



LO SVILUPPO DELLA PIZZA

I NOSTRI IMPASTI

COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE

IMPASTO GRANO DURO

100 % farina Petra di grano duro
germogliato, Olio d'Oлива, lievito madre,
biga, sale, semola rimacinata
germogliata di grano duro.
Sapore ricco, tipico del sud Italia.

IMPASTO RISO E ORZO

Farina germogliata di grano tenero,
riso e orzo tostati e macinati, Olio d'Oлива,
lievito madre, biga, sale, Grit di grano
saraceno e lenticchie.
*Impasto saporito e proteico.
Croccante ed intenso.*

IMPASTO INTEGRALE

100 % farina integrale Petra, Olio d'Oлива,
lievito madre, malto tostato, biga, sale.
*Impasto ricco di fibre e proteine.
Delicato al morso, ricco di sapore.*

COTTURA SU FORNO A PIETRA

IMPASTO BIANCO PERLA

Farina semi-integrale Petra,
Olio d'Oлива, lievito madre, biga, sale,
mais Bianco Perla (*Presidio Slow Food*)
*Morbida dentro, croccante fuori.
Sapore dolce e delicato.*

IMPASTO MAIS ESTRUSO

Farina integrale e semi integrale Petra,
Olio d'Oлива, lievito madre,
biga, sale, mais frantumato.
*Impasto rustico e granuloso.
Croccante ed accattivante.*

IMPASTO CECI E FARRO

Farina germinata di grano tenero,
farina di ceci e farro germinati,
semola di grano duro, Olio d'Oлива,
lievito madre, biga, sale.
*Impasto nutriente ad alto contenuto di fibre.
Profondità di sapore, croccante, tostato.*

IMPASTO INTEGRALE

Farina integrale Petra 9, Olio d'Oлива,
lievito madre, malto tostato, biga, sale.
*Impasto ricco di fibre e proteine.
Fragrante e gustoso.*

ALLERGIE ED INTOLLERANZE

Si prega di segnalare al nostro staff
allergie ed intolleranze.
Tra parentesi sono indicati gli allergeni
presenti nel prodotto finito.

Per consultare la tabella degli allergeni
chiedete al nostro personale.

Il carattere artigianale delle nostre produzioni
interne non ci permette di garantire
la totale assenza di tracce di altri allergeni
anche quando non previsti in ricetta.

Segnaliamo inoltre che tutte le nostre farine
contengono CEREALI e eventuali tracce di
SOIA, SENAPE, LATTE, UOVA, FRUTTA SECCA
A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, LUPINI.

Ciò che produciamo viene conservato
nel più scrupoloso rispetto delle norme Haccp,
utilizzando le più avanzate tecnologie
quali il sottovuoto, la refrigerazione e
l'abbattimento termico sottozero.

Il pesce e la carne da noi acquistati
freschi, e da consumarsi crudi,
subiscono un trattamento mediante
abbattimento a -20° per almeno 48 ore
come prescritto
dal reg.(ce) 853/2004 allegato III,
capitolo 2, lettera D.



BURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE

A SCELTA TRA

PANE MORBIDO

Farina tipo 1, burro, latte, tuorlo d'uovo,
acqua, lievito madre, zucchero, sale,
Olio d'Oliva

PANE CROCCANTE

Farina integrale e farina semi-integrale
Petra, lievito madre, biga, sale,
Olio d'Oliva

BBQ (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Burger di manzo macelleria Tolin,
toma piemontese, salsa bbq, bacon
croccante, cipolla stufata, insalata

15,00

MAMA (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Burger di manzo macelleria Tolin,
toma piemontese, bacon croccante,
spinaci saltati, maionese alla senape

15,00

BALOBINO (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Burger di manzo macelleria Tolin,
fiordilatte PuroLatte, pancetta
arrotolata, friarielli saltati, crema di
parmigiano reggiano

15,00

PRIMA DELLA PIZZA

SARDE, MAIS ESTRUSO, LIME (1, 3, 4, 7)

Sarde ripiene di mollica ed erbe, panatura
al mais estruso, frittura ad aria
servita con maionese al lime
2 pz - 5,00

SALSICCIA, GRANA, SENAPE (3, 7, 10, 12)

Polpette di salsiccia toscana e patate,
fonduta al grana padano Dop,
senape dolce, germogli di senape
2 pz - 5,00

RATATOUILLE, STRACCIATELLA, ANETO (7)

Ratatouille di carota, zucchina,
melanzana, topinambur.
Salsa ai peperoni, colatura
di stracciatella PuroLatte,
pepe nero, aneto
1 pz - 4,00

PIZZE A DEGUSTAZIONE

LE FUORI CARTA
Raccontate da noi
8 spicchi 27,00 - 36,00

MARGHERITA (1, 7)
GRANO DURO COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, stracciatella PuroLatte,
germogli di basilico genovese,
Olio Evo Bio
18,00

BUFALA AI 5 POMODORI (1, 7)
INTEGRALE COTTURA SU FORNO APIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, mozzarella di bufala
PuroLatte, crema di pomodorino giallo
arrostito, pomodorino datterino confit,
fiocchi di pomodoro ciliegino,
germogli di basilico genovese,
Olio Evo Bio
22,00

MEDITERRANEA (1)
CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, oliva taggiasca
denocciolata, di Pantelleria:
capperi e origano vulcanico,
Olio Evo Bio
18,00

ACCIUGA (1, 4, 7, 12)
CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, stracciatella PuroLatte,
filetto di acciuga del Mar Cantabrico,
origano vulcanico,
Olio Evo Bio
24,00

PEPPERONI (1, 7, 12)
MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Salsa di pomodoro prunilli, torremaggiorese,
san marzano, fiordilatte PuroLatte,
'nduja calabrese, chorizo liscio, crema di
ricotta PuroLatte, peperone arrostito, peperone
crusco fritto di Senise IGP,
fili di peperoncino,
Olio Evo Bio
24,00

DIVINA (1, 7)
MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Stracciatella PuroLatte, prosciutto crudo
24 mesi 'diVino' Norcineria Celli,
Olio Evo Bio
26,00

ORTO (1, 7)
RISO E ORZO COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Robiola di capra, agretti, piselli croccanti
e la sua crema di bacelli, salicornia, menta,
Olio Evo Bio
22,00

GAMBERO ROSSO (1, 2, 7, 8, 12)
MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Stracciatella Puro Latte, tartare di
gambero rosso, mandorle tostate di Noto
Caffè Sicilia, zest di limone, uva di mare,
Olio Evo Bio
30,00

BATTUTA (1, 7, 10)
INTEGRALE COTTURA SU PADELLINO AL VAPORE
Stracciatella Puro Latte, rucola, caramello
salato alla senape, germogli di senape,
battuta di scottona piemontese,
Olio Evo Bio
30,00

7 FORMAGGI (1, 3, 7)
MAIS ESTRUSO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, blu di bufala,
provola affumicata, mousse delicate
de Bourgogne, cialda di grana padano,
crema di ricotta, ricotta affumicata
27,00

FAVOLA (1, 7, 8)
MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, toma piemontese,
tarassaco, mortadella 'Favola'
Gran Riserva, pesto di pistacchio,
granella di pistacchio,
Olio Evo Bio
26,00

ARICCIA (1, 7)
MAIS BIANCO PERLA COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, provola affumicata,
cipolla stufata, porchetta di Ariccina IGP,
crema di peperone rosso, crema di
peperone giallo, peperone crusco fritto
di Senise IGP, pepe nero macinato,
Olio Evo Bio
25,00

5 TERRE (1, 3, 7, 8)
CECI E FARRO COTTURA SU FORNO A PIETRA
Fiordilatte Puro Latte, patata bollita,
pinoli tostate, oliva taggiasca denocciolata,
fagiolini al vapore, pesto di basilico
alla genovese, pecorino ligure,
Olio Evo Bio
20,00