

Antipasti e Sfizi

Fiori di zucca	€ 3,5	Filettone di baccalà	€ 5
Suppli al pomodoro	€ 3	Tris di spiedini di panciolo avvolti dalla pizza.....	€ 8
Mozzarelle in Carrozza fritte (2 pz).....	€ 4	Taglierino di speck , Prosciutto e Bufala	€ 12
Bocconcini di Ricotta, noci e pecorino (2 pz).....	€ 4	Focaccia al prosciutto	€ 8
Olive ascolane (5 pz).....	€ 4,5	Carciofo alla giudia	€ 6
Pizzottella frita alla cicoria ripassata.....	€ 5	Focaccia olio e rosmarino	€ 4,5
Pizzottella frita al pomodoro e olio al basilico.....	€ 5	Crocchetta di patate vegana	€ 3
Pizzottella frita con 'Nduja e ventricina	€ 5		

Primi

Paccheri al ragù di mare	€ 12
Pennoni rigati ai Baccalà (pomodoro, olive, alici, capperi).....	€ 10
Pappardelle al Ragù	€ 10
Paccheri all'Amatriciana	€ 10
Tonnarelli alla cacio e pepe (anche versione vegana).....	€ 10
Pennoni rigati al tartufo, speck e pecorino.....	€ 12
Pappardelle con carciofi, guanciale e pecorino.....	€ 12
(versione vegana senza guanciale con pecorino vegetale).....	€ 12
Ravioli ripieni di baccalà conditi con olive e capperi (leggermente rosati).....	€ 13
Ravioli alla Sorrentina al sugo di ciliegino fresco e basilico (ripieni di mozzarella, basilico, parmigiano, pomodori soleggiati).....	€ 13
Ravioli di patate , timo, maggiorana e pecorino vegetale ai ceci.....	€ 12

Contorni

Patatine fritte	€ 3,5
Cicoria ripassata	€ 4,5
Broccoletti ripassati	€ 4,5
Patate al forno	€ 4

Ristorante

I nostri Hamburger sono fatti a mano da noi e sono tutti serviti su di una **pizzottella con patate al forno fritte**

Hamburger di manzo con caciocavallo fondente e speck..(150 gr. Razza Piemontina)....	€ 15
Hamburger di coniglio tenerissimo cotto con spezie alla cacciatora.....(150 gr).....	€ 16
Hamburger di vitella tenerissima cotto alla scaloppina e porcini.....(150 gr).....	€ 17
Polpette di pollo fritte (allevato a terra senza antibiotici provenienza Nazionale) con salsa ai peperoni e salsa di zucchine.....(12 pezzi)....	€ 15
Bis di Hamburger di Salmone e di Baccalà con patate al forno fritte.....	€ 15

Le nostre carni alla griglia

Tagliata di manzo all'aceto balsamico e rucola (provenienza Argentina).....	€ 17
Tagliata di panciolo speziato e cipolla rossa di Tropea con patate al forno fritte (provenienza Nazionale).....	€ 16
Tagliata di coscia di pollo ruspante servita dissolata con patate al forno fritte (allevato senza antibiotici e di provenienza Nazionale).....	€ 14

Speciali di pizza

Cestino di pizza (il mare sulla pizza)

Baccalà al guazzetto	€ 16
Misto mare (Polpo, gamberi, seppia, calamaro)	€ 16
Ariccia porchetta arrosto nostrana, carciofini arrosto sottolio, pomodori soleggiati, scamorza affumicata (l'esterno mozzarella).....	€ 10
Classica prosciutto cotto e mozzarella (l'esterno margherita).....	€ 10
Norcina salsiccia, provola affumicata, mozzarella, broccoletti ripassati (l'esterno olio e rosmarino).....	€ 10
Alpina speck, mozzarella, porcini, scamorza affumicata (l'esterno olio, rosmarino e brie).....	€ 12

Incarnciate

AVVISI PER LA NOSTRA CLIENTELA

- Supplemento per ogni cambiamento o ingrediente extra richiesto sulla pizza Chiediamo cortesemente se necessario di togliere o aggiungere **solo un ingrediente** per pizza, evitando ritardi e fraintendimenti.
- Supplemento per la mozzarella senza lattosio di 1 €
- Supplemento per la farina senza glutine (**non per celiaci**) per la pizza di 2 €

- Supplemento per il formaggio vegano di 2 €
- Supplemento per l'aggiunta di mozzarella di bufala, porcini, prosciutto di 2 €
- Supplemento per il servizio della torta portata dall'esterno dal cliente di 1 €.
- Chiediamo cortesemente di accompagnarla con uno scontrino fiscale di chi l'ha prodotta.
- Supplemento per il cambio contorno ai secondi piatti di 1 € e per i porcini di 2 €

Pizzeria

Pinse

Piccante mozzarella, salame piccante ventricina, nduja, fior di latte fresco stracciato.....	€ 10
Molisana scarola ripassata, alici, olive e fior di latte stracciato fresco.....	€ 10
Pugliese broccoletti ripassati, alici, pomodori soleggiati e burrata stracciata.....	€ 12
Romana mozzarella, salsiccia, patate tonde, rosmarino e cicoria ripassata.....	€ 10
La Sorrentina pomodoro ciliegino, parmigiano a scaglie, bufala fresca stracciata, burrata stracciata, olio al basilico, basilico	€ 12
Toscana mozzarella, finocchiona toscana, carciofi sottolio alla brace, pomodori soleggiati.....	€ 10
Sarda tonno sottolio, cipolla di Tropea, pomodoro ciliegino e fior di latte fresco stracciato.....	€ 12
La Mortazza mortadella, rughetta, burrata stracciata e granello di pistacchio.....	€ 10

Pizze tonde farina Bio

Margherita mozzarella, sugo di pomodoro e basilico fresco.....	€ 8
Capricciosa mozzarella, sugo di pomodoro, uovo, carciofi, funghi olive e prosciutto crudo.....	€ 10
Amatriciana mozzarella sugo pomodoro, pecorino romano dop, guanciale d'Amatrice.....	€ 10
Carbonara mozzarella, crema di tuorlo d'uovo, pecorino, pepe e guanciale.....	€ 10
Calabrese mozzarella, pomodori soleggiati, crema di alici, olive, nduja e cipolla di Tropea.....	€ 10
Piemontina mozzarella, tartufo, guanciale e scaglie di tartufo.....	€ 11
Fiori di zucca mozzarella, fiori di zucca e alici.....	€ 10
Siciliana pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta stagionata salata parmigiano e basilico.....	€ 10
Tirolese mozzarella, patate tonde e speck.....	€ 10
Vegetariana mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, cicoria ripassata.....	€ 10

Pizze vegane farina Bio

Crema di lupini , carciofi arrosto sottolio, pomodori soleggiati, formaggio vegano, frutto del capperi.....	€ 10
Crema di cannellini , cipolla di Tropea, cicoria ripassata e pomodori soleggiati.....	€ 10
Crema di ceci e pomodoro fresco.....	€ 10
Stracciarolo crema di fave, cicoria ripassata e pecorino vegetale di ceci.....	€ 10
Crema di peperoni grigliati e pomodoro, aglio, cipolla rossa di Tropea, olive, peperoni grigliati, capperi e tofu affumicato.....	€ 10
Friarielli ripassati all'aglio e peperoncino con tofu affumicato.....	€ 10



Menù a prezzo fisso

Menù del Giorno



DOMENICA APERTI
A PRANZO