

il Nostro. menu



“Mettiamo cuore e passione in tutto ciò che proponiamo, dall’attenta selezione delle materie prime utilizzate al nostro impasto. Usiamo unicamente farine integrali con germe di grano che, unite ad una lievitazione di almeno quarantotto ore e ad una elevatissima idratazione (fino all’83%), garantiscono oltre ad un’ottima fragranza e profumo, un’altissima digeribilità.”

Mirko
Mirko

Rildo
Rildo



Servizio e Coperto € 2,00

*Verifica la presenza di eventuali allergeni riportati
sotto ogni piatto all'interno di questo menù:*

Glutine



Frutta a guscio

Crostacei



Sedano

Uova



Senape

Pesce



Sesamo

Arachidi



Solfiti

Soia



Lupini

Latte e Derivati



Molluschi



*Preparati con materia prima
congelata o surgelata all'origine*

** Tutti gli allergeni possono variare in funzione
di ciò che il produttore della materia prima
dichiara in etichetta*

Antipasti

Cappasanta alla plancha, bieta, aglio, olio e peperoncino, porro fritto € 16



Tagliere nostrano di salumi con pinzini, formaggi e miele € 15



Culatello di zibello, pinzini e burratina di bufala affumicata € 12



Porcini fritti con fonduta di pecorino romano € 12



Crostini di pane casareccio, fegatini di pollo e tartufo nero € 12



Primi

Gnocchi di zucca casarecci, crema di funghi cardoncelli, guanciale di norcia e rosmarino € 13



Cappellacci di zucca / ragù / burro salvia € 15



Cappelletti con ragù o panna e tartufo € 14



Tagliatelle con ragù di arrosticini abruzzesi € 13



Conchiglioni, crema di melanzane affumicate, gamberi rossi di Mazara e ricotta di pecora € 15



Secondi

Tagliata con cipolla di tropea brasata, pomodorini del Piennolo e prezzemolo € 18



Polpo arrosto, crema di piselli e pomodorini confit al timo € 16



Salmone in crosta di mandorle, timo e brunoise di verdure € 16



Costine d'agnello agli agrumi, sedano rapa e mentuccia € 15



Zuppa di crostacei con crostini di pane casareccio € 15



Contorni

Verdure alla griglia € 4

Patate fritte € 4



Patate al forno € 4

Insalata mista € 4

Olive all'ascolana € 4



Mozzarelline fritte € 4



Crocchette di patate € 4



Pizze

Marinara

pomodoro, aglio, origano e basilico fresco



€ 6

Margherita

pomodoro, fiordilatte e basilico fresco



€ 6,5

Napoli

pomodoro, fiordilatte, acciughe e basilico fresco



€ 7

Romana

pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, acciughe e capperi



€ 7,5

Parmigiana

pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, melanzane e scaglie di grana



€ 7,5

4 Stagioni

pomodoro, fiordilatte, salsiccia, prosciutto crudo, funghi e carciofini



€ 8

Capricciosa

pomodoro, fiordilatte, funghi, salsiccia, carciofi ed olive taggiasche



€ 8

Diavola

pomodoro, fiordilatte, spianata calabrese, olive taggiasche e peperoncino calabrese



€ 8

Verdure

pomodoro, fiordilatte, radicchio, zucchine e melanzane



€ 8

4 Formaggi

pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, pecorino e provola affumicata



€ 8

Wurstel

pomodoro, fiordilatte e wurstel



€ 7

Friarielli

provola affumicata, friarielli e salsiccia



€ 8

Tonno e Cipolla

pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla



€ 8

Salamino

pomodoro, fiordilatte e spianata calabrese



€ 7

Montanara

pomodoro, fiordilatte, bresaola, funghi freschi, rucola e grana



€ 9

Caprese

bufala, san marzano, origano e basilico fresco



€ 7,5

Misto bosco

pomodoro, fiordilatte, funghi freschi, funghi trifolati e porcini



€ 8

Tirolese

fiordilatte, porcini e speck in uscita



€ 8

Carbonara

fiordilatte, guanciale croccante, pepe, uovo e pecorino romano



€ 9

Mediterranea

pomodoro, olio aromatizzato all'aglio, olive taggiasche, origano, basilico fresco e tonno



€ 7,5

Con aggiunta di stracciatella di bufala, provola, bufala e affettati

+ € 1,5

Doppio impasto

+ € 2,5

Tirata

+ € 2,5

Altre aggiunte

+ € 1

Le nostre Specialità

Basilico

fiordilatte, pomodorini confit, basilico fresco, origano, culatello e stracciatella di bufala



€ 11

Cilantro

provola, salmone affumicato, cilantro e polvere di lime



€ 11

Basilichella

crema di zucca, fiordilatte, emulsione al basilico, acciughe del Cantabrico, stracciatella di bufala e cipolla arrostita



€ 11,5

Red Passion

pomodoro, provola affumicata, spianata calabrese, peperoncini calabresi, N'duja e sfilacci di peperoncino



€ 10,5

Tought

pomodoro, fiordilatte, radicchio, salsiccia, gorgonzola, speck e scaglie di grana



€ 11

Cantabrico

bufala, basilico fresco, olive taggiasche, pomodorini confit, acciughe del Cantabrico, pecorino romano ed origano



€ 11,5

Boar

pomodoro, fiordilatte, salame di cinghiale, funghi freschi e ricotta affumicata in uscita



€ 10,5

Tasty Bacon

provola affumicata, porcini, pancetta e scaglie di grana



€ 10,5

Smoked

pomodoro, provola affumicata, melanzane, basilico fresco, speck in entrata e ricotta affumicata



€ 11

Green Pork

fiordilatte, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio e ricotta affumicata



€ 10,5

Prickly

crema all'ortica, bufala, salame di cinghiale e pecorino romano



€ 11

Orange Sensation

provola, crema di zucca, salsiccia, pancetta, rosmarino e scaglie di grana



€ 11

Whim

provola, speck all'entrata, gorgonzola, funghi freschi, rucola e scaglie di cipolla essiccata in uscita



€ 10,5

Truffle

fiordilatte, porcini, rosmarino, guanciale croccante e carpaccio di tartufo



€ 12,5

Yellow Fin

pomodoro, olio aromatizzato all'aglio, origano, basilico fresco, gocce di peperoni, stracciatella di bufala e tonno pinna gialla in uscita



€ 12

Mademoiselle

fiordilatte, prosciutto cotto, zucchine, rucola e stracciatella di bufala



€ 10

Sunshine

crema di pachino giallo, bufala, gocce di peperoni, spianata calabrese e cipolla arrostita



€ 11,5

Déjà vu

crema di zucchine, bufala, carciofini, pancetta e ricotta affumicata



€ 11,5

Lord Cheese

provola affumicata, pecorino, ricotta fresca, gorgonzola, friggirelli, N'duja e ricotta affumicata



€ 10,5

Calzoni

Calzone Classico

pomodoro, fiordilatte e prosciutto crudo



€ 7

Calzone Piccante

pomodoro, fiordilatte, N'duja, salamino piccante e peperoncino calabrese



€ 9

Calzone Basilico

pomodoro, fiordilatte, tonno, pomodorini secchi, olive ed emulsione al basilico



€ 9

Calzone della Belva

pomodoro, provola, pancetta e friarielli



€ 8,5

Calzone Winter

fiordilatte, speck, porcini e gorgonzola



€ 9

Calzone Loop

pomodoro, fiordilatte, spianata calabrese, ricotta fresca e friggirelli



€ 9

Dolci

Tenerina



€ 5,5

Tiramisù



€ 5,5

Mascarpone



€ 5,5

Zuppa inglese



€ 5,5

Croccantino Pistacchio e lampone



€ 5,5

Cheesecake



€ 5,5

Cremoso al cioccolato fondente, crumble al cacao e mela verde



€ 5,5

Pera, squacquerone ed aceto balsamico



€ 5,5

Bevande alla spina

Pepsi	0,30 L	€ 3	0,50 L	€ 4,5	1 L	€ 7,5
Pignoletto	0,25 L	€ 3	0,50 L	€ 5	1 L	€ 8,5
Kronenbourg	0,20 L	€ 3,5	0,40 L	€ 5	1 L	€ 9,5
Grimberger Blanche	0,25 L	€ 4	0,45 L	€ 6,5	1 L	€ 11,5
Grimberger Double	0,25 L	€ 4	0,45 L	€ 6,5	1 L	€ 11,5
Grimberger Blonde	0,25 L	€ 4	0,45 L	€ 6,5	1 L	€ 11,5
Poretti 9 Luppoli Ipa	0,30 L	€ 4	0,50 L	€ 6,5	1 L	€ 11,5
Carlsberg non filtrata	0,30 L	€ 4	0,50 L	€ 6,5	1 L	€ 11,5

Bevande in bottiglia

Acqua	0,75 L	€ 2,5
Lisa	0,33 L	€ 4
Reale	0,33 L	€ 4,5
Leffe	0,33 L	€ 4
Dolomiti	0,33 L	€ 3,5
Bibite in Bottiglia e Lattina	0,33 L	€ 3
Coca Cola e Fanta	1 L	€ 8

Vini Bianchi

Gewurztraminer D.O.C. - Hofstätter	€ 26
Müller Thurgau I.G.T. - Hofstätter	€ 22
Vin Soave Soave Classico D.O.C. - Inama	€ 20
Falanghina D.O.C. - Feudi di San Gregorio	€ 20
Greco di Tufo D.O.C.G. - Feudi di San Gregorio	€ 20
I Frati Lugana D.O.C. - Cà dei Frati	€ 20

Vini Rossi

Ripa della Volta Valpolicella Ripasso D.O.C. - Ottella	€ 30
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva D.O.C.G - Tenuta Tignanello	€ 26
Morellino di Scansano D.O.C.G. - Fattoria Le Pupille	€ 18
Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. - Cantina Zaccagnini	€ 16
Syrah Admeto D.O.C. - Alcesti	€ 16

Le Bolle

Nitens Brut Franciacorta - Le Marchesine	€ 18
Strada di Guia, 109 Valdobbiadene D.O.C.G. Brut - Foss Marai	€ 16
Prosecco D.O.C. - Bertazzo 1840	€ 16

Caffè e liquori

Espresso	€ 1,5
Caffè Corretto	€ 2
Orzo Tazza Piccola	€ 1,5
Orzo Tazza Grande	€ 2
Ginseng Tazza Piccola	€ 1,7
Ginseng Tazza Grande	€ 2,2
Amari	€ 3,5
Grappe	€ 4
Grappa Of	€ 5
Whiskey	€ 6





Ferrara · Via Piangipane, 16
Info e Prenotazioni **366 3336392**

