



Gli ingredienti del nostro impasto:

Farina di grano tenero di tipo "00 Molino Spadoni
o secondo disponibilità

Farina di grano tenero **di tipo 1 macinata a pietra** - Olio Evo - Lievito - Sale

Per stendere il disco utilizziamo una miscela di farina

Acqua: € 2

Coperto: € 3

La 1/2 Porzione: 20% in meno sul prezzo intero

* in mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge

** si utilizzano prodotti surgelati a norma di legge

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni – Il cliente è pregato di **comunicare** al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.** Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

in ultima pagina del menù comuniciamo, in ottemperanza al regolamento UE n. 1169/2011, i piatti che possono provocare allergie o intolleranze



Le Pizze



classiche

Margherita (pomodoro - fior di latte)€ 7

Tomato sauce-mozzarella
Tomaten-mozzarella

Marinara (pomodoro - acciughe - aglio - origano)€ 7

Tomato sauce-anchovies-garlic-oregano
Tomaten-anchovies-knoblauch-oregano

Napoli (pomodoro - fior di latte - acciughe - capperi)€ 7

Tomato sauce-mozzarella-anchovies-capers
Tomaten-mozzarella-anchovies-kapern

Speck e Mascarpone (pomodoro - fior di latte - speck - mascarpone)€ 9

Tomato sauce - mozzarella cheese - speck - mascarpone cheese
Tomaten - mozzarella- speck - mascarpone

Tonno e pomodorini (pomodoro - fior di latte - tonno - pomodorini)€ 9

Tomato sauce - mozzarella - tunny fish-fresh cherry tomatoes
Tomaten - mozzarella - thunfish - frische tomaten

Italiana (pomodoro-fior di latte-pomodorini-rucola- scaglie di grana)€ 9

Tomato sauce - mozzarella cheese - fresh cherry tomatoes - rocket - parmesan flakes
Tomaten - mozzarella - frische tomaten - rucola - grana kase

Calzone (prosciutto cotto - mozzarella)€ 9

Cooked ham - mozzarella
Schinken - mozzarella

Speciali

Romito (pomodoro - aglio - fior di latte - misto mare - cozze - vongole) € 14

Tomato sauce - garlic - mozzarella - mixed seafood - mussels - clams
Tomatensauce - Knoblauch - Mozzarella - Meeresfrüchte

Punta Pacchiano (pomodoro - prosciutto crudo - stracciata di burrata - basilico fresco) ... € 14

Tomato sauce - raw ham - burrata cheese - fresh basil
Tomatensauce - roher Schinken - Burrata-Käse - frisches Basilikum

Norvegese (fior di latte - salmone affumicato - zucchine)€ 14

Mozzarella - smoked salmon - Zucchini
Mozzarella - Räucherlachs - Zucchini

Cacciu-Pizza (pomodoro - aglio - polpi - seppie - cozze) € 16

Tomato - garlic - octopus - cuttlefish - mussels
Tomaten - Knoblauch - Tintenfisch - Tintenfisch - Muscheln

Doppia mozzarella + € 2 - Mozzarella di bufala + € 2 - Pizza senza glutine + € 2

Bibite

Acqua minerale (gassata/naturale)	€.	2,00
Bibite lattina	€.	3,00
Succhi di frutta	€.	3,00
Birra Lattina	€.	3,00
Beck's	€.	4,00
Ceres	€.	4,00
Heineken	€.	4,00
Corona	€.	4,50
Tennent's Super	€.	4,50
Moretti grande 66cl	€.	4,00

Caffetteria

Caffè	€.	1,50
Caffè d' orzo	€.	2,00
Ginseng	€.	2,00
American coffee	€.	2,50
Ponce alla Livornese	€.	2,50
Corretto	€.	2,50
Cappuccino	€.	2,50

Liquori

Liquori Nazionali (Montenegro - Averna - Fernet - Ramazzotti - Vecchia romagna ecc.)	€.	3,00
Limoncello	€.	3,00
Crema di Whisky	€.	3,50
Whisky	€.	4,00
Whisky riserva	€.	5,00
Liquori esteri (Cointreau - Gran Marnier - Vodka)	€.	4,00
Liquori esteri speciali	€.	5,00
Cognac (courvoisier-remy martin - ecc.)	€.	5,00
Porto	€.	3,00

Rhum

Bacardi/Jamaica Rhum/Pampero Especial	€.	3,50
Havana Club / Pampero	€.	3,50
Matusalem 7 anni (cuba)	€.	4,00
Rhum Zacapa 23 anni	€.	8,00