

Fieri e Orgogliosi di portare Gioie e Colori sulle vostre Tavole

VOGLIA di PIZZA

SCAMBIAMO 2 CHIACCHIERE

CONVENEVOLI TRA TERRA E MARE 13

CARPACCIO di TONNO FRESCO e RUCOLA CONDITA con SALE, OLIO e LIMONE
Consigliamo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

CRUDO & BUFALA 12

PROSCIUTTO CRUDO di PARMA D.O.P. e MOZZARELLA di BUFALA CAMPANA D.O.P. 250 gr

SOSTA al RIFUGIO 12

BRESAOLA della VALTELLINA, RUCOLA e SCAGLIE di GRANA PADANO
Tutte le proposte verranno Accompagnate da una base di Focaccia croccante



LE NOSTRE PIZZE ...E SONO SEMPRE TAGLIATE!!

BOSCO IN CITTÀ 9,90 6,90

BASE REGINA MARGHERITA, GUSTOSA SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO, OLIVE NERE E FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI FRESCHI

BUFALINA che VIEN dalla CAMPANIA 9,90 6,90

MOZZARELLA di BUFALA CAMPANA CERTIFICATA D.O.P., DELICATO GIRO DI OLIO E.V.O. E BASILICO FRESCO

GAGIO e PEPE 12 8,50

DALL' ANTICA TRADIZIONE DELL' AGRO ROMANO IMPERO: BASE FIOR DI LATTE, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO D.O.P. E CACIO DELLA VAL D'ORCIA SU UN LETTO DI PANCETTA CROCCANTE COTTA AL FORNO
Consigliamo Birra Paulaner Weissbier

GROCCO PIZZA 9,90 6,90

BASE REGINA MARGHERITA, PIOGGIA DI WÜRSTEL E CROCCANTE CRACK DI CROCCHETTE DI PATATE

GROCCIONE 11 7

BASE REGINA MARGHERITA, DELICATO SPECK I.G.P. 80 gr, RUCOLA FRESCA E GORGONZOLA CERTIFICATO D.O.P.

DELICATA SCELTA 13 9

BASE REGINA MARGHERITA, DELICATO SPECK I.G.P., FUNGHI PORCINI DI SOTTOBOSCO E SCAGLIE DI GRANA PADANO SCELTO

EL CAMARÒN 16,90 11

POMODORO FRESCO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., GAMBERI ARGENTINI AL PROFUMO DI LIME, DORATI POMODORINI DI PACHINO E MENTA AROMATICA

FIORE del MARE 12,90 7,90

BASE FIOR DI LATTE, FILETTI DI PREGIATE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO ALTERNATE DA PETALI DI FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA E STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

il TRIO che NON ti ASPETTI: VOGUA di PIZZA! 11,90 7

POMODORO FRESCO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORINI DI PACHINO ROSSI E GOCCE DI PESTO GENOVESE

LARDO, MIELE e NOCI 12 8,50

BASE FIOR DI LATTE, VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD TAGLIATO A MACCHINA, FORMAGGIO, BRIE, GOCCE DI MIELE DI CASTAGNO E NOCI CHIARE

MARE NOSTRUM 15 10

BASE FIOR DI LATTE, SOTTILI FILETTI DI CARPACCIO DI TONNO FRESCO 80 gr, STRACCIATELLA DI BURRATA, POMODORINI SECCHI, DOLCE TRITO DI ERBA CIPOLLINA, OLIO E.V.O. E BASILICO FRESCO

MARINARA 7 5,50

SAPPI NAVIGAR SECONDO IL VENTO SE VUOI ARRIVARE IN PORTO A SALVAMENTO, POI AGGIUNGI AGLIO, OLIO e ORIGANO COME ACCORGIMENTO

MONTE CARLOMAGNO 11,90 7

DALL' ANTICA TRADIZIONE DEGLI ALLEVATORI DELLA SILA: BASE FIOR DI LATTE CON SPIANATA PICCANTE CALABRA, 'NDUJA DI SAN VINCENZO, CACIOCAVALLO DALL'OMONIMO PRODUTTORE E DOLCE TRITO DI FINOCCHIETTO SELVATICO
Consigliamo Birra Manabrea Rossa Doppio Malto

NÈ CAPO NÈ COLLO 15 10

BASE DORATA DI POMODORINI GIALLI DI AGROMONTE CON UN VELO DI FIORDIATTE, CAPOCOLLO TAGLIATO A MACCHINA 80 gr, POMODORINI SECCHI, STRACCIATELLA DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E SBRIOLATA DI TARALLI A SENTIMENTO.

OPERA «ALLA NORMA» 10 7

IN ONORE DELLA OMONIMA OPERA DI VINCENZO BELLINI: BASE REGINA MARGHERITA, RICOTTA SALATA GRATTOGIATA SU MELANZANE FRESCHE E FRITTE AL MOMENTO, BASILICO FRESCO

ORO del VESUVIO 11 7

POMODORO FRESCO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORINI DORATI E DELICATO GIRO DI OLIO E.V.O.

QUARTETTO FILANTE 10,90 6,50

BIANCO QUARTETTO DELLA SELEZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI CERTIFICATI
Consigliamo Birra Lefe Chiara d'Abbazia

REGINA MARGHERITA 7,90 5,90

SE CONDITA CON AMORE, SI SPOSA AL RE e AL PASTORE
Consigliamo Birra Manabrea Bionda

SEMPREVERDI e BOLOGNA 12,90 8,50

BASE FIOR DI LATTE, INCONFONDIBILE MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. CON PIOGGIA DI SEMPREVERDI PISTACCHI DI BRONTE E STRACCIATELLA DI BUFALA D.O.P.

UNA SCAMORZA e MILANO 10 7

BASE FIOR DI LATTE, CHIPS DI PATATE, DOLCE SCAMORZA AFFUMICATA E ROSMARINO A SENTIMENTO

un PASTORE un GIORNO INCONTRÒ... 12 8,50

UN MAZZETTO DI PROFUMATI PORCINI DI SOTTOBOSCO E QUANDO RITORNÒ AL SUO CHIOSCO AGGIUNSE PROFUMATO PREZZEMOLO FRESCO CON TALEGGIO D'ALPEGGIO...

I NOSTRI CALZONI

CAPPELLO di TOTÒ 12 8,50

RIDI OGNI VOLTA CHE PUOI È UNA MEDICINA A BUON MERCATO... PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 80 gr, RUCOLA FRESCA CON FIOR DI LATTE, POMODORO E UN PO' DI TABASCO SARANNO GLI INGREDIENTI CHE DELIZIERANNO IL TUO PALATO!

SPAGGANAPOLI 13,90

BASE DIVISA DA DUE MEZZELUNE RIPIENE DA UNA PARTE DI FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE E SALSICCIA, DALL' ALTRA DA PROSCIUTTO COTTO CON PROVOLA FRESCA DI AGEROLA. AL CENTRO POMODORINI ROSSI DI PACHINO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. CONCLUDE DEL BASILICO FRESCO

MEZZALUNA GENOVESE 11 7,90

FIOR DI LATTE CON POMODORO FRESCO, POMODORINI ROSSI DI PACHINO E PESTO GENOVESE ACCOMPAGNATO DA OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

LE NOSTRE FOCACCE

ITALIANA 11 7,90

BASE DI FOCACCIA CROCCANTE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P., POMODORINI ROSSI DI PACHINO, RUCOLA FRESCA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

RIVIERA di PONENTE 11 7

BASE DI FOCACCIA CROCCANTE, POMODORINI ROSSI DI PACHINO IN COTTURA E PESTO GENOVESE ACCOMPAGNATO DA OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

FOGACCIA VALTELLINESE 12 8,80

BASE DI FOCACCIA CROCCANTE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA FRESCA E FORMAGGIO BITTO TIPICO GEOGRAFICO

LE NOSTRE SFIZIOSITA'

Salse su richiesta: Ketchup / Maionese / Barbecue

PATATINE FRITTE *	gr. 340	5,50	gr. 770	8,90
MOZZARELLINE *	numero 8			4,90
GROCCHETTE di PATATE *	numero 8			4,50
OLIVE ASCOLANE *	numero 8			4,90
NUGGET'S di POLLO *	numero 10			5
FIOR DI ZUCCA PASTELLATI *	numero 5/6			6,90
ANELLI di CIPOLLA * con	numero 8			5,50
ANELLI di PEPERONI *	numero 8			4,50
ROSTIGELLE di POLLO alla PAPRIKA *	gr. 150	5	gr. 470	10
	gr. 180		gr. 500	

SEGNATI LA DATA OGNI MARTEDÌ È



La Margherita a 4,50

TUTTI I GIOVEDÌ È



OGNI GIOVEDÌ, PER UN PRODOTTO DA NOI SELEZIONATO, POTRAI ACQUISTARNE 2 AL PREZZO DI 1



PER L'AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI



PER INFORMAZIONI EVENTUALI ALLERGENI

