



*Iniziare un nuovo cammino spaventa.
Ma dopo ogni passo che percorriamo ci rendiamo conto
di come era pericoloso rimanere fermi.*

*Siamo arrivati fino a qui anche grazie a voi, che ci avete
accompagnati in questi primi 20 anni di attività.*



Non siamo un ristorante **gluten-free**,
abbiamo piatti senza glutine,
ma la nostra cucina non è incontaminata

**La direzione fa presente alla gentile clientela che in mancanza di reperibilità dei prodotti freschi, potranno essere utilizzati alimenti surgelati o congelati. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

**In mancanza di prodotti freschi, anche congelati: i cibi, a seconda dei periodi stagionali, o di mercato, possono essere composti con prodotti surgelati o congelati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale.*

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

ELENCO SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE E CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI (Allegato II - Reg.UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14).

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3. Uova e prodotti a base di uova
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia e prodotti a base di soia
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (Anacardi), noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano
- 10. Senape e prodotti a base di senape

- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Come da circolare del ministero della salute numero 3674 del 6/2/2015.

LE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI AD UNA O PIÙ SOSTANZE SONO GENTILMENTE PREGATI DI INFORMARE IL PERSONALE IN SERVIZIO, CHE PROVVEDERÀ A INDICARE LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI ALLERGENI SPECIFICI.

GLI ALLERGENI INDICATI POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE SINGOLE PREPARAZIONI COME INGREDIENTI O IN TRACCE, A SEGUITO DEL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA NON SEMPRE EVITABILE, NON POTENDO ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ DI CONTATTO FRA PRODOTTI ALIMENTARI DIVERSI, COMPRESI EVENTUALI ALLERGENI.

UN NOSTRO RESPONSABILE RIMANE A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE, SU RICHIESTA, OGNI INFORMAZIONE AGGIUNTIVA ANCHE MEDIANTE ESIBIZIONE DI APPOSITA DOCUMENTAZIONE (elenco allergeni delle singole preparazioni, ricettario, etichette originali delle materie prime, ecc.).



Profumi d'Inverno

Pasta e fagioli	€ 8
Trippa	€ 10
Pappardelle al cinghiale	€ 12
Polenta con cinghiale	€ 12
Polenta con fonduta e porcini trifolati	€ 15
Polenta frita	€ 5
Polenta frita con costine di maiale e salsiccia alla griglia	€ 14
Baccalà (filetti di merluzzo) in umido con patate, cipolla e olive alla greca	€ 15
Baccalà (filetti di merluzzo) gratinato al forno	€ 12
Baccalà (filetti di merluzzo) fritto	€ 12
Fonduta con tartufo nero	€ 14

coperto 2 euro

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù 28 *(minimo 2 persone)*

Crostini misti
Tagliatelle al ragù
Strozzapreti melanzane e ricotta salata
Un secondo a scelta tra:
Tagliata di manzo (sottile) rucola e grana
o porcini e grana
oppure
Grigliata mista di carne
Contorni misti
Dolce · Acqua · Caffè
€ 28 (per persona)

Menù 25

Crostini misti
Un primo a scelta tra:
Tagliatelle al ragù
oppure
Strozzapreti melanzane e ricotta salata
Un secondo a scelta tra:
Tagliata di manzo (sottile) rucola e grana
o primavera
oppure
scaloppine al limone o al vino
Contorni misti
Sorbetto al limone · Acqua · Caffè
€ 25 (per persona)



ANTIPASTI *

Crostini misti	€ 9
Bruschetta	€ 6
Carpaccio al tartufo nero	€ 14
Carpaccio rucola e grana	€ 14
Frittatina al tartufo nero	€ 11
Tagliere di affettati misti	€ 13
Tagliere di formaggi misti con miele	€ 14
Antipasto misto della casa	€ 14
Tomino al forno con verdure grigliate	€ 10
Caprese di pomodoro e mozzarella di bufala	€ 12
Crudo di Parma e melone	€ 13
Roast beef rucola e grana	€ 12
Frisella pugliese, pendolini e stracciatella	€ 9

PRIMI PIATTI *

LA NOSTRA PASTA FRESCA È TUTTA FATTA A MANO

Raviolacci al tartufo nero	€ 13
Tagliolini prosciutto crudo di Parma e tartufo nero	€ 13
Tagliatelle ai porcini	€ 11
Tagliatelle al ragù	€ 9
Gnocchi al tartufo nero, macchiati al ragù	€ 13
Gnocchi al fossa	€ 10
Ravioli della Bosca (erbe aromatiche, rucola, pendolini)	€ 10
Strozzapreti melanzane, ricotta salata e basilico	€ 9
Strozzapreti salsiccia e porcini (base panna)	€ 11
Cappelletti o passatelli in brodo	€ 12
Bis di primi <i>(minimo 2 persone)</i>	per persona € 13
Tris di primi <i>(minimo 2 persone)</i>	per persona € 16

coperto 2 euro

SECONDI PIATTI *

Tagliata toscana (sale e rosmarino, porcini e grana, tartufo nero e grana, rucola e grana, formaggio di fossa e pendolini)	€ 18
Tagliata di pollo con pomodorini, rucola e radicchio trevigiano	€ 15
Tagliata di filetto	€ 20
Tagliata di costata sale e rosmarino con contorno misto	€ 24
Filetto ai porcini o al tartufo nero	€ 25
Filetto in crosta di sale	all'etto € 8
Filetto al pepe verde	€ 21
Straccetti di filetto all'aceto balsamico	€ 18
Filetto alla griglia	€ 20
Fiorentina	all'etto € 4,5
Costata	all'etto € 4
Scaloppine ai porcini	€ 15
Costolette di agnello fritte	€ 14
Agnello alla griglia	€ 14
Grigliata mista	€ 18

CONTORNI *

* Porcini fritti	€ 8,5
Porcini alla griglia (in base alla disponibilità)	€ 8,5
Verdure grigliate	€ 5
Verdure cotte di campo	€ 5
Verdure in gratin	€ 5
Contorni misti	€ 8
Insalata mista	€ 4
* Patatine fritte	€ 4
Patate arrosto	€ 4

INSALATE

Insalata classica (insalata, radicchio rosso, rucola, carote, olive nere, funghi, pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 11
Insalata Greca (insalata, uovo, pomodoro, cetriolo, feta, olive nere, fagioli spagna)	€ 11
Insalata Mediterranea (insalata, radicchio rosso, rucola, gamberi, grana, pendolini)	€ 11
Piada	€ 1,5



LA PINSA ALLA ROMANA

LA PINSA NON È UNA VERSIONE DIVERSA DELLA PIZZA, È UN PIATTO A PARTE. OLTRE ALLA FORMA DIVERSA, CIÒ CHE LA RENDE UNICA È IL SUO IMPASTO.

LE NOSTRE SETTE PINSE CAPITALI

Ira (salame piccante, salsa di formaggio, melanzane fritte)	€ 12
Superbia (salmone, stracciatella e pesto di rucola)	€ 12
Accidia (fiordilatte, pancetta, pecorino, pepe, uovo pastorizzato)	€ 12
Lussuria (pesto di pistacchio, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio)	€ 12
Invidia (pendolini, fiordilatte, pancetta, pecorino)	€ 12
Avarizia (Baccalà mantecato, cipolla caramellata, salsa al gorgonzola)	€ 12
Gola (crudo di Parma, melone, stracciatella)	€ 12

PIZZE SPECIALI

SE VUOI PROVARE UN IMPASTO DIVERSO, PROVA UNO DEI NOSTRI IMPASTI SPECIALI: INTEGRALE, MULTICEREALI, FARRO, KAMUT (supplemento € 1)

Calzone fritto Napoli (mozzarella, salame piccante, ricotta)	€ 8,5
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto)	€ 8,5
Calzone fritto strudel (mozzarella, radicchio rosso, speck, panna, funghi trifolati)	€ 9
Maruzzella (pomodoro, mozzarella fiordilatte, pendolini, basilico)	€ 8
Baghina (doppio impasto) (marinara, olive, gorgonzola, salame piccante, acciughe)	€ 10
Norma (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico)	€ 8,5
Primavera (pomodoro, mozzarella, insalata di radicchio, rucola, pendolini)	€ 7,5
Porcina (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	€ 11
Campagnola (pom., mozz., mozzarella di bufala, pendolini, rucola, crudo di Parma)	€ 11
Montanara (pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, speck)	€ 8,5
Gustosa (pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola, rucola)	€ 9
Fumè (pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata)	€ 8
Vegetariana (pom., mozz., funghi freschi, zucchine, melanzane, indivia, rucola, pendolini)	€ 9
La Bosca (pomodoro, mozzarella, porcini, funghi freschi e trifolati)	€ 10
Goblin (pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, olive, speck)	€ 12
Lory (pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, salsiccia, olive)	€ 9
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 9
Elisa (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, pendolini)	€ 8,5
Lalla (pomodoro, mozzarella, patate arrosto, salsiccia, prosciutto cotto)	€ 9
Contadina (pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante)	€ 8
Estiva (base rossa. Fuori cottura: mozzarella fior di latte, insalata verde, tonno)	€ 8,5
Crudo e burrata (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, burrata)	€ 10

coperto 2 euro

PIZZE BIANCHE

Brivido freddo* (mozzarella, gamberetti, olive nere, salmone, salsa rosa, rucola)	€ 14
Sfiziosa* (mozzarella, gamberetti, asparagi)	€ 13
Delicata (mozzarella, salmone e pepe rosa)	€ 13
Bunga Bunga (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, gorgonzola, rosmarino)	€ 10
Tricolore (mozzarella, stracchino, pendolini, pesto alla genovese)	€ 8,5
Tartufata (mozzarella, tartufo nero)	€ 12
Ricky (mozzarella, salsiccia, wurstel, patate fritte)	€ 8,5
Caprese (mozzarella, mozzarella di bufala, pendolini e basilico)	€ 9
Maleducata (mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, panna)	€ 8,5
Sora Lella (mozzarella, mortadella, stracciatella, granello di pistacchio)	€ 12
Carbonara (mozzarella, pancetta, pecorino, pepe, uovo pastorizzato)	€ 12
Quattro formaggi	€ 8
Stracchino mozzarella e rucola	€ 8
Delizia del fossa (mozzarella, pere, miele, formaggio di fossa)	€ 10
Freddie (mozzarella, gorgonzola, pancetta, cipolla rossa caramellata)	€ 10

PIZZE CLASSICHE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 5
Fornarina (sale, olio, rosmarino)	€ 3
Fornarina al crudo (sale, olio, rosmarino, prosciutto crudo)	€ 6
Marinara (pomodoro, aglio, olio, prezzemolo)	€ 4,5
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 6
Romana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	€ 6,5
Calabrese (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere)	€ 7
Quattro stagioni (pom., mozz., carciofini, funghi, olive nere, prosciutto cotto)	€ 7
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofini, salsiccia, funghi, crudo di Parma)	€ 8,5
Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi)	€ 6,5
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 6
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 6,5
Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6
Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	€ 7
Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 6,5
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)	€ 7
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 5,5



DESSERTS

Semifreddo alla Nutella	€ 5
Tortino caldo al cioccolato	€ 5
Zuppa inglese	€ 5
Tiramisù	€ 5
Crema catalana	€ 5
Panna cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco)	€ 5
Mascarpone in cialda	€ 5
Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	€ 5
Cheesecake	€ 5
Sorbetto	€ 3,5
Dolci misti (minimo due persone)	per persona € 7
Cantucci con Vin Santo	€ 5

BIBITE

Acqua (Cl.75)	€ 2,5
Bibite bottiglia (cl.33) - Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola zero	€ 4
Bibite lattina (cl.33) Tè al limone o pesca	€ 3,5

<u>ALLA SPINA</u>	<u>cl.20</u>	<u>cl.40</u>	<u>cl.50</u>	<u>1 litro</u>
Birra Stella Artois	€ 3,5	€ 5	€ 6	€ 10
Birra Rossa Franziskaner			€ 6,5	
Birra Weiss Franziskaner			€ 6,5	
Coca-Cola - Sprite	€ 3	€ 4		

	<u>Calice</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>1 litro</u>
Vino bianco frizzante (Serena T.V.)	€ 3,5	€ 4,5	€ 6,5	€ 12
Vino bianco fermo (Az. Agr. Muratori)	€ 3	€ 3,5	€ 6	€ 10
Sangiovese (Az. Agr. Muratori)	€ 3	€ 3,5	€ 6	€ 10

SUPPLEMENTI PIZZERIA

Doppio impasto	€ 1
Ingredienti classici	€ 1,5
Ingredienti speciali (bresaola, crudo, speck, patate fritte, taleggio, pecorino,zola)	€ 2
Porcini, bufala, tartufo	€ 2,5

coperto 2 euro

*“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si ha magiato bene.”*

Virginia Woolf

