



ANTIPASTI

Panzanella di baccalà "a modo nostro"	8
Baccalà' marinato, pane fatto in casa "ammollato", pomodoro, basilico	
Mozzarella di bufala campana dop (150gr) e prosciutto di Parma	9.5
Ricottina di bufala (110 gr.) con miele, noci e rucola.....	5.5
Prosciutto di Parma e Melone	8

BRUSCHETTE

Il pane con cui prepariamo le bruschette è fatto in casa
e viene preparato ogni giorno nel forno a legna.

Bruschetta al pomodoro	2
Bruschetta e ciauscolo	3
Bruschetta mozzarella di bufala e scapece di zucchine	3
Bruschetta Stracciatella e Alici di Cetara.....	3.5
Bruschetta Lardo di Colonnata e rosmarino	3
Bruschetta Melanzane, burrata e pomodorini	3.5

FRITTI

La panatura dei nostri fritti è realizzata esclusivamente con pangrattato autoprodotta. Sforbiamo, essicchiamo e lavoriamo appositamente il pane ogni giorno per garantirne la migliore croccantezza.

Crocchetta di patate	2.5
Patate, prezzemolo, noce moscata, uovo	
Crocchetta di patate e nduja	3
Patate, sale, pepe, nduja calabrese	
Suppli classico	2.5
Riso, ragù di manzo, mozzarella	
Suppli radicchio e gorgonzola	3
Riso, radicchio trevigiano, gorgonzola piccante dop	
Suppli carbonara	3
Riso, guanciale di Norcia, uovo, pepe, pecorino dop	
Suppli Frascati e porchetta	3
Riso, porchetta, vino bianco di Frascati, odori e spezie	
Suppli Funghi Porcini	4
Riso, funghi porcini	
Suppli Asparagi e taleggio	3.5
Riso, asparagi e taleggio dop	
Mozzarella in carrozza piccante	4.5
Fiordilatte e nduja calabrese	
Filetto di baccalà alla romana	4.5
Pastellato come vuole la tradizione	
Fiore di Zucca alla romana	3
Fiore di zucca pastellato ripieno di mozzarella e alici	
Olive Ascolane	4.5
fatte in casa con la nostra speciale panatura	
Patatine fritte fatte in casa	4

Le nostre pizze vengono realizzate con una particolare selezione di farine in parte macinate a pietra e con l'utilizzo di lievito madre naturale di origine bicentenaria. Una lunga lievitazione controllata nelle nostre cantine e la cottura nel forno a legna ad altissime temperature ne garantiscono leggerezza e fragranza.

PIZZE ROSSE

Marinara	6.5
Pomodoro, origano, aglio e olio	
Margherita	7
Pomodoro, fiordilatte	
Margherita e bufala	9.5
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Napoli	8
Pomodoro, fiordilatte, alici di Cetara	
Funghi	8
Pomodoro, fiordilatte, funghi	
Ortolana	8
Pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni	
Diavola	8.5
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, nduja calabrese	
Capricciosa	9
Pomodoro, fiordilatte, olive nere, funghi, uovo sodo, prosciutto crudo di Parma	
Parmigiana	9
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, parmigiano, basilico	
Arrabbiata e stracciatella	10
Pomodoro, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, burrata di Andria	

PIZZE BIANCHE

Patate e pancetta	9.5
Patate, pancetta piacentina dop, fiordilatte	
Fiori di zucca	9.5
Fiordilatte, fiori di zucca, alici di Cetara	
Boscaiola	9
Fiordilatte, funghi, salsiccia	
Burrata e speck	10.5
Fiordilatte, burrata di Andria igp, speck dell' Alto Adige	
Bufala e Pachino	10
Mozzarella di bufala e pomodorini di Pachino [s.d.]	
Quattro formaggi	10
Fiordilatte, parmigiano reggiano dop, gorgonzola dop, burrata di Andria	

PIZZE SPECIALI

Cacio e pepe	12
Ghiaccio, pecorino romano dop, pepe nero	
Carbonara	12
Guanciale di Norcia, uovo, pecorino romano dop, pepe nero	
Tortellino	12
Brodo di carne, noce moscata, parmigiano reggiano dop, mortadella igp Bologna, prosciutto crudo di Parma	
Greenwich	13
Fiordilatte, formaggio Blue Stilton, riduzione di Porto rosso	
Pizza in bocca	12
Fiordilatte, salvia, prosciutto crudo di Parma, vino bianco secco	
Scapece	12
Mozzarella di bufala, zucchine alla Scapece	

PIZZE SPECIALI

Testarossa	13
Coppa di testa, patate, fiordilatte marinato in bitter Campari, zest di arancia	
Tropeana	12
Bufala, cipolla rossa di Tropea, olive nere, zeste di limone	
Basca	13
Crema di peperoni, baccala, prezzemolo	
Elorina	13
Ricotta di bufala lavorata con acqua di pomodoro ed olio evo, pomodorini saltati aglio olio e peperoncino, lamelle di mandorle tostate	
Porcini	14.5
Fiordilatte, funghi porcini, aglio olio e prezzemolo.	

CALZONI

Calzone romano	10
Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, rosso d'uovo, pepe nero	
Calzone napoletano	10
Ricotta di bufala, fiordilatte, salame piccante	

NON SOLO PIZZA

I fuori menu per chi vuole qualcos'altro

Roast Beef di manzo	10
Cotoletta Panata	8
Cicoria o Spinaci	4
Insalata mista di stagione	5
Patatine fritte	4
Verdure grigliate	6

DOLCI

Baba' al rhum	5
Mousse al cioccolato	5
Tiramisu	5
Tiramisù alla fragola	5
Crema catalana	5
Cheese cake frutti rossi o cioccolato	5
Sorbetto fragola o limone	4.5

BEVANDE

Acqua naturale o leggermente frizzante 75 cl	2
Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl	3
Coca Cola 33 cl vetro	3
Coca Cola 1 lt vetro	5,5
Fanta - Sprite 33 cl vetro	3

AMARI E GRAPPE GLI SPECIALI DI LIEVITO

Amaro Tónico Sarandrea.....	4
Sambuca Vecchia Sarandrea.....	4
Elisir di Genziana Sarandrea	4

I CLASSICI

Amaro Montenegro.....	3.5
Fernet Branca	3.5
Amaro del Capo	3.5
Limoncello	3.5

LA GRAPPA

Berta Villa Prato Bianca.....	4
Berta Villa Prato Barrique	4

IL NOSTRO CAFFÈ BIOLOGICO "ALTECO" LAVAZZA.....	2
---	---