



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

LA MARE DI SICILIA | crema e julienne di zucchine, filetti di acciughe siciliane, burrata di Andria, pomodorini confit e zeste di limone € 10,00

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

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

★LIMITED EDITION★

LA ZUCCA | crema di zucca con scalogno e pepe Sichuan, pancetta piacentina arrotolata, fiordilatte, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP € 10,00



PIZZE VEGANE

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

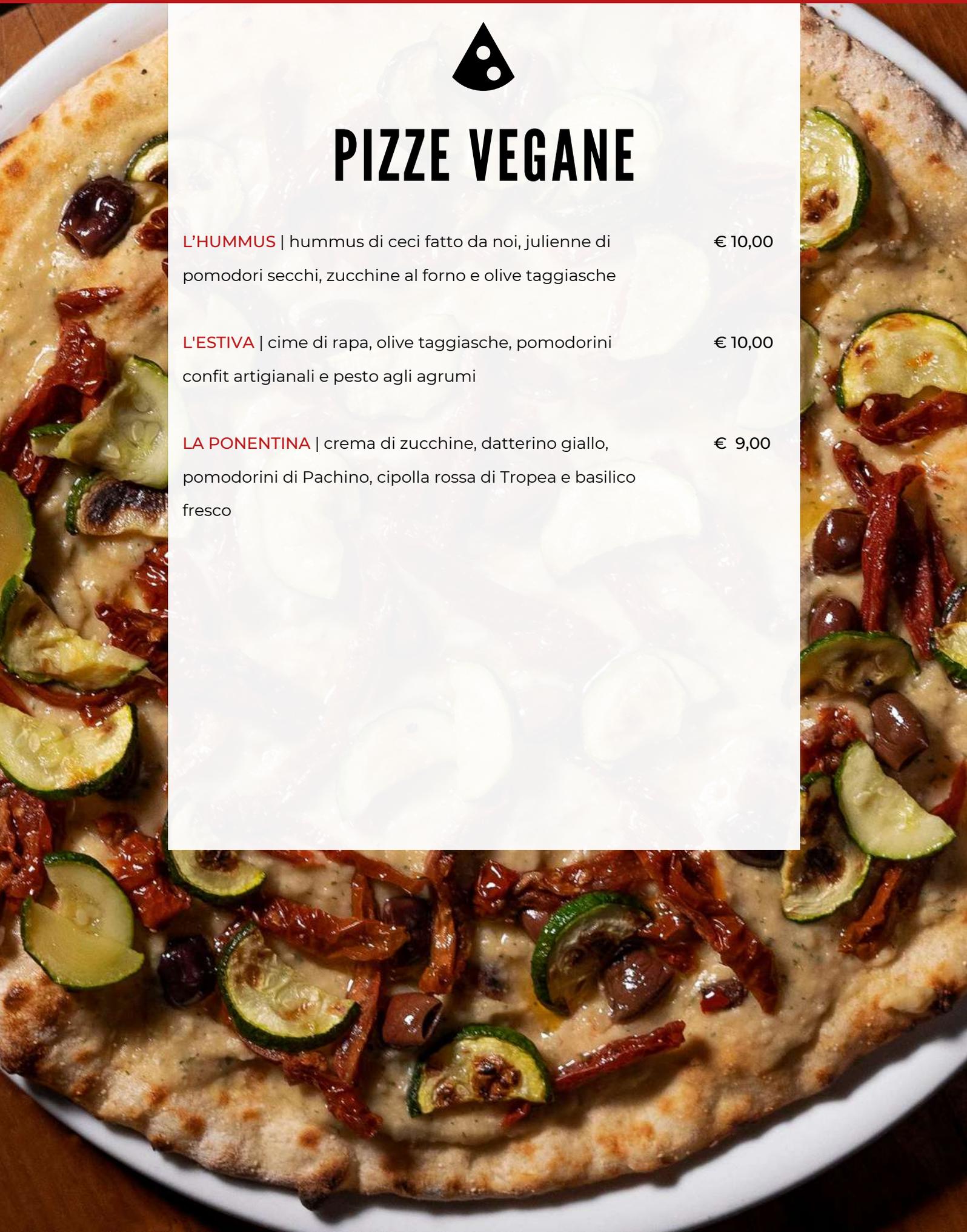
€ 10,00

L'ESTIVA | cime di rapa, olive taggiasche, pomodorini confit artigianali e pesto agli agrumi

€ 10,00

LA PONENTINA | crema di zucchine, datterino giallo, pomodorini di Pachino, cipolla rossa di Tropea e basilico fresco

€ 9,00





LE FRITTURE

- IL SUPPLÌ** | di riso arborio superfino nazionale al ragù alla bolognese mantecato con Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala DOP € 1,80
- LA CROCCHETTA** | di patate a pasta gialla del Lazio, burro demi-sel, Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala campana DOP € 1,80
- IL FIORE DI ZUCCA** | ripieno di bufala campana DOP e pregiatissimi filetti di acciughe salate alla carne lavorazione artigianale siciliana € 2,00
- IL FIORE DI ZUCCA** | ripieno di provola affumicata di Andria e prosciutto cotto di Praga € 2,00
- GLI ANELLI DI CIPOLLA** | rossa di Tropea € 3,00
- LA TEMPURA** | di zucchine e melanzane € 3,50
- LE CHIPS DI PATATE** € 3,00
- LA CROCCHETTA DI 'NDUJA DI SPILINGA** | con patate a pasta gialla del Lazio e cuore di bufala campana DOP € 2,00
- L'ARANCINO** | di riso arborio superfino nazionale allo zafferano con cuore di mortadella di Bologna IGP e bufala campana DOP € 2,50
- LA PRALINA CACIO E PEPE** | di riso arborio superfino nazionale, Pecorino Romano DOP, pepe del Sichuan, Parmigiano Reggiano DOP e cuore di bufala campana DOP € 2,00
- LE MOZZARELLINE 3.0** | fettine di mozzarella di bufala campana DOP in una croccante panatura di Panko € 3,50
- IL FILETTO DI BACCALÀ** | 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
- BOHEMIAN PILSNER** | 33 cl. 5%vol. Birra tradizionale ceca dal colore dorato, corposa e con un particolare aroma erbaceo € 5,00
- VIENNA LAGER** | 33 cl. 5,4%vol. Birra ambrata di bassa fermentazione con eleganti note di caramello ed un sentore di tostato € 5,00