



LE PROPOSTE DEL MESE

PIZZA ZUCCA

mozzarella, zucca, taleggio, salsiccia (1, 7)

€9,50

BIRRA AUGUSTINER OKTOBERFEST



Tipologia: Oktoberfest/Mazen

Colore: Dorato luminoso con schiuma bianca fine

Gusto: Sentori di camomilla, miele, lievito, grano e crosta di pane

Gradazione alcolica: 6 % vol.

Prezzo: € 7,00 50 cl

· LE PIZZE ·



·GLI IMPASTI·

FARINA URBANO Tipo 1 Forte. *farina prodotta con le migliori qualità di grano di forza italiano, ricca di fibra grezza, che riporta al palato un sapore antico fatto di ricordi ed emozioni.*

Cereali Antichi, FARINA INTERA. *Farina a base di grano tenero, lino, farro, kamut, estratti d'oliva e bucce d'uva rossa* **1 € a pizza**

| | |
|---|----------|
| MARGHERITA mozzarella e pomodoro (1, 6, 7) | €. 6,00 |
| PROSCIUTTO COTTO mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto (1, 6, 7) | €. 8,50 |
| NAPOLI mozzarella, pomodoro, acciughe e origano (1, 4, 6, 7) | €. 7,50 |
| BUFALINA mozzarella, pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini (1, 6, 7) | €. 11,00 |
| PARMENSE mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo Leporati, scaglie di grana (1, 6, 7) | €. 10,50 |
| 4 FORMAGGI mozzarella, zola, scamorza affumicata di Battipaglia, taleggio (1, 6, 7) | €. 9,50 |
| TIROLESE mozzarella, pomodoro, speck, spinaci* e noci (1, 6, 7, 8) | €. 10,00 |
| MELA VI' mozzarella, zola, panna, mele e noci (1, 6, 7, 8) | €. 8,00 |
| VEGETARIANA mozzarella, pomodoro e verdure di stagione alla griglia (1, 6, 7) | €. 11,00 |
| WURSTEL mozzarella, pomodoro e wurstel Servalade (1, 6, 7) | €. 7,50 |
| CAPITANO mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla (1, 4, 6, 7) | €. 8,00 |
| VALTELLINA mozzarella, pomodoro, bresaola, funghi, scaglie di grana (1, 6, 7) | €. 10,50 |
| PIACEVOLE mozzarella, pomodoro, brie, acciughe, prosciutto cotto (1, 4, 6, 7) | €. 10,00 |
| MONTEVECCHIA mozzarella, pomodoro, formaggino, cipolla e pancetta (1, 6, 7) | €. 10,00 |
| ZIZO mozzarella, pomodoro, scamorza, pomodorini e pancetta (1, 6, 7) | €. 9,00 |
| CARCIOFINA mozzarella, pomodoro, carciofi e scaglie di grana (1, 6, 7) | €. 9,00 |

* alcuni prodotti potrebbero essere congelati

| | |
|---|---------|
| DELICATA mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, carciofi, origano (1, 6, 7) | € 10,50 |
| CALABRESE mozzarella, pomodoro e n'dujia (1, 6, 7) | € 9,50 |
| NOSTRANA mozzarella, pomodoro, funghi, salsiccia, taleggio (1, 6, 7) | € 10,50 |
| MIDU mozzarella, pomodoro, ricotta di bufala, melanzane, basilico (1, 6, 7) | € 9,00 |
| GRATINATA mozzarella, pomodoro, zucchine, grana gratinato (1, 6, 7) | € 8,50 |
| YATTAMAN mozzarella, pomodoro, zucchine, gamberetti* (1, 2, 4, 6, 7, 14) | € 10,50 |
| JHONNY STECCHINO mozzarella, pomodoro, salsiccia, zola, cipolla, origano (1, 6, 7) | € 10,50 |
| FRIARIELLI mozzarella, salsiccia, friarielli, provola (1, 6, 7, 12) | € 9,50 |
| TREVI mozzarella, pomodoro, scamorza, trevisana, speck (1, 6, 7) | € 9,50 |
| 4 STAGIONI mozzarella, pomodoro, p. cotto, carciofi, olive, funghi (1, 6, 7) | € 10,00 |
| ITALIANA mozzarella, pomodoro, rucola, pomodorini, grana (1, 6, 7) | € 8,50 |
| FORTE mozzarella, pomodoro, salame piccante, radicchio, pecorino (1, 6, 7) | € 10,50 |
| UFO ROBOT mozzarella, mozzarella di bufala campana DOP al centro, pomodorini, grana (1, 7) | € 12,00 |

· PIZZE SPECIALI ·

| | |
|---|---------|
| ANCHOAS (1, 4, 6, 7) pomodoro, mozz. di bufala DOP, origano, pomodori semi secchi, olive leccino, acciughe Cantabrico "El Menù" Selezione Oro | € 13,00 |
| JULYA (1, 4, 7) FOCACCIA CONDITA A FREDDO salmone Scozia affumicato, stracciatella campana DOP, rucola e zest di limone | € 13,00 |
| AUTUNNALE (1, 7) mozzarella, pancetta piacentina DOP, taleggio "Arnoldi Val Taleggio" DOP, castagne | € 12,00 |
| PATANEGRA (1, 7) mozzarella, pomodoro, paleta de cebo iberica | € 14,00 |

· ALLERGENI ·




(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano
(10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

Per intolleranze e allergie chiedere al personale di sala

· I FILONCINI ·

| | |
|--|---------|
| CHARLOTTE mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, trevisana, casera (1, 6, 7) | € 10,50 |
| GANDAL mozzarella, brie, tonno rosa, cipolla (1, 4, 6, 7) | € 9,00 |
| REMI' mozzarella, funghi, spinaci*, grana, casera, speck (1, 6, 7) | € 11,00 |

· PIZZE VEGETARIANE E VEGANE ·

| | |
|--|---------|
| MONTEBIO crema di asparagi, carciofi, olive, capperi, cipolle, zucchine (1, 6)  | € 11,00 |
| VEGGY crema di funghi, melanzane, pomodorini, rucola (1, 6)  | € 11,00 |
| ORTO VERDE crema di asparagi, spinaci*, fagiolini, noci, radicchio (1, 6, 8)  | € 11,00 |

· ALLERGENI ·

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano
(10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

Per intolleranze e allergie chiedere al personale di sala

-LA CUCINA-



-ANTIPASTI-

| | |
|--|---------|
| Sauté di cozze con pomodoro fresco, basilico e crostini di pane (1, 14) | € 12,00 |
| Selezione di salumi con formaggini di Montevercchia (7) | € 13,00 |
| Fantasia di mare* su insalatina novella (2, 4, 9) | € 14,00 |
| Acciughe del Mar Cantabrico con burro km 0 e pan brioches fatto in casa (1, 3, 4, 7) | € 14,00 |
| Culatta di Leporati stagionata 13 mesi con mozzarella di bufala DOP campana (7) | € 14,00 |

-PRIMI PIATTI-

| | |
|--|---------|
| Risotto acquerello alla crema di zucca e taleggio DOP (7, 9, 12) | € 12,00 |
| Calamarata ai frutti di mare* (1, 2, 4, 7, 9, 14) | € 17,00 |
| Spaghetti alle vongole veraci, datterino giallo e olio alle acciughe (1, 4, 9, 12, 14) | € 15,00 |

-SECONDI PIATTI-

| | |
|--|---------|
| Trancio di branzino con vellutata di zucca, polvere di speck e mandorle tostate (4, 7, 8, 9) | € 18,00 |
| Zuppetta di pesce* con crostini di pane (1, 2, 4, 7, 9, 14) | € 16,00 |
| Cotoletta di vitello nazionale alla milanese (1, 3) | € 21,00 |
| Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipolle caramellate e purè di patate (7) | € 19,00 |

-CARNI ALLA GRIGLIA-

| | |
|---|---------|
| Tagliata di manzo (gr 300) con rosmarino di Montevercchia e sale Maldon | € 20,00 |
| Tagliata di pluma iberica (gr 300) con radicchio e scaglie di grana (7) | € 21,00 |
| Petto di pollo con patate al forno (7) | € 17,00 |
| Filetto di manzo (gr 300) | € 25,00 |
| Fiorentina (gr 1200) per 2 persone | € 58,00 |

** alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

·CONTORNI·

| | |
|----------------------|--------|
| Patatine fritte* (8) | € 4,00 |
| Patate al forno (7) | € 5,00 |
| Insalata mista | € 4,00 |
| Verdure alla griglia | € 6,00 |

·LE INSALATE·

| | |
|--|---------|
| PROVENZALE: Fagiolini, insalata, pomodori, olive, carciofi, tonno (6) | € 11,00 |
| MARI E MONTI: Pollo, insalata, code di gambero*, porcini (2) | € 12,00 |
| LEGGERA: Misticanza, finocchi, bresaola, bufala, grana, noci (7, 8) | € 13,00 |

·ALLERGENI·

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

Per intolleranze e allergie chiedere al personale di sala

·DESSERT·

| | |
|---|--------|
| Panna cotta fatta in casa con salsa a scelta (7) | € 7,00 |
| Gelato allo yogurt con salsa ai frutti di bosco caldi (7) | € 8,00 |
| Semifreddo fatto in casa (3, 7) | € 7,00 |
| Torta casereccia | € 7,00 |
| Crema bruciata aromatizzata al rosmarino (3,7) | € 7,00 |
| Ananas | € 6,00 |
| Sorbetto al limone (7) | € 6,00 |

·I VINI DA DESSERT A CALICE·

| | |
|---|--------|
| “Apianae”, Az. Di Majo Norante (Molise) | € 7,00 |
| “Dindarello” Moscato giallo, Az. Maculan (Veneto) | € 6,00 |
| “Essenzia”, Az. Pojer e Sandri (Trentino) | € 7,00 |
| “Jarno” Passito Colline Pescaresi, Az. Podere Castorani (Abruzzo) | € 7,00 |
| Malvasia Bianca Di Candia “Dolce Vitae”, Az. Amastuola (Puglia) | € 6,00 |
| “Soldore”, Az. Cà Maiol (Lombardia) | € 6,00 |
| Vin Santo, Az. Capezzana (Toscana) | € 9,00 |
| Zibibbo “Baglio Baita”, Az. Alagna (Sicilia) | € 6,00 |
| Zibibbo, Vito Curatolo Arini (Sicilia) | € 6,00 |

·TISANE·

| | |
|---|--------|
| CITRUS MINT - Menta, Limone | € 3,00 |
| GINGER LEMONGRASS - Zenzero, Citronella | € 3,00 |
| RASPBERRY NECTAR - Lampone, Rosa, Ibisco, Arancia | € 3,00 |

·ALLERGENI·

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano
(10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

-GRAPPE-

| | |
|---|--------|
| "Po' di Poli" Morbida (bianca) | € 4,00 |
| "Po' di Poli" Secca (bianca) | € 4,00 |
| "Sarpa Oro di Poli (barricata) | € 6,00 |
| Segnana di Moscato (bianca morbida) | € 4,00 |
| Segnana di Chardonnay (bianca morbida) | € 4,00 |
| Segnana Gentile (bianca morbida) | € 4,00 |
| Segnana invecchiata Collezione Solera (barricata) | € 6,00 |
| Lagrein, Hofstatter (bianca secca) | € 4,00 |
| Moscato, Bordiga (bianca morbida) | € 4,00 |
| Cleopatra Moscato Oro, Poli (barricata) | € 6,00 |
| Cleopatra Prosecco Oro Poli (barricata) | € 6,00 |
| Cleopatra Amarone Oro, Poli (barricata) | € 6,00 |

-AMARI ALTERNATIVI-

| | |
|--|--------|
| Nero di Como (liquirizia, rhum, miele) | € 5,00 |
| Elisir di camomilla, Bordiga | € 4,00 |
| Centoerbe, Bordiga | € 4,00 |
| Amaro di Lei (erbe), Bordiga | € 4,00 |
| St Hubertus (erbe), Bordiga | € 4,00 |
| Poli "Vaca Mora" (bacche e radici) | € 4,00 |
| Jefferson (arancia) | € 4,00 |
| Distillato di genziana, Zu Plun | € 4,00 |

-WHISKY-

| | |
|------------------------------------|--------|
| Grenmorange, 10 anni | € 6,00 |
| Johnny Walker Green Label, 15 anni | € 8,00 |
| J&B Rare | € 6,00 |
| Lagavulin, 16 anni | € 8,00 |
| Nikka Day (Giappone) | € 6,00 |

-COGNAC, BRANDY, SHERRY-

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Cognac Courvoisier VS | € 6,00 |
| Poire Williams & Cognac (freddo) | € 5,00 |
| Brandy Don Vittorio Riserva 25 anni | € 7,00 |
| Brandy Italiano, Poli | € 6,00 |
| Sherry Pedro Ximenez | € 6,00 |

-RHUM-

| | |
|--|--------|
| Abuelo Reserva Superior, 12 anni (Panama) | € 7,00 |
| Bally Pyramide 3 anni (Martinica) | € 6,00 |
| Brugal 1888 (Rep. Dominicana) | € 6,00 |
| Damoiseau VSOP assemblaggio di rhum di minimo 4 anni (Guadalupa) | € 6,00 |
| Depaz Vieux Agricole (Martinique) | € 6,00 |