

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* — 17 / 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* — 17 / VGT

Diavola - 18 🍌

Pomodoro biologico, fior di latte, salame piccante "Pedrazzoli", fili di peperoncino, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, spicy salami, chili pepper, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17

Napoli 3.0 - 17

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, olive powder, Cantabrian anchovies, black fermented garlic cream, oregano, extra virgin olive oil, basil* — 147

Crostino - 17

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* — 17

Boscaiola - 18

Salsa rustica di pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, provola affumicata, salsiccia di maiale nero, funghi pioppini e champignon, pecorino romano, pepe nero, olio extravergine d'oliva / *Piennolo tomato sauce, smoked provola, sausage, mushrooms, pecorino, black pepper, extra virgin olive oil* — 17

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 - 16

Crema di zucchine, polvere di olive nere, funghi pioppini, olive taggiasche, patate al forno, pinoli tostatati bio, pesto di pomodori secchi, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Zucchini cream, olives powder, mushrooms, taggiasche olives, roast potatoes, toasted organic pine nuts, sun-dried tomatoes pesto, herbed extra virgin olive oil* — 18 / 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* — 1 / DF VGN

GINGER GINGER

Piennolo - 18

Salsa rustica di pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Piennolo tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

Patanegra - 28

Mozzarella di bufala, prosciutto iberico Patanegra tagliato a mano, olio extravergine d'oliva / *Buffalo mozzarella, cured hand-cut Iberian ham, extra virgin olive oil* — 17

RIPIENE STUFFED

Calzone - 18

Provola affumicata, salsiccia di maiale nero, scarola ripassata, polvere di olive nere, Parmigiano Reggiano Dop, pomodoro biologico, olio extravergine d'oliva alle erbe, basilico / *Smoked provola, sausage, rosautéed escarole, olives powder, Parmigiano Reggiano, organic tomato, herbed extra virgin olive oil, basil* — 17

Servizio / Service charge € 3

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, crema di Parmigiano Reggiano Dop aromatizzata al basilico / *Two mini organic rice suppli, organic tomato, Parmigiano Reggiano, pecorino, basil Parmigiano Reggiano cream* —1379 / VGT

Crocchette di Patanegra - 6

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

Paccheri alla carbonara - 6

Due paccheri biologici "Pastificio Felicetti" fritti e ripieni di carbonara, crema di Parmigiano Reggiano Dop, guanciale "Pedrazzoli" croccante / *Two organic paccheri pasta stuffed with carbonara, Parmigiano Reggiano cream, crispy jowl bacon* —137

Cartoccio di baccalà - 14

Filetti di baccalà con panatura al panko, salsa salmoriglio / *Panko breaded cod, salmoriglio sauce* —134B / DF

Le pizze

ORGANIC FOCACCIA

Focacce semintegrali da farine biologiche
Organic semi-whole grain focaccia



Crudo, ricotta e miele - 16

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

Cotto e bufala - 16

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

Mortadella e stracciatella - 14

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

Vegana - 15

Crema di finocchi e patate allo zenzero, scarola ripassata, pinoli bio tostati, polvere di olive nere, zest di limone / *Ginger fennel and potato cream, sautéed escarole, toasted organic pine nuts, olives powder, lemon zest* —1 / VGN

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.

