



PIZZA CLASSICA

Pesata

Fiordilatte, peperone crusco in scaglie all'olio

€ 7,00

Marinara

Pomodoro San Marzano Dop, origano, aglio

€ 6,00

Affumicata

Fiordilatte, prosciutto di Bassiano affumicato

€ 9,00

Margherita

Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte, basilico

€ 7,00

Bufalina

Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala
Campana Dop, pomodorini confit, basilico

€ 11,00

GOURMET

Gli ingredienti delle pizze gourmet sono studiati e bilanciati per garantire la migliore esperienza di degustazione. Per questo motivo non si accettano variazioni sugli abbinamenti

Alaccia

Fiordilatte, cipolla di Tropea in agrodolce, olive taggiasche, filetto
di alacce "Presidio Slow Food"

€ 13,00

Alaccia 2.0

Salsa pomodorino giallo, stracciata di bufala, filetto di Alacce
"Presidio Slow Food", pane saporito

€ 13,00

Alice

Stracciatella, filetto di alici, foglie di menta, zeste di limone

€ 12,00

Colatura

Pomodoro San Marzano Dop, filetto di alici, colatura di alici,
mollica croccante di "pane saporito"

€ 14,00

Grigliata

Fiordilatte, verdure grigliate su ghisa, scamorza fresca
affumicata, basilico

€ 10,00

Sfiziosa

Fiordilatte, crema di melanzane, pomodorini confit rossi e gialli,
ricotta e grissini all'aceto balsamico

€ 12,00

Gustosa	€ 12,00
Fiordilatte, zeste di zucchine, polpettine di maiale, chips di zucchine, Pecorino Romano DOP	
La “Greca” seconda QB	€ 12,00
A crudo - cipolla di Tropea, pomodori, olive taggiasche, candium capra, basilico	
La “Gricia” seconda QB	€ 13,00
Fiordilatte, cipolla di Tropea in agrodolce, Pecorino Romano Dop, guancialetto croccante, pepe nero	
La Pregiata	€ 18,00
Focaccia con salumi pregiati - seconda disponibilità	
Mangalitza	€ 13,00
Stracciatella, mortadella artigianale di Mangalitza, pistacchio di Bronte Dop	
‘Nduja	€ 12,00
Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte, spuma di ricotta di pecora, ‘Nduja di Spilinga	
Parmigiana	€ 13,00
Fiordilatte, pomodoro San Marzano Dop, crema di melanzane grigliate, Pecorino affumicato, basilico	
Rustica	€ 12,00
Fiordilatte, patate schiacciate al coriandolo, carciofi grigliati, ‘Nduja di Spilinga, peperone crusco in scaglie all’olio	
Salsiccia	€ 12,00
Fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia di suino nero, chips di patate, ‘Nduja di Spilinga, basilico	
Fresco Zucchini	€ 11,00
Fiordilatte, crema di zucchine, zucchine marinate “olio e menta”, Pecorino Romano DOP	
Guancialetto	€ 12,00
Fiordilatte, cipolle ripassate in padella, pomodori secchi e confit, guancialetto in uscita e origano	
Prosciutella	€ 12,00
Fiordilatte, prosciutto crudo di Bassano, carciofi grigliati sott’olio, spuma di ricotta di pecora	
Dolce Salato	€ 11,00
Stracciatella, capocollo, confettura di fichi e noci	

CUCINA

Antipasti e Contorni
preparati in casa

Polpette di melanzane	€ 5,00
Polpette del giorno	€ 6,00
Polpettine di maiale fritte	€ 6,00
Polpettine di baccalà mantecato fritte	€ 7,00
Chips di patate fritte classiche o "Cacio e pepe"	€ 5,00
Montanare Tris di pizzette fritte, con pomodoro San Marzano DOP, basilico e pecorino romano DOP	€ 10,00
Montanare miste	€ 12,00
Ratatouille di verdure al forno	€ 5,00
Verdure del giorno ripassate in padella	€ 5,00
Maritozzi • Polpette di maiale al sugo e pecorino • Prosciutto crudo, caprino e confettura di fichi • Scarola alla napoletana e alici • Zucchine marinate, capocollo e moliterno • Guanciale, feta, confettura di pere e noci	€ 4,00

BIRRA ALLA SPINA

Menabrea bionda	€ 5,00	€ 7,50
Menabrea rossa doppio malto	€ 5,00	€ 7,50
Menabrea weiss	€ 5,00	€ 7,50

Informazioni relative alla presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Coperto €2,00