori e Alici ^(1,4,7) 8
(fiori di zucca, Alici del Cantabrico e mozzarella)

Peperoni, Bufala, Alici 9,50
(peperoni arrosto, mozzarella di bufala dop e alici del Cantabrico)^(1,4,7)

Boscaiola ^(1,7) 8,50
(salsiccia, funghi champignon, mozzarella)

Crostino 7,50
(prosciutto cotto a.q., mozzarella)^(1,7)

Verdura e Provola 7,50
(verdure grigliate, mozzarella, provola aff.)^(1,7)

Patate, Salsiccia e provola Affumicata 8,50
(patate, salsiccia, mozzarella e provola aff.)^(1,7)

Maestro Nabil... 9
(Mozzarella, gorgonzola dop, ventricina piccante e rucola)^(1,7)

Salmone, Stracciatella e rucola^(1,4,7) 12
(mozzarella, salmone scozzese affumicato, stracciatella e rucola)

Ciauscolo, funghi e rosmarino 9
(ciauscolo dop, mozzarella funghi e rosmarino)^(1,7)

Tartufo e funghi 8,50
(Funghi champignon, crema di tartufo e fiordilatte)^(1,7)

Zucca... 9,50
(zucca, Speck, gorgonzola e mozzarella)^(1,7)

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione

Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate pertanto i piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del reg.UE 1169/11

L'asterisco indica la possibilità che un prodotto sia abbattuto rapidamente e surgelato

Alcuni prodotti freschi somministrati crudi, o praticamente crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg.CE852/04 e reg.853/04

I Calzoni

Le Focacce

Focaccia al rosmarino 5
(olio evo rosmarino)⁽¹⁾

La Caprese di Bufala 10
(pomodori freschi, mozzarella di bufala dop,
basilico)^(1,7)

La Federica 9
(robiolina fresca, zucchine alla griglia prosciutto
cotto a.q.e basilico)^(1,7)

Mortadella al Tartufo⁽¹⁾ 11

Friarielli e provola^(1,7) 8,50
(friarielli, mozzarella e provola aff.)

Crostino^(1,7) 7,50
(prosciutto cotto a.q., mozzarella)

Funghi 7,50
(mozzarella, funghi champignon.)^(1,7)

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessita di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione

Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate pertanto i piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del reg.UE 1169/11

L'asterisco indica la possibilita' che un prodotto sia abbattuto rapidamente e surgelato

Alcuni prodotti freschi somministrati crudi, o praticamente crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualita' e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg.CE852/04 e reg.853/04

Friggitoria

I fritti sono di nostra produzione ,dopo la preparazione vengono abbattuti e successivamente fritti in olio di Girasole,inoltre ci avvaliamo della tecnologia  per il filtraggio quotidiano dell'olio

<i>·Suppli' al ragôut</i> ^(1,7) <i>Fried rice ball with bolognese ragôut</i>	3,50
<i>·Suppli' di Farro AMATRIX</i> ^(1,7) <i>Fried spelt ball Amatriciana style</i>	3,50
<i>·Frittatina di pasta alla Carbonara</i> ^(1,7) <i>Carbonara fried pasta</i>	5
<i>Fiore di Zucca con alici e fiordilatte</i> ^(1,7,4) <i>Fried courgette flower whit anchovies and mozzarella cheese</i>	3
<i>·Crocche' di patate ,cotto e provola affumicata</i> ^(1,7) <i>Potato croquette ,ham and smoked provola cheese</i>	3,50
<i>·Filetto di Baccala'</i> ^(1,4) <i>fried Cod fillet</i>	5

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessita di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione

Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate pertanto i piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del reg.UE 1169/11

L'asterisco indica la possibilita' che un prodotto sia abbattuto rapidamente e surgelato

Alcuni prodotti freschi somministrati crudi, o praticamente crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualita' e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg.CE852/04 e reg.853/04