

MARGHE

SFIZI

1

Polpette di bovino piemontese con pomodoro San Marzano Dop, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e pane cotto nel forno a legna

7.00

2

Hummus di ceci con paprica dolce, olio extravergine d'oliva bio e focaccina cotta nel forno a legna

5.00

3

Stracciatella pugliese con pepe nero e olio extravergine d'oliva bio

6.00

4

Scarola cotta nel forno a legna con olive caiazzane Presidio Slow Food, pinoli e olio extravergine d'oliva bio

6.00

5

Friarielli spadellati con peperoncino fresco e olio extravergine d'oliva bio

5.00

PIZZE

MARGHERITA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico fresco, olio extravergine d'oliva bio

7.00

MARINARA

Passata di pomodoro San Marzano Dp, pomodoro datterino rosso, origano di collina, aglio, basilico, olio extravergine d'oliva bio

6.00

SALAMINO DI CINGHIALE E CACIORICOTTA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, salsiccia stagionata di cinghiale artigianale, cacioricotta del Cilento, basilico, olio extravergine d'oliva bio

11.00

'NDUJA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, 'nduja calabrese Madeo, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico fresco, olio extravergine d'oliva bio

8.00

PARMIGIANA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, provola affumicata d'Agerola, melanzane al forno, provolone del Monaco, basilico, olio extravergine d'oliva bio

10.00

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte d'Agerola, provola affumicata d'Agerola, salsiccia di maialino nero, friarielli campani, peperoncino fresco, olio extravergine d'oliva bio

12.00

BUFALA

Passata di pomodoro San Marzano Dop, bufala campana Dop, pepe nero, basilico, olio extravergine d'oliva bio

10.00

GLORIET

Passata di datterini gialli, fior di latte d'Agerola, alici di Cetara, fiori di zucca, olive caiazzane presidio Slow Food, peperoncino, basilico fresco, olio extravergine d'oliva bio

12.00

VEGANA

Hummus, pomodorini semi dry, scarola riccia, olive caiazzane Presidio Slow Food

9.00

DOLCI

Tiramisu con ricotta di bufala
5.00

Cheesecake ai frutti di bosco
6.00

Cannolo siciliano scomposto
4.00

Coperto
2.00

UNA PIZZA SANA, GENUINA, GUSTOSA E DAVVERO DIGERIBILE,
PREPARATA CON PASSIONE, DEDIZIONE E RIGOROSAMENTE COTTA NEL FORNO A LEGNA.
UN IMPASTO FATTO A REGOLA D'ARTE CON L'UTILIZZO DELLA FARINA MACINATA A PIETRA "PETRA 3" DEL MOLINO QUAGLIA CHE, A DIFFERENZA DELLA TIPO 00, È PIÙ RICCA DI FIBRE, VITAMINE E SALI MINERALI E FATTO LIEVITARE DALLE 24 ALLE 30 ORE.
PRODOTTI DELL'ECCELLENZA ITALIANA, LOCALI E NAZIONALI: DAL POMODORO SAN MARZANO DOP DI CASA MARRAZZO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO DI FRANTOIO GUGLIELMI,
DAL PROSCIUTTO CRUDO DI CASA GRAZIANO AI LATTICINI DEL CASEIFICIO F.LLI FUSCO.

BEVANDE

Acqua
50 cl **1.50** - 75 cl **2.50**

Bibita in vetro **4.00**

BIRRE

Birra alla spina Moretti Baffo Oro
piccola **3.50** media **5.00**

Birra alla spina Moretti La Rossa
piccola **4.00** media **6.00**

Birre artigianali Birrificio Opera
33cl **6.00**

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA DRY COLBELO
CASA VINICOLA MEROTTO
bottiglia **30.00** calice **7.00**

FRANCIACORTA SPUMANTE BRUT DOCG
LE VEDUTE
bottiglia **40.00**

VINI BIANCHI

LANGHE CHARDONNAY LUNA D'AGOSTO D.O.C.
AZIENDA AGRICOLA CÀ DEL BAIO
bottiglia **20.00** calice **5.00**

LUGANA CLASSICO D.O.C.
TENUTA ROVEGLIA
bottiglia **25.00**

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SA RAINA
MANCINI
bottiglia **20.00** calice **5.00**

RIESLING RENANO DELLE VENEZIE IGT
PRAECIPUUS - AZIENDA AGRICOLA ROENO
bottiglia **40.00**

VINI ROSSI

NEGRAMARO IGT
AZIENDA AGRICOLA A MANO
bottiglia **20.00** calice **5.00**

DOLCETTO D'ALBA LODOLI D.O.C.
AZIENDA AGRICOLA CÀ DEL BAIO
bottiglia **22.00** calice **6.00**

BARBERA D'ASTI BOSCODONNE D.O.C.
AZIENDA AGRICOLA GIANNI DOGLIA
bottiglia **22.00**

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C.
AZIENDA AGRICOLA CÀ RUGATE
bottiglia **35.00**

CAFFÈ **1.50**
AMARI E GRAPPE **4.00**