

PER INIZIARE..

Antipasti

Carpaccio di manzo, il suo fondo, frutta secca	16.00
Burratina affumicata, Capocollo di Martinafranca “Salumificio Santoro”, olive	14.00
Involtino di pollo, zucca, funghi e gorgonzola	15.00
Crostini di pane con calamari saltati e mayo alle erbe	12.00
Capasanta, bacon, salsa barbecue “home made”	16.00
Insalata di Polpo agli agrumi	16.00

Primi

Risotto alla parmigiana, crudo di scampi, salsa teryaki	20.00
Tagliolino crema di acciughe, calamari, pangrattato e limone	18.00
Mezza manica al ragu’ di Polpo, stracciatella, crema al basilico	18.00
Tortellino crema di zafferano e parmigiano	14.00
Fusillone chips di zucca, gorgonzola e funghi	13.00
Linguina di Gragnano aglio, olio e peperoncino, crema di noci e scarola	13.00

Secondi

Guancia di coda di rospo, salsa al prezzemolo	20.00
Seppia ripiena, crema di pomodorini	20.00
Tonno, vellutata di zucchini, mayo alle erbe, bisque di gamberi	20.00
Cotoletta alla Bolognese	15.00
Tagliata di manzo al sale grosso	22.00
Polpette di manzo, burrata e crema al basilico	16.00

Contorni

Scarola saltata, uvetta e pinoli	6.00
Insalata riccia, agrumi e aceto balsamico	6.00
Patate al forno	5.00
Verdure di stagione	5.00

LE NOSTRE PIZZE

	Bufala	
	pomodoro, mozzarella di Bufala Campana	
		9.00
	Provala	
	doppio impasto 1.50	
	stesa 2.50	
	Amalfi	
	poco pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, pomodorini gialli e rossi, basilico	
		10.00
	Paradiso	
	mozzarella fiordilatte, panna, pistacchi, funghi porcini, prosciutto cotto, grana	
		12.00
	Purgatorio	
	pomodoro, Burrata, basilico, grana, pepe nero, olio EVO	
		12.00
	Inferno	
	pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, nduja calabrese, provola affumicata	
		12.00
	Amore	
	mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, nduja calabrese, burrata affumicata intera, pistacchi	
		12.00
	Positano	
	mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, burrata affumicata intera, melanzane fritte	
		12.00
	Borgo Panigale	
	mozzarella fiordilatte, provola affumicata, funghi porcini, speck	
		12.00
	Apulia	
	pomodoro, burrata pugliese intera, pomodori secchi, capocollo di Martinafranca presidio "slow food"	
		13.00
	Romana a modo mio	
	mozzarella fiordilatte, pomodorini, zucchine, pancetta, scaglie di pecorino Romano	
		11.00
	La scarola vi fa gola	
	mozzarella fiordilatte, scarola piccante, salsiccia, scaglie di pecorino Romano	
		11.00
	Ortolana	
	pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure	
		10.00
	Pizzaioli: Fabio e Alfonso	

LE NOSTRE PIZZE

Parmigiana	
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, melanzane fritte e grana	
	11.00
Salsiccia e friarielli	
mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli	
	9.00
Provala con	
+ mozzarella di Bufala Campana 2.50	
Messicana	
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, peperoni al forno, gorgonzola, peperoncino	
	11.00
Salernitana	
poco pomodoro, fuori forno: mozzarella di bufala Campana, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, basilico	
	11.00
Nordica	
mozzarella fiordilatte, pancetta, radicchio, gorgonzola	
	11.00
La Campana	
mozzarella fiordilatte, scarola, acciughe, capperi e olive	
	10.00

PIZZE AL TAGLIERE

(Pizza grande per 2 persone con bordo alto alla napoletana)

Verace	
Pomodoro, mozzarella di bufala, grana e olio extra vergine d'oliva	
	20.00
Vesuvio	
Mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli	
	22.00
Desiderio	
Mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane fritte, salame piccante, salsiccia e grana	
	23.00

Ogni ingrediente aggiunto extra 1.00

Salumi extra 2.00

Mozzarella fiordilatte 2.00

Mozzarella di Bufala 2.50

Burrata pugliese 3.50

Le pizze stese hanno un supplemento di 2.50

Birre Alla Spina

Konig Ludwig hell
(Hell) 5,1° grado alcolico

M: 5,00 P: 3,50

Pater Linus Blanche
(Blanche) 5° grado alcolico

M: 6,00 P: 4,00

Bevande

Acqua Naturale, Gasata

2,50

Calice di vino bianco frizzante o fermo in bottiglia

5,00

Calice di vino rosso in bottiglia

5,00

Calice di prosecco in bottiglia

6,00

Weiss in bottiglia da 50cl

7,00

Pignoletto frizzante DOC in bottiglia 375 ml

6,50

Pignoletto frizzante DOC in bottiglia 750 ml

10,00

Coca cola 33cl in vetro

4,00

Caffè

2,00

E' tempo che divulghiamo il pensiero
che nella diversità c'è bellezza e c'è forza.

Grazie di averci scelto

Sara e Melissa

Coperto, pane 3,00

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce

5 latte e derivati, 6 frutta a guscio, 7 molluschi