

# 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

## MARINARA

**6,5**

(pomodoro, origano aglio rosa e olio evo) (1)

## MARGHERITA

**7,5**

(pomodoro, Fiordilatte, basilico ,olio evo)  
(1,7)

## REGINA

**9,5**

(pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio evo) (1,7)

## NAPOLI

**8,5**

(pomodoro, Fiordilatte , alici e basilico)  
(1,4,7,)

## AMATRICE

**8,5**

(pomodoro, Fiordilatte,guanciale Amatriciano e pecorino )(1,7)

## FUNGHI

**8**

(pomodoro , Fiordilatte,funghi champignon)(1,7)

## DIAVOLA

**9,5**

(pomodoro, Fiordilatte, ventricina piccante e nduja di Spilinga )(1,7)

## CAPRICCIOSA

**9,5**

(pomodoro, Fiordilatte, carciofi alla brace, uovo, olive Riviera, prosciutto di Amatrice e funghi)(1,3,7,)

## Le Rosse

## MARINARA

**9,5**

(pomodoro, datterino giallo, alici di Cetara pesto di prezzemolo e peperoncino)(1,4,)

## PARMIGIANA

**9,5**

(pomodoro , Fiordilatte, parmigiana di melanzane , provola aff. E basilico)(1,7)

## LUCA

**9,5**

(pomodoro,fiordilatte,salame, peperoni e cipolla rossa )(1,7)

## LEO

**10,5**

(Base pomodoro, con mozzarella di bufala Dop,Prosciutto di Amatrice e basilico in uscita)(1,7)

## SAPORITA

**9,5**

(Pomodoro,Fiordilatte,Salsiccia,Melanzane E Scaglie Di Grana)(1,7)

## CIAUSCOLO,Funghi e Rosmarino

**9**  
(pomodoro,Ciauscolodop,fiordilatte ,Funghi e Rosmarino) (1,7)

\*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO  
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO

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  
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

## Le Bianche

**CASACAPONE**  9,5  
(Fiordilatte, patate, cipolla stufata e Guanciale Amatriciano) (1,7)

**GORGONZOLA, Radicchio e Noci** 9,5  
(Gorgonzola Dop, Fiordilatte, radicchio e noci) (1,7,8)

**SALSICCIA E FRIARIELLI** 9  
(Salsiccia, Fiordilatte e Friarielli) (1,7)

**TONNO&CIPOLLA** 9,5  
(tonno RIO Mare, Fiordilatte, cipolla rossa, cipolla candita) (1,4,7)

**FIORI DI ZUCCA E ALICI** 8,5  
(Fiordilatte, Fiori di Zucca, Alici del Cantabriko) (1,4,7)

**PEPERONI, BUFALA e Alici** 9,5  
(peperoni arrosto, mozzarella di bufala DOP e Alici del Cantabriko) (1,4,7)

**BOSCAIOLA** 9  
(Salsiccia, Funghi Champignon E Fiordilatte) (1,7)

**VERDURA e Provolone** 8  
(Verdure grigliate, Fiordilatte e Provolone Affumicata) (1,7)

**PATATE, SALSICCIA e Provolone** 9  
(Patate, salsiccia, Fiordilatte e Provolone Affumicata) (1,7)

**MAESTRO NABEL** 9  
(Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Ventricina Piccante e Rucola) (1,7)

**SALMONE, Stracciatella e Rucola** 12  
(Fiordilatte, Salmone Scozzese aff. Stracciatella e rucola) (1,4,7)

**CACIO&PEPE** 8,5  
(Fiordilatte, Crema Cacio&Pepe e Pecorino Romano DOP) (1,7)

**SPECK e Provolone Affumicata** 9  
(Fiordilatte, Speck Alto Adige e Provolone Aff.) (1,7)

**FAVOLA mia...** 11  
(Fiordilatte, Mortadella Favola, P. Reggiano e Balsamico Giusti) (1,7,12)

**QUASI GRICIA...** 8,5  
(Fiordilatte, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romani DOP e Pepe)

\*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO  
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO  
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  
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

## Le Focacce

### FOCACCIA al Rosmarino 5

(olio Evo,Rosmarino)(1)

### CAPRESE Di Bufala 11

(pomodori Freschi,Mozzarella di Bufala DOP,basilico)(1,7)

### LA FEDERICA 9,5

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

## I Calzoni

### FRIARIELLI E 8,5

#### PROVOLA

(Friarielli\*,Fiordilatte e provola Aff.)(1,7)

### CROSTINO 7,5

(Prosciutto Cotto a.q.,Fiordilatte)(1,7)

### FUNGHI 7,5

(Fiordilatte,funghi champignon)(1,7)

\*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO

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  
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" di nostra produzione, dopo la preparazione vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, per la cottura utilizziamo Olio di

Girasole, inoltre ci avvaliamo della Tecnologia  per il filtraggio quotidiano dell'olio

<b>*SUPPLI' AL RAGÔUT <small>(1,7)</small></b>	<b>3,5</b>
<b>*SUPPLI DI FARRO AMATRIX <small>(1,7)</small></b>	<b>3,5</b>
<b>*FRITTATINA DI PASTA ALLA CARBONARA <small>(1,7)</small></b>	<b>5</b>
<b>*CROCCHÉ' DI PATATE, P. COTTO E PROVOLA AFFUMICATA<small>(1,7)</small></b>	<b>3,5</b>
<b>*FIORE DI ZUCCA CON ALICI E FIORDILATTE<small>(1,4,7)</small></b>	<b>3,5</b>
<b>*FILETTO DI BAACCALA' IN PASTELLA <small>(1,4)</small></b>	<b>5</b>

\*L'ASTERISCO INDICA LA POSSIBILITA' CHE UN PRODOTTO SIA ABBATTUTO RAPIDAMENTE E SURGELATO  
I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO  
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  
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