



autunno 2026

LE TONDE CLASSICHE

*la classica pizza tonda dall'impasto
realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra*

CLASSICA 01 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, mozzarella di bufala campana,
pomodorini datterini confit, origano

€ 10

CLASSICA 02 (1,4,12)

salsa di pomodoro datterino all'aglio, acciughe del Cantabrico,
capperi in fiore, pomodori marinati

€ 13

CLASSICA 03 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese,
salamino piccante calabro DOP, provola

€ 14

CLASSICA 04 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, verdure grigliate

€ 11

CLASSICA 05 (1,4,7,12)

salsa pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, filetti di tonno sott'olio,
cipolla rossa di Tropea in agrodolce

€ 16

Coperto

€ 3

LE TONDE STAGIONALI

*la classica pizza tonda con ingredienti di stagione,
dall'impasto realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra*

STAGIONE 01 (1,7,8)

fiordilatte Andriese, crema di zucca, cubetti di zucca arrostiti,
gorgonzola cremoso, olio al rosmarino, noci tostate

€ 13

STAGIONE 02 (1,7,12)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, speck DOP,
cavolo cappuccio in uscita, aceto balsamico "essenza"

€ 15

STAGIONE 03 (1,7)

fiordilatte Andriese, crema di funghi, funghi di stagione spadellati,
sopressa nostrana, Taleggio DOP

€ 16

LE GOURMET PIUMA

*impasto alto, soffice e leggero, realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra,
caratterizzato da semi di papavero, sesamo, girasole e lino*

PIUMA 01 (1,2,7,11,12)

burrata pugliese, gambero rosso crudo di Mazara, misticanza, salsa di melograno

€ 20

PIUMA 02 (1,7,11)

burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi

€ 16

PIUMA 03 (1,3,8,11)

tartare di Angus, maionese leggera alle nocciole, misticanza

€ 18

PIUMA 04 (1,3,4,7,11,12)

crema di ricotta, zucchine spadellate, salmone selvaggio affumicato, salsa cocktail

€ 18

LE GOURMET PALA

impasto ad alta idratazione ottenuto da farina multicereali, caratterizzato da una consistenza croccante, servito in 8 tranci

PALA 01 (1,6,7)

fiordilatte Andriese, salsiccia, cubetti di zucca al rosmarino,
provola affumicata

€ 15

PALA 02 (1,6,7)

fiordilatte Andriese, fiocchi di patate, Asiago, porro fritto e tartufo nero

€ 15

PALA 03 (1,6,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, olive taggiasche
pancetta dell'Alta Val Tidone, pecorino a scaglie

€ 15

PALA 04 (1,6,7)

salsa di pomodoro datterino, burrata pugliese,
prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi

€ 16

PALA 05 (1,6,7,12)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, carciofi,
funghi di stagione spadellati, prosciutto cotto, olio al prezzemolo

€ 16

LE GOURMET FARCITE

*impasto ad alta idratazione ottenuto da farina multicereali,
caratterizzato da una consistenza croccante, servito in 8 tranci imbottiti*

FARCITA 01 ^(1,3,6)

pomodoro fresco a fette, pollo cotto a bassa temperatura, uova,
pancetta croccante, lattuga, maionese

€ 17

FARCITA 02 ^(1,6,7)

fiordilatte Andriese, mortadella mantovana, stracchino,
pomodori secchi, rucola

€ 16

FARCITA 03 ^(1,6,7)

fiordilatte Andriese, funghi spadellati, porchetta e salsa al taleggio

€ 16

FARCITA 04 ^(1,6,7)

fiordilatte Andriese, prosciutto cotto, fontina

€ 11

PER I PIÙ PICCOLI

Per i più piccoli la classica pizza tonda dall'impasto realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra

BIMBI 01 ^(1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese

€ 6

BIMBI 02 ^(1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, würstel di Black Angus

€ 9

BIMBI 03 ^(1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte Andriese, prosciutto cotto

€ 8

BEVANDE

Acqua Valverde naturale | frizzante 500 ml
€ 2

Acqua Valverde naturale | frizzante 750 ml
€ 3

Bibite lattina 330 ml Coca Cola | Fanta | The limone | The pesca
€ 3

Vino della casa
in bottiglia € 12 | 1/4 vino € 4 | 1/2 vino € 8 | Calice € 2.5

Impasto senza glutine disponibile su richiesta
aggiunta € 6

Non possiamo escludere la contaminazione crociata: consigliato per intolleranti, non per celiaci

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni e che non possiamo escludere una contaminazione crociata.

Nel menù troverai in ogni piatto il numero corrispondente all'allergene usato:

- | | | | |
|--|--|---|---|
| 1  Cereali contenenti glutine | 5  Arachidi e prodotti a base di arachidi | 9  Sedano e prodotti a base di sedano | 13  Lupini e prodotti a base di lupini |
| 2  Crostacei e prodotti a base di crostacei | 6  Soia e prodotti a base di soia | 10  Senape e prodotti a base di senape | 14  Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 3  Uova e prodotti a base di uova | 7  Latte e prodotti a base di latte | 11  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | |
| 4  Pesce e prodotti a base di pesce | 8  Frutta a guscio | 12  Anidride solforosa e solfiti | |