

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 - 14

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

Patate e salsiccia - 18

Patate al forno, salsiccia di maiale nero, nocciole bio, provola affumicata, pecorino, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico / *Baked potatoes, sausage, organic hazelnuts, smoked provola cheese, pecorino, pepper, extra virgin olive oil, basil* — 178

Diavola - 16

Pomodoro biologico, salame piccante "Pedrazzoli", fior di latte, 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

Calzone napoletano - 16

Ricotta di bufala, fior di latte, spianata dolce romana "Pedrazzoli", pomodoro biologico, Parmigiano Reggiano Dop, pepe / *Buffalo ricotta, mozzarella, spianata salami, organic tomato, Parmigiano Reggiano, pepper* — 17

AL MARE

AL MARE

Napoli 3.0 - 14

Pomodoro biologico datterino "Anzalone", fior di latte, crema di aglio nero, alici del Cantabrico, polvere di olive, origano, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic "datterini" tomatoes, mozzarella, black garlic cream, Cantabrian anchovies, olive powder, oregano, extra virgin olive oil, basil* — 147

Scarola e alici - 16

Scarola ripassata con pinoli e uvetta, olive, stracciata di bufala, alici del Cantabrico, pomodorini confit, olio al prezzemolo / *Sauteed escarole with pine nuts and raisins, olives, buffalo stracciatella, Cantabrian anchovies, confit tomatoes, extra virgin olive oil with parsley* — 147

Polpo - 19

Polpo in umido, pomodoro biologico, olio al prezzemolo, pomodorini confit, peperoncino, origano / *Stewed octopus, organic tomato, extra-virgin olive oil with parsley, confit tomatoes, chili pepper, oregano* — 114 B / DF

VEGANE

VEGAN

Focaccia ai semi bio - 8

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

Marinara - 11

Pomodoro datterino biologico "Anzalone", aglio in oliocottura, olio extravergine d'oliva, origano / *Organic cherry tomatoes, garlic cooked in olive oil, extra virgin olive oil, oregano* — 1 / DF VGN

Ortolana - 14

Crema di cavolfiore, broccolo romanesco, spinaci, pomodori confit, olio extravergine d'oliva al prezzemolo, basilico / *Cauliflower cream, broccoli, spinach, confit tomatoes, extra virgin olive oil with parsley, basil* — 1 / DF VGN

A colori - 14

Crema di zucca, funghi cardoncelli, spinaci freschi, peperone crusco, noci biologiche, olio extravergine d'oliva, basilico / *Pumpkin cream, cardoncelli mushrooms, fresh spinach, crusco pepper, organic walnuts, extra virgin olive oil, basil* — 18 / DF VGN

GINGER

GINGER

Piennolo - 16

Pomodorino 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

Crostino più - 16

Fior di latte, prosciutto cotto arrosto "Galloni", polvere di olive, pesto di pomodori bio semi-dry "Paglione", olio extravergine d'oliva, basilico / *Mozzarella, Prague ham, olives powder, semi dried tomato pesto, extra virgin olive oil, basil* — 17

5 stagioni - 16

Pomodoro biologico, funghi cardoncelli, prosciutto cotto arrosto "Galloni", olive, fior di latte, carciofi arrosto "Agnoni", spianata dolce romana "Pedrazzoli", olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, cardoncelli mushrooms, roasted ham, olives, mozzarella, roasted artichokes, salami, extra virgin olive oil, basil* — 17

Zucca e guanciale - 18

Crema di zucca, guanciale "Pedrazzoli", dadolata di zucca, formaggio di capra, provola affumicata, nocciole bio, olio extravergine d'oliva, basilico / *Pumpkin cream, jowl bacon, diced pumpkin, goat cheese, smoked provola cheese, organic hazelnuts, extra virgin olive oil, basil* — 178

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

Gamberi - 17

Gamberi fritti con panatura al panko, maionese al rafano e prezzemolo / *Fried shrimps, panko bread crumbs, horseradish and parsley mayo* — 123 B / DF

Rosa di cavolfiore - 9

Cavolfiore fritto con panatura al panko e rapa rossa, maionese alla paprika / *Fried cauliflower with red turnip breadcrumbs, paprika mayo* — 13 / VGT DF

Suppli al ragù - 4

Riso Carnaroli biologico, ragù di manzo bio, pomodoro bio, fior di latte / *Organic rice, organic beef ragout, organic tomato, mozzarella* — 1379

Avocado e tartare di tonno - 16

Avocado fritto con panatura al panko, tartare di tonno agli agrumi, puntarelle, melograno, sesamo, maionese al rafano e prezzemolo / *Fried avocado with panko breadcrumbs, citrus tuna tartare, puntarelle, pomegranate, sesame, horseradish and parsley mayo* — 13411A B / DF

Manioca Sticks - 8

Stick di manioca fritta, maionese vegana al peperoncino e melograno / *Fried manioc, chili and pomegranate vegan mayo* — 6 / DF VGN

Le pizze

ORGANIC FOCACCIA

Focacce semintegrali da farine biologiche
Organic semi-whole grain focaccia



Patanegra e mango - 19

Prosciutto iberico tagliato a mano, chutney di mango, olio extravergine d'oliva / *Hand-cut iberian ham, mango chutney, extra virgin olive oil* — 1 / DF

Cotto e bufala - 15

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

Crudo, ricotta e miele - 15

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

Mortadella e bufala - 13

Mortadella "Pedrazzoli", stracciata di bufala, pistacchio, zest di limone / *Mortadella, buffalo stracciatella, pistachios, lemon zest* — 178

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.

