

PASTE fatte in casa

new

I nostri impasti sono: integrali, all'uovo, solo farina e acqua, farine di legumi oppure senza glutine (non per celiaci). Rigorosamente fatti da noi

- **Pappardelle** al ragù di manzo Danese.....€ 8,5
- **Paccheri** al tartufo, pancetta affumicata e pecorino..... € 10
- **Bucatone** cacio e pepe rivisto (ricotta, pecorino, pepe limonato, timo e maggiorana)..... € 9
- **Spaghettoni** cime di rapa, aglio, olio, peperoncino, alici, pomodoro, e briciole croccanti di cipolla tostata al forno..... € 8,5
- **Paccheri** all'Amatriciana€ 8,5
- **Cavatelli** alla Sorrentina sugo di datterini, basilico, bufala fresca.....,€ 9
- **Pappardelle** con zucchine a julienne, tofu affumicato, strepitoso pecorino vegetale e briciole croccanti di cipolla tostata al forno..... € 8
- **Rigatone** di farina di piselli verdi con panna, prosciutto, funghi e salsiccia€ 9
- **Rigatoni** di farina di ceci con guanciale, porcini e pecorino..... € 9
- **Casarecce** di farina di fave, con lardo, cicoria, crema di pecorino, Pomodorini freschi..... € 9

Ravioli fatti in casa €9

new

- Ripieni di ragù di carni bianche alle spezie Mediterranee
- Ripieni di salsiccia, patate, menta, timo e erba cipollina conditi al piatto con burro, salvia, pecorino e salsiccia sminuzzata
- Ripieni di ricotta e tartufo conditi al piatto con burro, salvia e pecorino
- Ripieni di crema di Pecorino conditi con tuorlo d'uovo, pepe, pancetta e parmigiano

Arrosticini

- Tris di arrosticini di pannicolo di Chianina avvolti da pizza frita€ 7
- Arrosticini di pecora, timo e rosmarino (6 pezzi)€ 7
- Arrosticini di fegato e alloro avvolti dalla rete di maiale al vino (6 pezzi) .€10

Alla Griglia

Tutte le carni vengono accompagnate da un contorno di patate arrosto, che si può cambiare con un supplemento di 2€ per le verdure e 1€ per patate fritte.

- Costata di manzo Danese (DDDK) min. 450 gr (solo cottura media o sangue) .€19
- Tagliata di manzo Danese (DDDK) servita su pietra lavica taglio magrissimo, per il quale consigliamo una cottura al sangue o medio per mantenerlo morbido)..... € 17
- Tagliata di manzo Danese servita su pietra lavica e funghi porcini..... € 22
- Tagliata di pollo al rosmarino (coscio disossato)€ 13
- Hamburger di manzo Danese (300 gr)€ 13
- Saltimbocca all'hamburger (prosciutto, salvia, burro, vino bianco)€ 13
- Scaloppina all'hamburger di vitella (Succo di limone, burro, farina).....€ 13
- Salsicce alla griglia (3 pezzi) speziate al finocchio con patatine fritte€ 10
- Pannicolo di Chianina marinato..... € 13
(parte del muscolo che si trova tra le costole, è consigliato mangiarlo con una cottura media o al sangue per mantenere la sua morbidezza e non asciugarlo troppo, in quanto il contenuto del grasso è basissimo; il particolare sapore viene dato da una nostra speciale marinatura con olio extra vergine di oliva, sale e un ns mix di spezie)
- Trancio di baccalà Norvegese (300 gr) servito su una crema di ceci, sedano erba cipollina e cipolla di Tropea€ 13

Gentile clientela i dolci portati da Voi devono essere accompagnati da uno scontrino fiscale di chi li ha prodotti; per il servizio verrà applicato un euro a persona

BruSchetta

Pomodoro e basilico € 2,5

Cicoria ripassata € 3,5

Mozzarella di Bufala e alici sott'olio € 4,5



Fritti (preparati dalla Ns. cucina)

Fiore di zucca € 3

Suppli € 2

Anelli di cipolla frita (6 pezzi) € 3,5

Olive Ascolane artigianali (5 pezzi) € 4,5

Crocchetta di patate (con poca mozzarella) € 2

Filettoni di baccalà Norvegese in pastella € 4

Bocconcini di ricotta di Bufala dell'Agro Pontino e noci (2 pezzi) € 3

Mozzarella di Bufala dell'Agro Pontino frita (2 pezzi) € 2

Per i fritti vegani consultare il menù del giorno

Inquadra il Qr



Menù del Giorno

PIZZERIA

Potete scegliere tra i nostri tre impasti:

- Farina di grano tenero italiano integrale, soia, grano duro, farro integrale, biologica certificata.
- Mix farine senza glutine di riso, lino, miglio, fibre vegetali non per celiaci
- Impasto Pinsa di grano tenero e soia si distingue per la sua caratteristica forma ovale

La maturazione è in cella oltre le 48 ore con aggiunta di lievito madre

- **Capricciosa**, uovo, prosciutto nostrano stagionato in toscana, funghi, carciofo arrosto sott'olio, mozzarella al forno.....€ 8,5
- **Funghi** prosciutto nostrano stagionato in toscana, mozzarella al forno.....€ 8
- **Margherita** sugo di pomodoro, basilico, olio ex.ve, mozzarella al forno.....€ 7
- **fiori di zucca**, crema di zucchine, alici mozzarella al forno.....€ 8,5
- **Umbra**: salsiccia, patate arrosto, funghi porcini fior di latte stracciato fresco. .€ 9,5
- **Molisana**: scarola ripassata con aglio olio peperoncino olive e alici, fior di latte stracciato fresco€ 9
- **Pugliese**: Cime di rapa saltate in padella aglio olio e peperoncino, alici intere e burrata..... € 10
- **Sarda**: filetto di tonno, piennolo Dop, cipolla di tropea, basilico, bottarga, fior di latte stracciato fresco€ 10
- **Lombarda**: taleggio, radicchio, gorgonzola, mozzarella al forno..... € 8
- **Abruzzese**: Ventricina, caciottina dolce di pecora sugo di pomodoro, mozzarella al forno€ 8
- **Tartufo** patate al forno, guanciale, mozzarella al forno.....€ 9,5
- Trentino Alto Adice**.....€ 9,5
 - a. Speck tradizionale, caciocavallo, n'duja, mozzarella al forno
 - b. Speck tradizionale, provola affumicata fresca, zucchine grigliate, mozzarella
 - c. Speck tradizionale, crema di scamorza affumicata, crema di olive, mozz.
- **Valle d'Aosta** alla fonduta rivista fontina, taleggio, brie, mozzarella, pizzico di Aglio (quattro formaggi)€ 9,5
- **Salmone**, gorgonzola, mozzarella e zucchine grigliate€ 9,5
- **Salmone**, fior di latte stracciato e pesto di finocchietto selvatico..... € 9,5
- Romane** :.....€ 9,5
 - a. Amatriciana, sugo di pomodoro, Guanciale d'Abruzzo, mozzarella al forno
 - b. Carbonara, rosso d'uovo, Guanciale di Abruzzo, pecorino a scaglie, mozzarella al forno
 - c. Cicoria ripassata, crema di pecorino, salsiccia, mozzarella al forno
- Toscane**.....€ 9,5
 - a. Finocchiona e Carciofi Arrosto sott'olio, mozzarella al forno
 - b. Lardo di cinta Senese Dop, cicoria, mozzarella al forno
- **Calabrese** : N'duja, pomodori soleggiati, crema alici, cipolla di tropea, olive miste mozzarella al forno€ 10
- **Funghi porcini**, brie, mozzarella al forno€ 9,5

Supplemento di 2 € per l'impasto senza glutine (non garantito per celiaci)

Focacce

- Pizza con carne salada tenerissima, rughetta pomodoro dadolato fresco, olio ex.ve. limone, pepe, fior di latte fresco stracciato. (Carne di manzo priva di grassi, frollata in salamoia salata, speziata con bacche di ginepro, aglio, pepe, erbe aromatiche,€10
- Pizza con pressata di polpo fatta in casa, rughetta, pomodoro dadolato, limone, pepe, olio ex.ve.....€ 12
- . Lardo di colonnata.....€ 8
- Al Prosciutto nostrano toscano (la focaccia provala fritta).....€ 8

Pizze vegane

- Crema di lupini, carciofi arrosto sott'olio, pomodori soleggiati,formaggio vega, frutto di capperò.....€ 9
- Crema di ceci e pomodoro fresco.....€ 8,5
- Crema di cannellini, cipolla di tropea, cicoria ripassata.....€ 8,5
- Friarielli e tofu bio affumicato.....€ 8
- Crema di carciofi e tofu affumicato.....€ 8
- Crema di tartufo, patate e scaglie di tartufo.....€ 9
- Crema di peperoni, olive miste, cipolla rossa di Tropea e tofu affumicato.. €9,5

Cestini di pinsa

- Verdure miste saltate con odori mediterranei, e mozzarella..... € 9,5
- Brie, mozzarella, speck tradizionale dell'Alto Adige e rughetta.....€ 10
- Provola affumicata, salsiccia, cicoria funghi porcini e mozzarella.....€ 13
- Straccetti di manzo Danese e rucola.....€ 14
- Hamburger di manzo Danese con speck dell'Alto Adige mozzarella e provola. € 15

Pinsa incamiciata

- Margherita incamiciata con prosciutto cotto e fior di latte dell'Agro Pontino € 8,5
- Margherita incamiciata alla parmigiana.....€ 8,5
- Margherita incamiciata verdure miste saltate con odori mediterranei, e mozzarella€ 9,5

Dolci esposti in vetrina

- Tiramisù della casa€ 4,5
- Gratita al caffè con panna.....€ 4,5
- Sbriciolata di millefoglie con mousse chantilly con :
 - scaglie e salsa di cioccolato.....€ 5
 - frutti di bosco€ 5
- Ravioli fritti al cioccolato zuccherati ripieni di crema pasticciera.....€ 5
- Ravioli fritti zuccherati ripieni di ricotta, cioccolato e scorse di arancio.....€ 5
- Mousse.....€ 4,5
- Sorbetto al limone€ 5

Le nostre pizze sono condite con:

Sugo di pomodoro Biologico Coop agricola campana INSERBO
Olio extra vergine di oliva Umbro dell'azienda agricola VIOLA
Prosciutto nostrano stagionato in Toscana dall'azienda GUARNIERI
Prosciutti e pancette affumicate dall'azienda familiare TROCKNER
Salumi artigianali dell'azienda SALUMIFICIO DI FIORE
Caseificio LAURETTI dell'Agro pontino

Tonno, alici, bottarga dall'azienda sarda di Sant Antioco SALIS EFISIO

Nessun supplemento per la mozzarella senza lattosio

Supplemento per la mozzarella vegana (fatta con olio di cocco) 2€

Supplemento di 1€ per ogni ingrediente extra richiesto sulla pizza

2 € per aggiunta di mozzarella di bufala, salmone, porcini, prosciutto