

Coperto € 1,50



## MENU' PRANZO

### Primi piatti

Tagliatelle al ragù di cinghiale € 6.50

Spaghettoni cacio e pepe di pasta fresca € 7.00

Ravioli di burrata e pinoli

con gamberi\* allo scalogno € 7.50

Tagliatelle ai funghi porcini \* e luganega € 7.00

Tagliolini rossi in crema di parmigiano

e guanciale € 7.50

Spaghetti al pesto di pasta fresca € 6.00

Mono- Paella di pesce\* € 8.50

Pasta al pomodoro o al ragù € 4.00

### Secondi piatti

Bresaola, rucola e scaglie di grana € 6.50

Filetto di branzino con verdure e cozze € 6.50

Petto di pollo alla milanese con patatine\* € 9.00

Petto di pollo alla griglia con patatine\* € 9.00

Tagliata di manzo con melograno e rosmarino € 10.00

Bistecca di scamone alla griglia € 10.00

Mozzarella di bufala alla caprese con pr.cruco € 10.00

Pesce spada\* alla griglia € 12.00

Tartare di tonno con

pistacchi su disco di mozzarella bufala € 13.00

Fritto di calamari\* e ciuffi\* € 15.00

### Contorni

Patate \* fritte € 2.50

Insalata mista € 2.50

Verdure alla griglia € 4.00

### Inalatore

Semplici € 8.00 – Con Pesce €10.00

*Componi la tua insalata scegliendo tra questi ingredienti:*

Pomodorini – rucola – radicchio – insalata gentile – mais – mozzarella – pollo – tonno – surimi - gamberetti\*

### Panino Pizza

Crudo, insalata gentile, mozzarella e pomodoro € 7.50

Tonno, pomodoro, mozzarella e maionese € 7.50

Gamberetti\* in salsa rosa, insalata gentile, mozzarella € 8.00

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore, oppure preparati in loco con materie sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura.

**Le Pizze (disponibili anche con i seguenti impasti : Integrale, Impasto Giovane, Impasto 36 ore\*\*, Impasto Senza Glutine, Impasto Canapa, Impasto ceci, Impasto 36 ore Senza Glutine\*\*) \*\*impasto disponibile solo mercoledì' e giovedì'**

€ 4.00 – **FOCACCIA** olio e sale

€ 5.00 – **CAPPUCETTO ROSSO** solo pomodoro

€ 6.00 – **BIANCANEVE** solo mozzarella

€ 6.00 – **MARGHERITA** pomodoro, mozzarella

€ 5.50 – **MARINARA** pomodoro, aglio

€ 7.00 – **DIAVOLA** pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 7.00 – **PROSCIUTTO** pomodoro, mozzarella, prosciutto

€ 8.50 – **PORCINI** pomodoro, mozzarella, porcini

€ 7.00 – **PUFFA** pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 8.00 – **REGINA** pomodoro, mozzarella, crudo

€ 7.50 – **CALZONE NORMALE** pomodoro, mozzarella, prosciutto

€ 9.50 – **FRUTTI DI MARE** pomodoro, mozzarella, frutti di mare \*\*

€ 7.50 – **ZOLA** pomodoro, mozzarella, zola

€ 8.00 – **TIROLESE** pomodoro, mozzarella, speck

€ 8.00 – **FETENTE** pomodoro, mozzarella, zola, salame piccante

€ 8.50 – **GOLOSA** pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola

€ 8.00 – **ISCHIA** pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

€ 9.00 – **MAGRASSA** pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

€ 8.00 – **MISTER POTATO** pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

€ 7.50 – **NAPOLI** pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere

€ 8.00 – **PROSCIUTTO E FUNGHI** pomodoro, mozzarella, prosciutto,

funghi

€ 7.50 – **REGALE** pomodoro, prosciutto cotto, panna

€ 7.50 – **ROMANA** pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

€ 8.50 – **SAETTA** pomodoro, mozzarella, bresaola, grana

€ 8.50 – **CALZONE FARCITO** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

€ 9.00 – **MONTANARA** pomodoro, mozzarella, scamorza, affumicata, zola, porcini, speck

€ 9.00 – **FAVOLA NEL BOSCO** pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, funghi, crudo di Parma

€ 8.50 – **ORTOLANA** pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni

€ 9.00 – **PIZZICA LA BUFALA** pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, salame piccante, basilico

€ 8.00 – **QUATTRO FORMAGGI** pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana

€ 8.00 – **QUATTRO STAGIONI** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

€ 9.00 – **BOSCAIOLA** pomodoro, mozzarella, zola, funghi, cipolla, crudo di Parma

€ 8.50 – **CAPRICCIOSA** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

€ 9.50 – **CAPRESE** pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini ciliegia, origano

€ 9.50 – **PASTO DEL CORSARO** pomodoro, mozzarella, grana, gamberetti, porcini, rucola

€ 9.00 – **TESORO DI CHIOGGIA** pomodoro, mozzarella, radicchio, zola, grana, crudo di Parma

€ 9.00- **FORMAGGIATA** pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana, panna, scamorza affumicata

€ 9.50 – **TAVERNA** pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, grana, acciughe, capperi, cipolla, salame piccante, wurstel, carciofi

€ 8.50 – **NOVITA' DELLA SETTIMANA** ogni settimana una nuova pizza da gustare! Chiedi gli ingredienti

## *Vini Bianchi in Bottiglia (75cl)*

<b>PINOT NERO</b> vinificato in bianco vivace Biologico - I Doria Montalto, Lombardia	€16,00
<b>GRECO</b> Janare - La Guardiense, Campania	€19,00
<b>FALANGHINA</b> Janare - La Guardiense, Campania	€19,00
<b>KERNER</b> Pravis - Trentino	€23,00
<b>GEWURZTRAMINER</b> Albino - Armani, Trentino	€25,00
<b>MULLER THURGAU</b> San Thomà - Pravis, Trentin	€22,00
<b>RIBOLLA GIALLA</b> Gradis'ciutta, Friuli Venezia Giulia	€25,00
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA</b> Cantine Delogu, Sardegna	€23,00
<b>CERASUOLO ROSATO</b> Le Ancille-Ciavolich, Abruzzo	€17,00

## *Vini Rossi in Bottiglia (75cl)*

<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> Le Ancille - Ciavolich, Abruzzo	€17,00
<b>BONARDA VIVACE BIO</b> I Doria Montalto, Lombardia	€16,00
<b>PINOT NERO</b> Armani, Trentino	€25,00
<b>NERO D'AVOLA</b> Lu Cori - Cantine Barbera, Sicilia	€20,00
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> Niurin - Mustela, Piemonte	€19,00
<b>LAGREIN DUNKEL</b> Viticoltori in Avio, Trentino	€22,00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE</b> Le Pesse di Saga, Veneto	€23,00
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> Passera - Poggio Trevvalle, Toscana	€21,00
<b>PRIMITIVO DEL SALENTO</b> Vetrere - Livruni, Puglia	€23,00