

PROPOSTE DI STAGIONE

AUTUNNO-INVERNO 2022/23

#01 - Base bianca, salmone, broccoli/verdure di campo stagionali, uova bio delle dolomiti, semi di sesamo tostanti.

Tonda € 12,50 - Paletta € 14,00 - Pala € 29,50

#02 - Base bianca, zucca Km 0 al forno, taleggio, radicchio trevigiano, induja calabra.

Tonda € 13,50 - Paletta € 15,00 - Pala € 30,00

#03 - Base rossa, radicchio di Treviso/Chioggia, porchetta di Ariccia, scaglie di Monte Veronese.

Tonda € 12,50 - Paletta € 14,50 - Pala € 30,00

#04 - Base rossa, formaggio erborinato bio di capra affinato ai frutti rossi e petali di rosa, salamino piccante, noci e miele.

Tonda € 13,00 - Paletta € 15,00 - Pala € 31,00

LE CONTEMPORANEE

FORNARINA #01 - Base fornarina, prosciutto crudo 24 mesi di stagionatura, stracciatella pugliese, pomodorini

confit, olio evo bio, origano selvatico, basilico fresco

Tonda € 12,50 - Paletta € 14,00 - Pala € 29,00

BIANCA #01 - Base bianca, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale, stracciatella pugliese, pistacchio siciliano tostanto

Tonda € 12,00 - Paletta € 13,50 - Pala € 27,00

REGINA #01 - Base rossa, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala artigianale campana DOP, pomodorino confit, olio evo, origano selvatico, basilico fresco

Tonda € 12,50 - Paletta € 14,00 - Pala € 28,00

REGINA #02 - Base rossa, pomodoro San Marzano DOP, filetti di alici della costa ionica, olive taggiasche, pomodorini confit, capperi selvatici, origano selvatico, basilico fresco bio

Tonda € 12,50 - Paletta € 14,00 - Pala € 27,50

I CALZONI

#01 - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese, ricotta vaccina, pomodorini confit, Grana Padano oltre 24 mesi, pistacchio siciliano tostanto € 10,50

#02 - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese, pomodorini confit, cipolla caramellata, scamorza abruzzese € 10,50

LE CLASSICHE CONTEMPORANEE

FORNARINA - Tonda € 3,50 - Paletta € 4,50 - Pala € 8,50

MARINARA - Pomodoro San Marzano DOP, aglio
Tonda € 5,00 - Paletta € 6,50 - Pala € 13,50

MARGHERITA - Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, origano selvatico, basilico fresco
Tonda € 6,50 - Paletta € 8,50 - Pala € 16,50

MARGHERITA DOP - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala artigianale campana DOP, basilico fresco, olio evo bio, origano selvatico
Tonda € 10,00 - Paletta € 11,50 - Pala € 23,50

MARGHERITA PREMIUM - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala artigianale campana DOP, pomodorini confit, pistacchio siciliano tostato
Tonda € 12,50 - Paletta € 14,00 - Pala € 27,50

ALICI - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 9,50 - Paletta € 11,00 - Pala € 23,50

SALAMINO - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 8,00 - Paletta € 10,00 - Pala € 21,00

PROSCIUTTO COTTO - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 8,00 - Paletta € 10,00 - Pala € 21,00

WURSTEL - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 7,50 - Paletta € 9,50 - Pala € 20,00

PATATE FRITTE - Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 7,50 - Paletta € 9,50 - Pala € 20,00

PATATE FRITTE & WURSTEL - Base margherita, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 9,00 - Paletta € 11,00 - Pala € 22,00

TONNO BIANCO BONITO DEL NORTE E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA - Base margherita, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 11,50 - Paletta € 13,00 - Pala € 26,50

CAPRICCIOSA - Base margherita, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
funghi freschi champignon, prosciutto cotto artigianale, olive taggiasche
Tonda € 10,50 - Paletta € 12,50 - Pala € 26,00

VERDURE DI STAGIONE DEL TERRITORIO - Base margherita, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 10,00 - Paletta € 12,00 - Pala € 25,00

SALAMINO CALABRESE, CIPOLLA & GORGONZOLA - Base margherita, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 11,00 - Paletta € 12,50 - Pala € 26,00

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI - Base bianca, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 11,50 - Paletta € 13,50 - Pala € 26,50

SELEZIONE DI FORMAGGI E SALAMINO CALABRESE - Base bianca, mozzarella fiordilatte pugliese, formaggi misti, salamino calabrese
Tonda € 12,00 - Paletta € 14,00 - Pala € 28,00

SPECK DEL TRENTO, NOCI LARA E GORGONZOLA DOLCE - Base margherita, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte pugliese
Tonda € 11,00 - Paletta € 13,00 - Pala € 27,00

CREA LA TUA PIZZA



2) AGGIUNGI GLI INGREDIENTI

1) SCEGLI LA BASE

Pomodoro & Mozzarella
di base

PINSA ROMANA
X 1 PERSONA



€ 6,50

PALETTA ROMANA
X 1/2 PERSONE



€ 8,50

PALA ROMANA
X 2/3 PERSONE



€ 16,50

CLASSICI

TONDA o PALETTA
+ € 1,50

PALA
+ € 4,00

Mozzarella fiordilatte pugliese

Gorgonzola dolce DOP

Latteria di montagna

Selezione di Brie francese

Scamorza abruzzese

Ricotta di Roncade

Taleggio DOP

Ortaggi di stagione

Cipolla caramellata

Prosciutto cotto alla brace

Speck del Trentino

Pancetta arrotolata al pepe nero

Salsiccia piccante calabrese

Olive Taggiasche

Funghi champignon

Capperi selvatici

SPECIALI

TONDA o PALETTA
+ € 3,50

PALA
+ € 6,50

Stracciatella pugliese

Parmigiano 24 mesi Riserva

Monte Veronese

Bufala artigianale campana DOP

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Guanciale romano

Ariccia romana

'Nduja calabrese

Pomodorino siciliano asciugato al sole

Salmoncino scozzese affumicato

Acciughe del Mar Cantabrico

Tonno Bonito del Norte in olio di oliva

I NOSTRI SNACK GOURMET

CLUB SANDWICH

I nostri club sandwich sono realizzati con solo pane di nostra produzione a 4 fette

#01 - Latteria di montagna, prosciutto cotto alla brace, pancetta coppata al pepe nero, uovo, verdure di stagione del territorio, salsa home-made
€ 10,50

#02 - Latteria di montagna, verdure di stagione del territorio, salsa home-made
€ 10,50

TOAST SANDWICH

#01 - Latteria di montagna, prosciutto cotto alla brace, salsa home-made
€ 6,50

#02 - Latteria di montagna, verdure di stagione del territorio, salsa home-made
€ 7,00

PIADA DODAJ

#01 - Latteria di montagna, prosciutto cotto alla brace, salsa home-made
€ 11,50

#02 - Latteria di montagna, verdure di stagione del territorio, salsa home-made
€ 11,50

FRIGGITORIA

Patate rustiche - € 3,50

Crocchette di patate - € 5,00

Arancini di riso al prosciutto cotto - € 3,50

Arancini di riso al ragù fatto in casa - € 3,50

Mozzarella in carrozza home-made con alici - € 3,50

Mozzarella in carrozza home made al prosciutto cotto artigianale - € 3,50