

# Pizza

PIZZA

Solo da grani biologici italiani ad alto contenuto di fibre. I nostri impasti hanno una maturazione minima di 48 ore.

*We use a blend of organic Italian wheat with a high fiber content. 48 hours of leavening*

## TRADIZIONE

TRADITION

### Margherita - 13

Pomodoro biologico, fior di latte, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil* —11/VGT

### Bufala - 16

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* —11/VGT

### Diavola - 16

Pomodoro biologico, fior di latte, salame piccante "Pedrazzoli", fili di peperoncino, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, spicy salami, mozzarella, chili pepper, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* —11

### Napoli 3.0 - 16

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, polvere di olive, alici del Cantabrico, crema di aglio nero, origano, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, black fermented garlic cream, Cantabrian anchovies, olive powder, oregano, extra virgin olive oil, basil* —141

### Crostino - 16

Provola affumicata, prosciutto cotto arrosto "Galloni", Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Smoked provola, Prague ham, Parmigiano Reggiano, herbed extra virgin olive oil* —11

### Carciofi e salsiccia - 18

Provola affumicata, carciofini arrosto "Agnoni", salsiccia di maiale nero, Parmigiano Reggiano Dop, pomodori datterini gialli confit, semi di finocchio, olio extravergine d'oliva / *Smoked provola, roast baby artichokes, sausage, Parmigiano Reggiano, confit yellow datterini tomatoes, fennel seeds, extra virgin olive oil* —11

### Calzone - 16

Fior di latte, spianata romana dolce, ricotta di bufala, olive, carciofini arrosto "Agnoni", polvere di olive, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Mozzarella, salami, buffalo ricotta, olives, roast baby artichokes, olive powder, Parmigiano Reggiano, herbed extra virgin olive oil* —11

## VEGANE

VEGAN

### Focaccia ai semi bio - 8

Focaccia, semi misti biologici, olio extravergine d'oliva / *Focaccia, organic mixed seeds, extra virgin olive oil* —111/DF VGN

### Ortolana - 15

Crema di zucchine, polvere di olive, zucchine al forno, olive, carciofini arrosto "Agnoni", pomodori datterini gialli confit, pinoli tostati bio, olio extravergine d'oliva / *Zucchini cream, olive powder, baked zucchini, olives, roast baby artichokes, confit yellow datterini tomatoes, toasted organic pine nuts, extra virgin olive oil* 1/DF VGN

### Marinara - 11

Pomodoro biologico, crema di aglio nero, olio extravergine d'oliva, origano / *Organic tomato, black fermented garlic cream, extra virgin olive oil, oregano* —11/DF VGN

## GINGER

GINGER

### Piennolo - 16

Pomodori del Piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Piennolo tomatoes, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* —11/VGT

### Parmigiana - 17

Crema di melanzane e pomodori secchi, provola affumicata, pomodori datterini gialli confit, pecorino Fiore Sardo biologico Dop, buccia di melanzana frita, olio extravergine d'oliva, basilico / *Eggplant and dried tomato cream, smoked provola, confit yellow datterini tomatoes, organic pecorino, fried eggplant peel, extra virgin olive oil, basil* —11/VGT

### 5 stagioni - 17

Fior di latte, zucchine cotte al forno, pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, prosciutto cotto arrosto "Galloni", carciofini arrosto "Agnoni", polvere di olive, olio extravergine d'oliva, basilico / *Mozzarella, baked zucchini, Piennolo tomatoes, Prague ham, roast baby artichokes, olive powder, extra virgin olive oil, basil* —11

### Baccalà - 18

Pomodoro biologico, baccalà mantecato, capperi, alici del Cantabrico, polvere di olive, olio extravergine d'oliva, prezzemolo riccio / *Organic tomato, creamy cod, capers, Cantabrian anchovies, olives powder, extra virgin olive oil, parsley* —141B

### Patanegra - 26

Mozzarella di bufala, prosciutto iberico Patanegra tagliato a mano, olio extravergine d'oliva / *Buffalo mozzarella, cured hand-cut Iberian ham, extra virgin olive oil* —11

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.



# Fritti

FRIED APPETIZERS

## Suppli al pomodoro - 4

Due mini suppli di riso Carnaroli biologico, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano Dop, pecorino romano Dop  
*Two mini organic rice suppli, organic tomato, Parmigiano Reggiano, pecorino* —1379 / VGT

## Suppli salmone e zucchine - 5

Due mini suppli di riso Carnaroli biologico, salmone, zucchine, zafferano, stracciatella di bufala, zest di limone, aneto / *Two mini organic rice suppli, salmon, zucchini, saffron, buffalo stracciatella cheese, lemon zest, dill*  
—1347

## Crocchette di Patanegra - 6

Due mini crocchette di patate, prosciutto iberico Patanegra, crema di Parmigiano Reggiano Dop  
*Two mini potato croquettes, Iberian ham, Parmigiano Reggiano cream* —137

## Calamari - 15

Cartoccio di calamari fritti, lime, maionese al basilico / *Fried calamari, lime, basil mayo* —1314 B / DF

# Le pizze

ORGANIC FOCACCIA

Focacce semintegrali da farine biologiche  
*Organic semi-whole grain focaccia*



## Crudo, ricotta e miele - 15

Fiocco di prosciutto "Gianferrari", ricotta al miele, noci biologiche / *Cured ham, ricotta cheese with honey, organic walnuts* —178

## Cotto e bufala - 15

Prosciutto cotto arrosto "Galloni", mozzarella di bufala, pomodori biologici semi-dried "Paglione"/ *Prague ham, buffalo mozzarella, organic semi-dried tomatoes* —17

## Mortadella e stracciatella - 13

Mortadella "Pedrazzoli", stracciatella, pistacchio, zeste di limone / *Mortadella, stracciatella cheese, pistachios, lemon zest* —178

## Melanzane e crusco - 14

Crema di melanzane e pomodori secchi, pomodori datterini gialli confit, pecorino Fiore Sardo biologico Dop, peperone crusco, noci bio / *Eggplant and dried tomato cream, confit yellow datterini tomatoes, organic pecorino, crusco pepper, organic walnut* —178 / VGT

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.

