



Bigè

SIGNATURE PIZZA by Romualdo Rizzuti

Menù

Romualdo Rizzuti

La magia da cui tutto parte

Romualdo Rizzuti ha imparato a impastare prima ancora di capire il mondo:
a Marina di Camerota, dove il mare portava l'odore del sale e il forno quello del futuro.

A Firenze arrivò ragazzo, con le mani già abituate alla farina e il cuore pieno di sogni.
Lì trasformò la pizza in un gesto d'amore: impasti leggeri, attese silenziose, ingredienti scelti
come fossero parole di una poesia.

I premi - dai **Tre Spicchi del Gambero Rosso** ai riconoscimenti di **50 Top Pizza** -
sono venuti dopo, quasi per caso, perché lui, in fondo, cerca ancora la stessa cosa:
quella magia semplice che nasce quando una pizza diventa emozione.

The magic where it all begins

Romualdo Rizzuti learned to knead dough before he ever understood the world:
in Marina di Camerota, where the sea carried the scent of salt and the oven carried the
scent of the future.

He arrived in Florence still a boy, his hands already shaped by flour and his heart full of
dreams.

There, he turned pizza into an act of love: light doughs, quiet waiting, ingredients chosen as
if they were words in a poem.

The awards - from the **Gambero Rosso's Three Slices** to the awards of **50 Top Pizza** -
came later, almost by chance. Because deep down, he's still searching for the same thing:
that simple magic born when a pizza becomes an emotion.



<http://bigesignaturepizza.it>

Wi-Fi: grancaffè_siena

Password: grancaffè123



Antipasti | Appetizers

Gran tagliere di salumi e formaggi (min 2 persone) ⁽⁷⁾	26 €
Salame toscano, finocchiona, prosciutto crudo San Daniele, prosciutto arrosto, porchetta, pecorino di Pienza fresco e semistagionato <i>Selection of mixed cold cut with raw ham San Daniele, tuscan salami, falgot, roast ham, porchetta, pecorino of Pienza</i>	
Carciofi ripieni (3 pz) ^(1,3,7)	14 €
Carciofi freschi con salsa di pomodoro ripieni di Parmigiano Reggiano, pecorino, uova, prezzemolo, pane e patate lesse <i>Fresh artichokes with fresh tomato sauce, stuffed Parmigiano Reggiano, pecorino, eggs, parsley, bread and boiled potatoes</i>	
Coccoli, prosciutto crudo San Daniele e stracchino ^(1,7)	14 €
Fried dough with San Daniele raw ham, stracchino cheese	
Bufala di Battipaglia DOP e prosciutto crudo San Daniele ⁽⁷⁾	15 €
Battipaglia's mozzarella PDO with "San Daniele" raw ham	
Bruschettoni misti ^(1,4,7,12)	12 €
Bruschetta con burro e acciughe, scamorza affumicata e spianata calabra, pomodoro, prosciutto cotto e mozzarella <i>Bruschetta with butter and anchovies, smoked scamorza cheese and "Calabrian Spianata spicy salami", tomato, cooked ham and mozzarella</i>	
Sfizi fritti all'italiana ^(1,6,7,9)	16 €
Arancino, crocchetta di patate, frittatina di pasta alla nerano, frittatina classica, frittatina cacio e pepe <i>Arancino, potato croquette, Nerano-style fried pasta omelette, classic fried pasta omelette, cacio e pepe fried pasta omelette</i>	

Primi e zuppe | First course and soup

Family style: scegli il tuo primo da condividere (min x 2)

Pici all'aglione ^(1,3)	14 €
Pici con pomodoro, aglione della Val di Chiana, basilico <i>Pici pasta with tomato sauce, Val di Chiana garlic and basil</i>	
Pici al sugo di salsiccia di Cinta Senese ^(1,3)	15 €
Pici, pomodoro, basilico e salsiccia <i>Pici pasta, tomato, basil and sausage</i>	
Fusilloni con ragù bianco di Cinta Senese con zest di limone e timo ^(1,6,9,12)	16 €
Fusilloni pasta with white Cinta Senese ragù, thyme and lemon twist	
Tortellini in brodo ^(1,3,6,7,8)	14 €
Tortellini in broth	
Lasagna come da tradizione ^(1,3,6,7,9,12)	14 €
Sfoglia di pasta fresca, besciamella, ragù di manzo, Parmigiano Reggiano <i>Fresh pasta sheets, béchamel sauce, beef ragù, Parmigiano Reggiano cheese</i>	
Ribollita alla senese ^(1,9)	13 €
Ribollita alla senese con cavolo nero, pane, fagioli, carote, bietole, patate <i>Black cabbage, bread, beans, carrots, chard, potatoes</i>	

*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

**Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 2€ | Cover charge 2€



Pizza d'autore | Signature pizza

Regina Margherita (1,6,7,10,13)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP e basilico
San Marzano tomatoes PDO, buffalo mozzarella PDO and basil

12 €

La mia Napoli (1,4,6,7,10,12,13)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, capperi occhiello, acciughe di Sciacca e origano
San Marzano PDO tomatoes, fior di latte mozzarella, capers, Sciacca's anchovies and oregano

14 €

La capricciosa di Leonardo (1,6,7,10,12,13)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon, olive al forno e prosciutto arrosto
San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte, mushrooms, baked olives and roast ham

15 €

Gateau di patate (1,3,6,7,10,13)

Patate, bufala affumicata, Parmigiano Reggiano, prosciutto arrosto, mozzarella fior di latte
Potatoes, smoked buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano cheese, roast ham, mozzarella fior di latte

16 €

Gamberi, lardo e tartufo (1,2,6,7,10,13)

Mozzarella fior di latte, gamberi, lardo e tartufo
Mozzarella fior di latte, shrimps, lard and truffle

20 €

Napoli Siena (1,6,7,10,12,13)

Bufala affumicata, mozzarella fior di latte DOP, friarielli e salsiccia di Cinta Senese
Smoked buffalo mozzarella PDO, fior di latte mozzarella, broccoli rabe and Cinta Senese sausage

16 €

L'oro di Napoli (1,6,7,10,13)

Pizza frita ripiena di ricotta di bufala, mozzarella di bufala e prosciutto arrosto.
Fried pizza stuffed with buffalo ricotta, buffalo mozzarella and roast ham.

17 €

Panuzzo

Porchetta e assoluto di cipolla (1,6,7,10,12,13)

Panuzzo con porchetta e crema di cipolla
Large pizza-dough sandwich with onion cream and "porchetta" roast pork

14 €

Fuoco del Vesuvio (1,6,7,10,13)

Bufala affumicata, spianata calabra piccante e peperoni
Large pizza dough sandwich with smoked scamorza cheese, Calabrian Spianata spicy salami and peppers

15 €

Ricordo d'infanzia (1,6,7,10,13)

Prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di Bufala di Battipaglia e Parmigiano Reggiano
Large pizza dough sandwich "San Daniele" raw ham, Battipaglia buffalo mozzarella and Parmigiano Reggiano cheese

16 €

Prosciutto arrosto e tartufo (1,6,7,10,13)

Panuzzo con bufala affumicata, prosciutto arrosto e tartufo
Large pizza dough sandwich, with smoked buffalo mozzarella, roast ham and truffle.

20 €

*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

**Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 2€ | Cover charge 2€

Dalla nostra griglia a carbone | From our charcoal grill

Bistecca alla Fiorentina

T-bone Florentine steak

7 €/hg

Tagliata di manzo con patate al forno

Sliced beef with roast potatoes

25 €

Galletto alla griglia con verdure al forno

Grilled chicken with baked vegetables

22 €

Grigliata mista (min.2 persone)

Hamburger, rosticciana, salsiccia, petto di pollo, tagliata

Hamburger, pork ribs, sausage, chicken breast, sliced beef

30 €

Rosticciana e salsiccie di Cinta Senese con patatine fritte

Pork spare ribs and Cinta Senese sausage with french fries

20 €

Ossobuco alla senese con bietole fresche saltate ^(9,12)

Low-braised Sienese-style ossobuco prepared with fresh chard

24 €

Guancia di manzo cbt con purè di patate affumicate ^(7,12)

Tender sous-vide beef cheek served with a creamy smoked potato purée

25 €

Contorni | Side dishes

Patate arrosto

Roast potatoes

6 €

Patate fritte

French fries

6 €

Verdure al forno

Grilled vegetables

6 €

Insalata mista

Mixed salad

6 €



*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

**Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 2€ | Cover charge 2€

Dolci | Desserts

Tiramisù artigianale (1,3,6,7) <i>Home made tiramisù</i>	7 €
Cheesecake al caramello salato (1,3,6,7,8) <i>Cheesecake salted caramel</i>	7 €
Strudel alle mele con gelato alla crema (1,3,7,6,8,12) <i>Apple strudel with ice cream</i>	8 €
Mousse di ricotta e pere con crumble di cantucci Nannini e riduzione di Vin Santo (1,3,6,7,8,12) <i>Ricotta mousse with pears, crumble of cantucci and Vin Santo sauce</i>	8 €
Semifreddo ai tre cioccolati (1,3,6,7,8) <i>Three chocolate frozen dessert</i>	7 €
Selezione di dolci tipici senesi Nannini (1,3,6,7,8,12) <i>Selection of traditional Sienese desserts by Nannini</i>	8 €
Cantucci Nannini e Vin Santo (1,3,6,7,8,12) <i>Nannini cantucci with Vin Santo</i>	6 €

*Se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati | If not possible to source them fresh, some ingredients may be frozen

**Scheda allergeni in fondo al menù | Allergens in the last page

Coperto 2€ | Cover charge 2€



SIGNATURE PIZZA by Romualdo Rizzuti

**A volte una pizza non finisce:
continua il suo viaggio con te.
Portala via, lasciale il tempo di
raccontarti ancora qualcosa.**

*Sometimes a pizza doesn't end: it
simply continues its journey with you.
Take it with you, give it time to tell you
something more.*

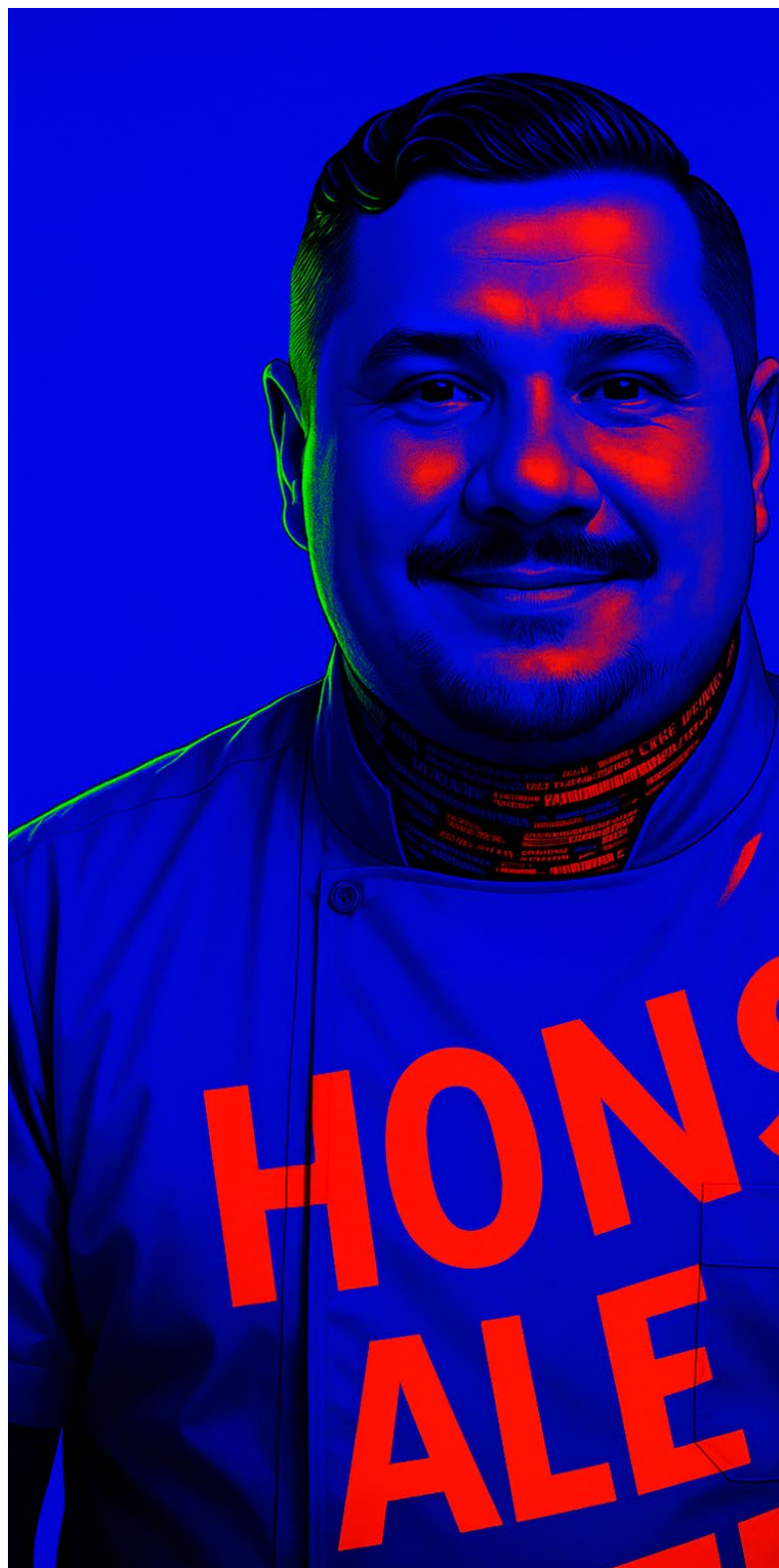


ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

Gentilissimi ospiti,
ci preoccupiamo della vostra salute, vi chiediamo
pertanto di segnalarci tempestivamente eventuali
allergie agli alimenti riportati nella tabella.
Qualora fosse necessario, vi ricordiamo che è
possibile consultare il nostro libro ingredienti.
Grazie.

Dear guests,
we care about your health.
Please, notify us promptly on any allergy to food
listed in the table. If required, you can check our
ingredients book. Ask our staff. Thank you.

	 1. GLUTINE	 2. CROSTACEI	 3. UOVA	 4. PESCE
 5. ARACHIDI	 6. SOIA	 7. LATTE	 8. FRUTTA A GUSCIO	 9. SEDANO
 10. SENAPE	 11. SESAMO	 12. ANIDRIDE CARBONICA	 13. LUPINI	 14. MOLLUSCHI




Je so' pazzo

