

# 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 2.0** 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 RIOMare, Fiordilatte, cipolla rossa, cipolla candita) (1,4,7)

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

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

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

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

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

**MAESTRO NABEL** **9**  
(Fiordilatte, Gorgonzola Dop, Venticina 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 Provola Affumicata** **9**  
(Fiordilatte, Speck Alto Adige e Provola 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

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

\*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