



Per cominciare...

Vi diamo il Benvenuto nel nostro modesto locale, dove l'unica pretesa che possiamo accogliere è quella di gustare una buona pizza, risultato di una lunga ed importante lievitazione (solo lievito madre) e dell'utilizzo di farina di tipo 1 (semi integrale).

Il fatto di essere in un Paese così straordinario come l'Italia, ci aiuta nell'utilizzo di materie prime assolutamente eccellenti.

Vi raccomandiamo di comunicare al momento dell'ordine eventuali allergie, intolleranze e soprattutto di leggere gli ingredienti.

Esponete le vostre esigenze di cottura, ma soprattutto attenzione a fare modifiche: vi ricordiamo infatti che utilizzando ortaggi freschi, con la buona abitudine di abbondare nella farcitura delle pizze e le varie combinazioni di ingredienti, possono in alcuni casi rilasciare liquido di cottura. Esponete anche in questo caso le vostre preferenze.

POSSIBILI MODIFICHE:

Impasto multicerali (€ 1,50)

Formato pizza piccola (1€ in meno)

Mozzarella no lattosio (€ 0,50)

Aggiunta/sostituzione ingredienti

Le bibite (a parte i vini, per i quali è previsto un calice in vetro) vi verranno servite con un bicchiere in PET, se però lo ritenete necessario, potete chiedere un bicchiere in vetro. Siamo provvisti di una macchina che separando i liquidi, rende subito disponibile il riciclo della plastica.

Arrosticini Abruzzesi su Brace

Gli Arrosticini sono spiedini di carne di ovino (pecora o castrato) e sono tipici della cucina Abruzzese. Sono composti da piccoli pezzi di carne in tocchetti, infilati in successione in spiedini e cotti su brace.

La cottura degli Arrosticini non deve essere eccessiva e la percentuale del grasso contenuto nella carne deve essere pari ad un quarto della carne stessa per fare in modo che non diventi dura.

Gustare il vero Arrosticino Abruzzese è pura arte.



PROMO

1x Arrosticino € 1,30

12x arrosticini + patatine ~~€ 15,60~~ € 13,50

Altre Stuzzicherie

Porzione patatine fritte € 3,50

Farinata al padellino € 3,50

Coperto €1,50

Le nostre pizze



Pizza Margherita € 7,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,

Pizza Napoli € 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Acciughe, Capperi e Origano

Pizza Marinara € 6,50

Salsa di pomodoro (rinforzata sugo), Aglio, Origano

Pizza Siciliana € 8,90

Salsa di pomodoro (rinforzata sugo), Acciughe, Capperi, Olive leccine

Pizza Wurstel € 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Wurstel di puro suino

Pizza Salamino € 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Salamino piccante di produzione artigianale.

Pizza Funghi € 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Funghi freschi champignon

Pizza Prosciutto € 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Prosciutto cotto

Pizza Scamorza € 8,90

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Scamorza affumicata d.o.p.



Pizza Quattro Stagioni € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Carciofi,
Olive, Prosciutto cotto, Funghi freschi champignon

Pizza Quattro Formaggi € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Gorgonzola dolce d.o.p.,
Fontina d.o.p., Scamorza affumicata d.o.p.

Pizza Capricciosa € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Carciofi, Olive,
Prosciutto cotto, Funghi freschi champignon, Capperi, Origano

Pizza Regina € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,
Prosciutto cotto, Funghi freschi champignon

Pizza Genovese € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,
Gorgonzola dolce d.o.p., cipolla rossa fresca

Pizza Diavola € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,
Salamino piccante, Funghi freschi champignon

Pizza Salsiccia di Villafalletto € 8,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Salsiccia fresca di
Villafalletto ottenuta da carni di puro suino (razza G.P.S, Gran Suino Padano)
rispettando le antiche ricette della famiglia

Pizza Calabria € 9,80

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,
Scamorza affumicata d.o.p., Spianata calabra

Pizza Pere € 9,00

Mozzarella fior di latte campana, Gorgonzola dolce d.o.p., Pere di stagione fresche

Calzone ripieno € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Prosciutto cotto, Ricotta fresca

Pizza Patatosa € 8,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Salamino piccante, Patate lesse

Pizza Monte Bianco € 9,00

Mozzarella fior di latte campana, Stracchino, Pesto genovese





Pizza Pulcinella € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,
Fontina d.o.p., Prosciutto cotto, Spinaci

Pizza Ortolana € 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Verdure di stagione
(Zucchine, Melanzane cotte al forno, Patate, Spinaci lessi, Funghi, Peperoni
freschi), qualche oliva di decorazione

Pizza del Pizzaiolo € 11,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Verdure di stagione
(Zucchine, Melanzane cotte al forno, Patate, Spinaci lessi, Funghi, Peperoni
freschi), Carciofi, Olive, Salamino piccante, Prosciutto cotto

Pizza Valdostana € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Fontina d.o.p.,
Prosciutto cotto

Pizza Bacon € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Gorgonzola dolce d.o.p.,
Bacon affumicato, Cipolla rossa fresca.

Pizza Gustosa € 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana,
Gorgonzola dolce d.o.p., Salamino piccante.

Pizza Rustica € 10,50

Mozzarella fior di latte campana, pomodoro fresco di Pachino, salsiccia fresca di
Villafalletto ottenuta da carni di puro suino (razza G.P.S, Gran Suino Padano),
Friarielli (saltati con aglio, olio e peperoncino)

Pizza Disperata € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Cipolla rossa fresca,
Tonno sott'olio, Capperi

Pizza Spaccalegna € 9,50

Mozzarella fior di latte campana, Pomodoro fresco in cottura, Patate lesse,
Funghi champignon freschi, Salamino piccante, cipolla fresca

Pizza Maratona € 9,80

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Fontina d.o.p.,
Salamino piccante, Prosciutto cotto.





Pizza Sfiziosa € 11,00

Mozzarella fior di latte campana, Pomodoro fresco in cottura,
Prosciutto crudo di Parma d.o.p., Rucola, olio EVO (dopo cottura)

Pizza Braccio di ferro € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Ricotta fresca, Spinaci

Pizza Parigi € 11,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, Panna fresca,
Prosciutto crudo di Parma d.o.p. (dopo cottura)

Pizza Tirolese € 10,50

Mozzarella fior di latte campana, Brie e Speck d.o.p. (dopo cottura)

Insalapizza € 9,00

Cestino di focaccia con all'interno insalata mista di stagione, Tonno,
Pomodoro fresco, Rucola, Olive, Mais, Mozzarella fior di latte,
il tutto condito con Olio EVO e Sale

Pizza N'Duja € 9,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte campana, N'duja, Peperoni,
Pomodoro fresco in cottura, Foglie di rucola (dopo cottura)

Pizza Ciccio € 11,00

Mozzarella fior di latte campana, Scamorza affumicata d.o.p., Ciccio Campani.



In alcuni periodi dell'anno, determinati prodotti potrebbero essere
surgelati per mancanza di disponibilità.



LA REGINA DELLE NOSTRE PIZZE

Pizza Burrata



Burrata semplice € 11,00

Focaccia con pomodoro fresco in cottura,
Stracciatella di burrata fresca dopo cottura, Olio evo ed Origano

Burrata con salsiccia di Villafalletto € 12,00

Focaccia con pomodoro fresco in cottura, Salsiccia fresca di Villafalletto,
Stracciatella di burrata fresca dopo cottura, Olio evo ed Origano

Burrata con crudo di Parma d.o.p. € 13,50

Focaccia con pomodoro fresco in cottura,
Prosciutto crudo di Parma d.o.p.(dopo cottura),
Stracciatella di burrata fresca dopo cottura, Olio evo ed Origano

Burrata con Speck € 13,00

Focaccia con pomodoro fresco in cottura, Speck i.g.p.(dopo cottura),
Stracciatella di burrata fresca dopo cottura, Olio evo ed Origano

Pizza Bufala



Caprese € 11,00

Focaccia con pomodoro fresco in cottura,
Mozzarella di bufala d.o.p. fresca dopo
cottura a fette, Olio evo ed Origano

Bufala € 11,00

Salsa di pomodoro rinforzata,
Mozzarella di bufala d.o.p. fresca dopo
cottura a fette, Olio evo ed Origano

Seit 1634
PAULANER

MUNCHNER HELL

Birra classica monacense per eccellenza. Decisamente
beverina, delicata e finemente maltata (Lager) - 4,9%.

CL 0,33 € 3,20

CL 0,50 € 4,50

HEFE WEISSBIER

La Weissbier numero uno in Germania: una delle birre più
apprezzate al mondo e naturalmente torbida (non filtrata) - 5,5%.

CL 0,33 € 3,20

CL 0,50 € 4,50

SALVATOR

Birra doppelbock a bassa fermentazione: la Salvator è la prima
birra creata da Paulaner, la cui ricetta originale è rimasta fino
ad oggi immutata fin dalla fine del XVIII secolo. Il miglior
luppolo si unisce al malto d'orzo scuro originando un gusto
robusto, tipicamente maltato e un brillante colore ramato - 7,9%.

CL 0,33 € 3,90

CL 0,50 € 5,50

MUNCHNER GOLD

Lager con aroma di malto
importante ed un fragrante
gusto maltato che chiude
in un finale leggermente
luppolato - 5,5%.

CL 0,50 € 4,50



WEISSBIER

Classica Weisse, con
sapore fruttato e speziato,
note di banana, chiodi di
garofano e lievito - 5,5%.

CL 0,50 € 4,50

KELLERBIER

La Keller non filtrata mantiene la ricetta artigianale
che ha reso questa birra tra le migliori di Monaco di
Baviera, con l'utilizzo di ingredienti naturali e conformi
alla legge tedesca sulla purezza. Aroma complesso,
ricco di sensazioni di luppolo e cereali. Al palato è
morbida, dolce e caramellata, con note di uva passa,
prugne, datteri. Il finale lascia una punta di
amarognolo - 5,5%.

CL 0,50 € 4,50

MUNCHNER DUNKEL

Birra ambrata scura, al naso maltato. Sapore
generoso, con una finitura pulita e luppolata - 5,0%.

CL 0,50 € 4,50



I nostri dolci



Sfogliatelle napoletane ricce e frolle € 2,90

Ripene di crema di ricotta, semola, cannella e arancia candita. Vera e propria icona della pasticceria napoletana.

Cannoli siciliani € 3,00

Tra profumi di castagneti e gorgoglii di piccoli torrenti, 6 caschine selezionate secondo rigidi criteri di qualità ed esperienza, conferiscono il buon latte Piemontese del Caseificio San Martino. Da qui, le mani dei Maestri Caseari fanno tutta la differenza del mondo. Non sono contenuti additivi e correttori.

Riempiti al momento con **ricotta fresca** di latte vaccino del Caseificio San Martino. I cannoli si possono guarnire con: **gocce di cioccolato**, **arancia candita** oppure **granella di pistacchio**

Babà al rum grandi € 3,50

piccoli € 1,50

Morbido impasto dorato, intriso di rum e con possibile farcitura al momento di crema chantilly.

Code d'aragosta grande € 4.50

piccola € 1,85

Deliziosa sfoglia croccante e fragrante, farcita al momento con **crema chantilly**

Tortino al cioccolato dal cuore morbido e caldo € 4,00

Cioccolato fondente, pistacchio, cioccolato bianco

Pasticciotto pugliese €3,50

Ripieno con crema e amarena oppure crema e cioccolato.

Cassatina siciliana € 4,00

Delicata cupola di pan di Spagna, avvolta in pasta reale e con un cuore di canditi e ricotta.

Bonet e panna cotta € 4,00

Arricchiti da caramello o salsa ai frutti di bosco.

Delizia al limone € 4,90

Dolce a cucchiaio, arriva da Sorrento per stupire le vostre papille gustative.

Una soffice cupola di pan di Spagna con un cuore di crema di Limoni di Sorrento, ricoperta da una spuma di limoni.

Alcuni di questi dolci vengono conservati a freddo
e non sono sempre disponibili.

Le nostre Bibite



Coca Cola..... cl 0,45 € 3,50
Coca Cola Zero..... cl 0,45 € 3,50
Coca Cola..... cl 0,33 € 2,80
Coca Cola Zero..... cl 0,33 € 2,80
Fanta..... cl 0,45 € 3,50
Sprite..... cl 0,45 € 3,50

Acqua minerale naturale..... cl 0,50 € 1,30
Acqua minerale frizzante..... cl 0,50 € 1,30
The alla pesca..... cl 0,40 € 2,90
The al limone..... cl 0,40 € 2,90
Chinotto Lurisia..... cl 0,27 € 3,00
Gazzosa Lurisia..... cl 0,27 € 3,00