



## LE FRITTURE

<b>IL SUPPLÌ</b>   di riso arborio superfino nazionale al ragù alla bolognese mantecato con Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala DOP	€ 1,80
<b>LA CROCCHETTA</b>   di patate a pasta gialla del Lazio, burro demi-sel, Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala campana DOP	€ 1,80
<b>IL FIORE DI ZUCCA</b>   ripieno di bufala campana DOP e pregiatissimi filetti di acciughe salate alla carne lavorazione artigianale siciliana	€ 2,00
<b>IL FIORE DI ZUCCA</b>   ripieno di provola affumicata di Andria e prosciutto cotto di Praga	€ 2,00
<b>GLI ANELLI DI CIPOLLA</b>   rossa di Tropea	€ 3,00
<b>LA TEMPURA</b>   di zucchine e melanzane	€ 3,50
<b>LE CHIPS DI PATATE</b>	€ 3,00
<b>LA CROCCHETTA DI 'NDUJA DI SPILINGA</b>   con patate a pasta gialla del Lazio e cuore di bufala campana DOP	€ 2,00
<b>L'ARANCINO</b>   di riso arborio superfino nazionale allo zafferano con cuore di mortadella di Bologna IGP e bufala campana DOP	€ 2,50
<b>LA PRALINA CACIO E PEPE</b>   di riso arborio superfino nazionale, Pecorino Romano DOP, pepe del Sichuan, Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala campana DOP	€ 2,00
<b>LE MOZZARELLINE 3.0</b>   fettine di mozzarella di bufala campana DOP in una croccante panatura di Panko	€ 3,50
<b>IL FILETTO DI BACCALÀ</b>   in pastella	€ 2,50





## LE BIRRE ARTIGIANALI

- LA MOSCA** | 33 cl. 5%vol. Birra stile “wit-blanche”. La spaziatatura con coriandolo e buccia d’arancia la rende ottima come aperitivo fresco e dissetante € 5,00
- ONE WAY TRIPHELL** | 33 cl. 9,5%vol. Birra chiara con note fruttate e agrumate. Sensazioni speziate, asciutte e amare € 5,00
- IL GRILLOTALPA** | 33 cl. 5.2%vol. Birra chiara con sentori di miele. Sensazioni erbacee e leggermente fruttate € 5,00
- SPACEMAN** | 33 cl. 7%vol. Birra India Pale Ale dal colore biondo carico in stile West Coast IPA. Secca molto luppolata. Al naso spiccano note di fieno e in bocca prevalgono la pesca e gli agrumi. Molto americana e molto facile da bere nonostante l’alta gradazione € 5,00
- LA BASSA** | 33 cl. 5,2%vol. Birra a bassa fermentazione, una Pilsner, abbastanza luppolata e di un bel color oro, schiuma generosa persistente. Molto fresca e beverina € 5,00
- ‘NA BIRRETTA CHIARA** | 33 cl. 4,9%vol. Birra chiara di colore oro paglierino ispirata alle Pils ceco-tedesche. Realizzata con le migliori materie prime ha un buon tenore di amaro e spiccato sentore di luppolo. Gusto secco e pulito € 5,00
- ‘NA BIRRETTA ROSSA** | 33 cl. 6,3%vol. Birra rossa doppio malto di colore ambrato, mostra un corpo decisore avvolgente, dove su tutti spicca il persistente sentore di malto tostato € 5,00





# PIZZE CLASSICHE

- LA MARGHERITA** | salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte ed olio extravergine d'oliva artigianale € 6,50
- LA NOSTRA MARGHERITA** | salsa di pomodori San Marzano DOP al basilico fresco, mozzarella di bufala campana DOP caseificio Auriemma ed olio extravergine produzione artigianale € 7,50
- LA MARINARA** | salsa di pomodori San Marzano DOP, olio aromatizzata all'aglio, origano BIO e prezzemolo BIO, colatura di alici di Cetara "presidio Slow Food" € 6,00
- LA NAPOLI** | la nostra margherita con pregiatissimi filetti di acciughe salate alla carne, lavorazione artigianale siciliana € 8,50
- LA FUNGHI** | la nostra margherita con funghi champignon freschi € 8,50
- LA CAPRICCIOSA** | rivisitata e corretta, salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, uovo BIO, olive taggiasche, funghi champignon, carciofo alla brace e crudo di Parma DOP stagionatura 18 mesi € 9,50
- LA PROVOLA E SPECK** | provola affumicata di Andria, fiordilatte e speck artigianale dell'Alto Adige IGP € 9,50
- LA BRESAOLA** | bresaola IGP della Valtellina, fiordilatte, rughetta e Parmigiano Reggiano DOP € 9,50
- LA 4 FORMAGGI + 1** | Fontina valdostana DOP, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, fiordilatte e Parmigiano Reggiano DOP € 9,50
- L'ORTOLANA** | fiordilatte, melanzane, zucchine, radicchio, patate e pomodori di Pachino € 8,50
- LA BUFALA E PACHINO** | mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini di Pachino, olio extravergine di oliva produzione artigianale € 9,00
- LA DIAVOLA** | la nostra margherita con Ventricina piccante € 9,00





# PIZZE DIVINE

- LA TOMMASINO** | mozzarella di bufala campana DOP a strappi, pomodorini semi-dried De Carlo ed emulsione al basilico € 10,00
- LA TERESINA** | sua maestà la mortadella di Bologna IGP, mozzarella di bufala campana DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di aceto balsamico € 10,00
- DALLA PUGLIA ALLA TOSCANA** | cime di rapa, mozzarella di bufala campana DOP a strappi ed il lardo di Colonnata IGP € 10,00
- LA TOSCANA** | mozzarella di bufala campana DOP, Finocchiona IGP e pecorino toscano € 10,00
- IL FIOCCO** | di prosciutto artigianale di Norcia su fiordilatte e burrata di Andria € 10,50
- LA PATATE** | patate al forno, mozzarella di bufala DOP, pancetta piacentina DOP e scalogno saltato al Southern Comfort (nel 1889 l'etichetta recitava: "non è genuino se non è prodotto da me") € 10,00
- LA CARBONARA AL CONTRARIO** | fiordilatte, uova BIO, guanciale DOP del Lazio, pepe di Sichuan e Pecorino Romano DOP € 9,50
- L'AMATRICIANA MIGLIORATA** | salsa di pomodori San Marzano DOP aromatizzati al basilico, guanciale DOP del Lazio croccante con Pecorino Romano DOP € 9,00
- LA CICORIA** | cicoria saltata in padella su burrata di Andria, fiordilatte, olive taggiasche e filetti di acciughe siciliane salate alla carne € 10,00
- LA COTTO DI PRAGA** | con patate al forno e mozzarella di bufala campana DOP € 9,50
- LA PUGLIESE** | julienne di pomodori secchi in olio extravergine di oliva su burrata di Andria, fiordilatte e olive taggiasche € 10,00
- LA SICILIANA** | la nostra margherita con melanzane arrosto, ricotta salata ed emulsione al basilico € 9,00
- LA FIORI DI ZUCCA** | secondo Tommasino, su burrata di Andria, fiordilatte e bottarga di Muggine € 10,00





# PIZZE STAGIONALI

**MARGHERITA IN ESTATE** | datterino giallo, mozzarella di bufala campana DOP, julienne di pomodori secchi alla menta, emulsione al basilico € 10,00

**LA MEDITERRANEA** | filetti di tonno pinna gialla, fiordilatte, olive taggiasche, pomodorini di Pachino, basilico e polvere di capperi € 10,00

**L'ISOLANA** | fiordilatte, crudo di Parma DOP stagionato 18 mesi, burrata di Andria, pomodorini confit e pesto agli agrumi fatto da noi € 10,00

**★LIMITED EDITION★** € 10,00  
**LO SPADA AI CARAIBI** | pesce spada affumicato, fiordilatte, lime, salsa di yogurt al prezzemolo, pepe rosa





# PIZZE VEGANE

**L'HUMMUS** | hummus di ceci fatto da noi, julienne di pomodori secchi, zucchine al forno e olive taggiasche € 10,00

**AUTUNNALE** | funghi pioppini e champignon trifolati, radicchio, fettine di pera e olio piccante (opzionale) € 9,00

**IL POMODORO** | salsa di pomodori San Marzano DOP, datterini gialli, pomodorini Pachino, emulsione al basilico e scaglie di mandorle € 9,00

