



Le nostre pizze
possono essere servite:

TONDE ALL'ITALIANA

ALLA PALA

Più alta, morbida dentro e croccante fuori
Consigliata per 3 persone - *fino a 3 gusti*

AL METRO

Sottile e crunchy
Consigliata per 4 persone - *fino a 4 gusti*

Il prezzo finale è la somma dei gusti scelti.

Per Cominciare

 **PIZZA FRITTA**.....€8

Pomodoro, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella di bufala affumicata e basilico fresco

  **PATATE FRITTE**.....€4

PIATTO VEGETARIANO 

PRODOTTO SURGELATO 

PRODOTTO VEGANO 

SERVIZIO E COPERTO 2€

Le Classiche senza tempo

 **MARGHERITA**.....€6

Pomodoro, mozzarella fior di latte

  **MARINARA**.....€5,5

Pomodoro, prezzemolo fresco, aglio e olio extra vergine di oliva

 **BUFALINA**.....€9,5

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP (in cottura)

NAPOLI.....€8,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Alici di Cetara (fuori cottura)

ROMANA.....€9

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Alici di Cetara (fuori cottura) e Capperi di Salina

 **4 FORMAGGI**.....€10

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Squacquerone DOP, Parmigiano Reggiano DOP

DIAVOLA.....€8,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

 **CAPRESE**.....€11

Pomodoro, mozzarella fior di latte con guarnizione in uscita di Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini gialli e rossi del nostro orto, basilico fresco

CALZONE.....€10

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi champignon freschi

Extra

MARGHERITA STESA.....	€2
FARCITE.....	€3
DOPPIO IMPASTO/STESA.....	€2
MOZZARELLA FIOR DI LATTE.....	€2
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP.....	€3
FUNGHI PORCINI SPADELLATI.....	€3
PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP.....	€3
SPECK DELL'ALTO ADIGE.....	€3
STRACCIATELLA FRESCA.....	€4
FORMAGGIO DI FOSSA DOP.....	€3

Le Tradizionali

SALSICCIA.....€8,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia

MONTANARA.....€10,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini spadellati

SALAME PICCANTE E GORGONZOLA.....€9,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, salame piccante

COTTO E FUNGHI.....€8,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi champignon freschi

SAN DANIELE.....€10

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto San Daniele DOP

PATATOSA.....€9,5

Provola affumicata, mozzarella fior di latte, patate al forno del nostro orto, salsiccia e prezzemolo fresco

 PORCINA.....€10

Pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi porcini spadellati

TONNO & CIPOLLA.....€9

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno sott'olio, Cipolla Rossa di Tropea

DELIZIA.....€12

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Squacquerone di Romagna DOP, Parmigiano Reggiano DOP, funghi porcini spadellati, salsiccia

 VEGETARIANA DELLA BELLA STAGIONE.....€11

Pomodoro, mozzarella fior di latte, assortimento di verdure a crudo del nostro orto (zucchine, peperoni, pomodori a grappolo), Cipolla di Tropea, rucola e basilico fresco

 FRICÒ.....€10,5

Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni del nostro orto, menta e Cipolla di Tropea alla griglia

ZUFF.....€11,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala Campana DOP (in cottura), Speck dell'Alto Adige, Parmigiano Reggiano DOP, rucola fresca

GOLOSA.....€11,5

Mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala Campana DOP (in cottura) e Prosciutto San Daniele DOP

Extra

DOPPIO IMPASTO/STESA.....€2

MOZZARELLA FIOR DI LATTE.....€2

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP.....€3

FUNGHI PORCINI SPADELLATI.....€3

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP.....€3

SPECK DELL'ALTO ADIGE.....€3

STRACCIATELLA FRESCA.....€4

FORMAGGIO DI FOSSA DOP.....€3

Le Creative di Andrea

UNA NE PENSA 100 NE FA

Non sono possibili variazioni

2.....€12,5
Crema di zucca del nostro orto, Guanciale e Pancetta di Mora Romagnola, scamorza affumicata

 **3**.....€11,5
Pomodoro, mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini freschi, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, olive taggiasche, basilico fresco

10.....€13
Patate al forno del nostro orto, Speck dell'Alto Adige, mozzarella di bufala affumicata e crema di funghi porcini

11.....€11,5
Mozzarella fior di latte, patate al forno del nostro orto, Salsiccia di Mora Romagnola, provola affumicata e crema tartufata

20.....€10,5
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, carciofi del nostro orto, Pancetta di Mora Romagnola

23.....€13
Mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto San Daniele DOP, rucola fresca e crema di funghi porcini

24.....€13
Pomodoro, carciofi del nostro orto, stracciatella, olive taggiasche, pasticcio di tonno, rucola fresca

 **32**.....€9,5
Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP (in cottura), basilico fresco e olio extra vergine di oliva "Selezione Rodolfo" da olivi secolari



33.....€12
Pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja, tonno, olive leccino, stracciatella e salsa piccante

38.....€12
Mascarpone, scamorza affumicata, funghi champignon freschi, prosciutto cotto leggermente affumicato, crema tartufata

40.....€12,5
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, Guanciale di Mora Romagnola, crema di Pecorino Romano DOP, crema tartufata e pepe

45.....€14
Prosciutto San Daniele DOP, olive di Kalamata, Mozzarella di Bufala DOP e crema di carciofi

51.....€12,5
Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, funghi champignon freschi, Prosciutto San Daniele DOP, rucola fresca e Parmigiano Reggiano DOP

52.....€10,5
Mozzarella fior di latte, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pancetta stagionata, mascarpone e pepe

55.....€13
Mozzarella di bufala affumicata, porro spadellato, mortadella e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

56.....€13
Mozzarella di bufala affumicata, pomodorini, Cipolla di Tropea, pasticcio di tonno, basilico

Le Pizze della Primavera-Estate

Non sono possibili variazioni

- 54

€11

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, melanzane fritte del nostro orto, origano siciliano e basilico fresco
- 57

€12

Mozzarella fior di latte, mascarpone, fiori di zucca del nostro orto, Alici di Cetara, basilico fresco
- 59

€12

Mozzarella fior di latte, crema di zucchine del nostro orto, pomodori San Marzano del nostro orto arrostiti con aglio e rosmarino, pesto di basilico e olio extra vergine di oliva "Selezione Rodolfo" da olivi secolari
- 60

€14

Crema di asparagi, mozzarella fior di latte, pancetta di Mora Romagnola, puntarelle di asparagi del nostro orto e fonduta di formaggio di fossa (solo in piena stagione)
- 61

€14

Crema di carciofi, pomodori San Marzano del nostro orto arrostiti con aglio e rosmarino, prosciutto San Daniele DOP, stracciatella e battuto di aglio olio evo e prezzemolo
- 62

€13

Pomodoro, melanzane fritte del nostro orto, mortadella, stracciatella, pesto al basilico e pepe
- 63

€14

Crema di zucchine, mozzarella fior di latte, zucchine fritte, Speck dell'Alto Adige, stracciatella e pepe



Le Baciato

Non sono possibili variazioni

- CRUDAIOLA

€10

Stracciatella fresca e Prosciutto San Daniele DOP
- CAMPAGNOLA

€10

Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto San Daniele DOP e rucola fresca
- FUMOSA

€10

Stracciatella fresca, pancetta stagionata e provola affumicata
- GRIGLIATA

€12

Melanzane, zucchine, peperoni del nostro orto e Cipolla di Tropea alla griglia
- SAN MORTAZZA

€13

Pomodori San Marzano del nostro orto arrostiti con aglio e rosmarino, stracciatella, mortadella e olio extra vergine di oliva "Selezione Rodolfo" da olivi secolari

I Cestini

- TRICOLORE

€11

Mozzarella di Bufala Campana dop, pomodorini rossi e gialli del nostro orto, basilico fresco
- MEDITERRANEO

€13

assortimento di ortaggi del nostro orto (pomodorini gialli e rossi, cetrioli, peperoni, Cipolla di Tropea), misticanza aromatica dell'orto del vicino, tonno sott'olio
- ROMAGNA MIA

€13

Squacquerone, Prosciutto San Daniele DOP, fichi caramellati e rucola fresca



*Ai sensi del Regolamento 1169/2011 si comunica che
le preparazioni possono contenere allergeni.*

*Lo staff sarà a vostra disposizione per consigliarvi
in base alle vostre esigenze.*

*Le nostre preparazioni vengono svolte all'interno
di un unico ambiente, pertanto è impossibile evitare la
potenziale contaminazione crociata anche su alimenti
che non contengono allergeni nella ricetta.*

*Tutti i piatti possono quindi presentare tracce di:
glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte,
frutta a guscio, sedano, senape, sesamo,
anidride solforosa, lupini, molluschi.*