



MENÙ

SOLO CON I MIGLIORI INGREDIENTI
ONLY WITH THE BEST INGREDIENTS



D'ASPORTO E DOMICILIO - *TAKEOUT AND DELIVERY*

346 8682 568 | 347 4383 353 | 0444 9144 72

SEGUICI - *FOLLOW US*



Passione e Innovazione

Passion and Innovation



L'antica tradizione Italiana delle farine macinate a pietra, incontra l'interpretazione creativa della materia prima del territorio. Solo ingredienti d'eccellenza per poter valorizzare ed equilibrare i sapori, creando una sinergia tra semplicità e innovazione. I nostri impasti sono creati con farine personalizzate che garantiscono un'alta digeribilità e adatti a vari tipologie di diete.

When the ancient Italian tradition of stone-milled flour meets the creative interpretation of local ingredients. Only top-quality ingredients are used to enhance and balance flavors, creating a synergy between simplicity and innovation. Our doughs are made with customized flours that ensure high digestibility and are suitable for various types of diets.

I nostri formati Speciali

Our special formats

DOPPIA: _____ + € 2,00
DOUBLE

Doppio della pizza scelta, doppia quantità di pasta, doppia grandezza. Per 2 persone.
Double the price of the pizza selected, double the dough, double the size. For 2 people.

BATTUTA: _____ + € 1,00 / € 1,50

Stessa quantità di pasta, tirata più sottile con una dimensione del 20% in più del formato tradizionale.
The same amount of dough stretched thinner with a 20% larger size than the traditional format.

MIGNON: _____ - € 0,50

Stessa quantità di pasta, dimensione minore al formato normale.
Same amount of dough, a smaller size than the normal format.



I nostri Impasti

Our Doughs

IMPASTO TRADIZIONALE CON FARINA MACINATA A PIETRA



TRADITIONAL DOUGH WITH STONE-MILLED FLOUR

Meno raffinato, contiene il germe del grano e tutti gli enzimi che di solito vengono persi nella raffinazione tradizionale a rulli.

Less refined, it contains wheat germ and all the enzymes usually lost in traditional roller milling.

IMPASTO SENZA GLUTINE

+ € 4,50

GLUTEN-FREE DOUGH

Adatto a chi ha **intolleranze alimentari***. Disponibile solo in formato normale. Potrebbe esserci traccia di contaminazione.

*Suitable for those with **food intolerances***. Available only in normal size. There might be traces of contamination.*

IMPASTO DI FARRO BIO

+ € 1,50

ORGANIC SPELT DOUGH

Miscela con indice glicemico più basso, ricca di acidi grassi essenziali ed antiossidanti. Aumenta il senso di sazietà e facilita il transito intestinale, riduce l'assorbimento di grassi e colesterolo. **Disponibile solo in formato normale.**

*A blend with a lower glycemic index, rich in essential fatty acids and antioxidants. Increases satiety, facilitates intestinal transit and reduces the absorption of fats and cholesterol. **Available only in normal size.***

IMPASTO DI CROSTA DI MAIS

+ € 1,50

CORN CRUST DOUGH

Farina di grano lavorata in modo particolare per una crosta croccante. **Disponibile solo in formato normale.**

*Wheat flour specially processed for a crispy crust. **Available only in normal size.***

IMPASTO CARBONE VEGETALE

+ € 1,50

ACTIVATED CHARCOAL DOUGH

Ottimo per il benessere dell'intestino. **Disponibile solo in formato normale.**

*Great for intestinal well-being. **Available only in normal size.***

IMPASTO PIÙ GUSTO E BENESSERE

+ € 1,50

MORE TASTE AND WELLNESS DOUGH

Mix ricco di fibre (semi di lino, quinoa, amaranto, fibre vegetali e germe del grano) povero di grassi e sale. Contiene Omega 3 e Omega 6. Facilmente digeribile e a basso contenuto di glutine. **Disponibile solo nel formato normale.**

*Fiber-rich mix (flax seeds, quinoa, amaranth, vegetable (fibers, and wheat germ), low in fat and salt. Contains Omega 3 and Omega 6. Easily digestible and low in gluten. **Available only in normal size.***

PIZZA NAPOLETANA

+ € 1,50

NAPOLITAN PIZZA DOUGH

Doppia quantità di pasta per una dimensione uguale al formato tradizionale

Double the amount of dough for a size equal to the traditional format.

Pizze Rosse

Red Pizzas



AMATRICIANA:  € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, bacon, cipolla, d.c. grana a scaglie.

Tomato, Fior di latte, bacon, onion, d.c. grated Grana cheese.

BIONICA:    € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, salsiccia, cipolla, gorgonzola, fagioli.

Tomato, Fior di latte, sausage, onion, gorgonzola cheese, beans.

BISATONA:   € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, tonno, piselli.

Tomato, Fior di latte, tuna, peas.

BRIOSIA:   € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, tonno, cipolla, peperoni freschi, patè di olive.

Tomato, Fior di latte, tuna, onion, fresh peppers, olive paté.

CALABRESE:  € 10,00

Pomodoro San Marzano a pezzi, Fior di latte artigianale, origano siciliano, olio evo, spianata calabra nduja di Spilinga.

San Marzano Tomato pieces, Fior di latte, Sicilian oregano, extra virgin olive oil, Calabrian spianata, 'nduja from Spilinga.

CARCIOFOTTO:   € 8,00

Crema di carciofi, pomodoro, Fior di latte artigianale, carciofi.

Artichoke cream, Tomato, Fior di latte, artichokes.

CASTELLANA:  € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, radicchio, gorgonzola, salamino.

Tomato, Fior di latte, radicchio, gorgonzola cheese, salami.

CENERENTOLA:  € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, porcini, d.c. datterini, rucola, panna.

Tomato, Fior di latte, porcini mushrooms, d.c. cherry tomatoes, arugula, cream.

DELIZIA:  € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi, grana a scaglie.

Tomato, Fior di latte, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months, grated Grana cheese.

ECLISSE:  € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, ricotta, chiodini.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, ricotta cheese, honey mushrooms.

FRUTTI DI MARE:    € 10,00

Pomodoro, insalata di mare, gamberetti, prezzemolo, olio agliato.

Tomato, seafood sa/ad, shrimp, parsley, garlic oil.

GIORGIA:   € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, zucchine, cipolla, salamino, origano.

Tomato, Fior di latte, zucchini, onion, salami, oregano.

*Alcuni ingredienti possono essere surgelati. - *Some ingredients may be frozen.

Pizze Rosse

Red Pizzas

HANNIBAL:   € 11,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, wurstel, salamino, bacon e salsiccia.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, wurstel, salami, bacon, sausage.

HAWAIANA:  € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, d.c. ananas.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, d.c. pineapple.

INFERNO:  € 8,50

Crema di peperoni, pomodoro, Fior di latte artigianale, salamino, olive taggiasche, datterini, d.c. panna.

Pepper cream, Tomato, Fior di latte, salami, Taggiasca olives, cherry tomatoes, d.c. cream.

INFINITA:  € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, salsiccia, bacon, gorgonzola, olive taggiasche, uovo.

Tomato, Fior di latte, sausage, bacon, gorgonzola cheese, Taggiasca olives, egg.

LUCILLA:  € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, paté di olive, porcini, bacon.

Tomato, Fior di latte, olive pâté, porcini mushrooms, bacon.

LUNARE:    € 9,00

Crema di tartufo, pomodoro, Fior di latte artigianale, carciofi, salamino, gorgonzola.

Truffle cream, tomato, Fior di latte, artichokes, salami, gorgonzola cheese.

MARI E MONTI:      € 9,50

Crema di tartufo, pomodoro, mazzancolle, porcini, chiodini, champignon freschi.

Truffle cream, tomato, prawns, porcini mushrooms, honey mushrooms, fresh champignon mushrooms.

MARTINA:     € 9,00

Passata di datterini gialli, Fior di latte artigianale, carpaccio di bresaola punta d'anca, crema al tartufo, cipolla caramellata, rosmarino.

Yellow cherry tomato sauce, Fior di latte, carpaccio of bresaola punta d'anca, truffle cream, caramelized onion, rosemary.

MONTANARA:    € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, porcini, chiodini, champignon freschi, patate lesse, d.c. sopressa.

Tomato, Fior di latte, porcini mushrooms, honey mushrooms, fresh champignon mushrooms, boiled potatoes, d.c. sopressa (a type of ham).

MORTAZZA:   € 12,00

Pomodoro San Marzano a pezzi, Fior di latte artigianale, origano siciliano, olio evo, d.c. mortadella, burrata, granella di pistacchi di Bronte e basilico fresco.

San Marzano Tomato pieces, Fior di latte, Sicilian oregano, extra virgin olive oil, d.c. mortadella, burrata, Bronte pistachio granules and fresh basil.

PENELOPE:    € 8,50

Crema di zucca, pomodoro, Fior di latte artigianale, scamorza affumicata, salamino, cipolla.

Pumpkin cream, tomato, Fior di latte, smoked scamorza cheese, salami, onion.

Pizze Rosse

Red Pizzas



REGINA MARGHERITA:  € 7,00

Pomodoro San Marzano a pezzi, Fior di latte artigianale, origano, olio evo.

San Marzano tomato pieces, Fior di latte, oregano, extra virgin olive oil.

SALACE:  € 12,00

Passata di pomodoro, Fior di latte artigianale, mascarpone, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi e tartufo nero.

Tomato sauce, Fior di latte, mascarpone, topped with d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months and black truffle after baking.

SALMONE E RUCOLA:   € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. salmone, rucola.

Tomato, Fior di latte, d.c. salmon, arugula.

SPAVALDA:   € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, crema di basilico, scamorza affumicata, d.c. datterini, bufala.

Tomato, Fior di latte, basil cream, smoked scamorza cheese, d.c. cherry tomatoes, buffalo mozzarella.

TEXAS BBQ:  € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, bacon, cotto alla brace, d.c. salsa barbecue.

Tomato, Fior di latte, bacon, cotto alla brace, d.c. barbecue sauce.

TURKEY DELIGHT:  € 8,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, champignon freschi, d.c. fesa di tacchino.

Tomato, Fior di latte, fresh champignon mushrooms, d.c. turkey breast.

VENANZI:  € 11,00

Pomodoro San Marzano a pezzi, Fior di latte artigianale, origano siciliano, olio evo, tagliata di pollo e patate arrosto.

San Marzano Tomato pieces, Fior di latte, Sicilian oregano, extra virgin olive oil, sliced chicken and roasted potatoes.





Pizze Bianche

White Pizzas



AFRODISIACA:   € 8,50

Crema di carciofi, Fior di latte artigianale, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi, semi di papavero, grana a scaglie.

Artichoke cream, Fior di latte, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months, poppy seed, grated Grana cheese.

AURORA:    € 8,50

Crema di zucca, Fior di latte artigianale, scamorza affumicata, d.c. carpaccio di bresaola punta d'anca.

Pumpkin cream, Fior di latte, smoked scamorza cheese, d.c. carpaccio of bresaola punta d'anca (Italian air-cured beef).

BOSCAIOLA:    € 9,00

Crema di tartufo, Fior di latte artigianale, porcini, chiodini, champignon freschi.

Truffle cream, Fior di latte, porcini mushrooms, honey mushrooms, fresh champignons.

CAMASUTRA:      € 9,00

Crema di asparagi, Fior di latte artigianale, radicchio, mazzancolle.

Asparagus cream, Fior di latte, radicchio, shrimp.

CASERTA:   € 13,00

Fior di latte artigianale, provola affumicata di Napoli con paglia e ragù di maialino nero casertano.

Fior di latte, provola cheese from Naples smoked with straw and ragù of Caserta black pig.

CAVALLINA:  € 9,00

Fior di latte artigianale, porcini, d.c. sfilacci di cavallo, grana in scaglie.

Fior di latte, porcini mushrooms, d.c. shredded horse meat, grated Parmesan.

CAZZAROLA:    € 8,00

Crema di asparagi, Fior di latte artigianale, scamorza affumicata, d.c. rucola.

Asparagus cream, Fior di latte, smoked scamorza cheese, d.c. arugula.

CHE GIOIA:   € 8,50

Crema di carciofi, Fior di latte artigianale, radicchio, d.c. speck, panna.

Artichoke cream, Fior di latte, radicchio, d.c. speck, cream.

CIPOLLONA:     € 8,50

Crema di cipolla, Fior di latte artigianale, peperoni freschi, bacon, d.c. grana.

Onion cream, Fior di latte, fresh peppers, bacon, d.c. grated Parmesan.

CRUDITÀ:  € 10,50

Fior di latte artigianale, champignon freschi, d.c. carpaccio di bresaola punta d'anca, grana a scaglie, rucola.

Fior di latte, fresh mushrooms, d.c. carpaccio of bresaola punta d'anca (Italian air-cured beef), grated Parmesan, arugula.

DIVINA:   € 7,50

Fior di latte artigianale, crema di basilico, d.c. pomodoro a fette, bufala.

Fior di latte, basil cream, d.c. sliced tomatoes, buffalo mozzarella.

Pizze Bianche

White Pizzas

FERDINANDO:  € 9,00

Fior di latte artigianale, scamorza affumicata, d.c. misticanza, pancetta arrotolata, olio evo.

Fior di latte, smoked scamorza cheese, d.c. mixed greens, rolled pancetta, extra virgin olive oil.

FETENTONA:     € 8,50

Crema di radicchio, Fior di latte artigianale, salsiccia, d.c. grana a scaglie, panna.

Radicchio cream, Fior di latte, sausage, d.c. grated Parmesan, cream.

FINOCCHIA:  € 8,50

Fior di latte artigianale, gorgonzola, d.c. finocchio, carpaccio di bresaola punta d'anca.

Fior di latte, gorgonzola cheese, d.c. fennel, carpaccio of bresaola punta d'anca (Italian air-cured beef).

INCOMPRESA:  € 8,50

Fior di latte artigianale, stracchino, d.c. datterini, porchetta.

Fior di latte, stracchino, d.c. cherry tomatoes, porchetta.

MAIALA:  € 8,50

Fior di latte artigianale, radicchio, olive taggiasche, d.c. porchetta.

Fior di latte, radicchio, Taggiasca olives, d.c. porchetta.

MANGIAMI:    € 9,00

Crema asparagi, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, mais, d.c. rucola, grana a scaglie.

Asparagus cream, Fior di latte, cotto alla brace, com, d.c. arugula, grated Parmesan.

MEDITERRANEA:       € 9,00

Fior di latte artigianale, mazzancolle, prezzemolo, d.c. salsa rosa.

Fior di latte, prawns, parsley, d.c. pink sauce.

PIRONE IN RESTA:   € 9,00

Fior di latte artigianale, brie, d.c. noci, pistacchi, sfilacci di cavallo.

Fior di latte, brie cheese, d.c. walnuts, pistachios, shredded horse meat.

PIÙ BUONA:    € 9,00

Crema di tartufo, Fior di latte artigianale, d.c. rucola, speck, grana a scaglie.

Truffle cream, Fior di latte, d.c. arugula, speck, grated Parmesan.

POPEVE:  € 8,50

Fior di latte artigianale verde, salsiccia, d.c. grana a scaglie.

Green Fior di latte, sausage, d.c. grated Parmesan.

PRINCIPESSA:  € 8,00

Fior di latte artigianale verde, mais, d.c. pomodoro a fette, grana a scaglie.

Green Fior di latte, com, d.c. sliced tomatoes, grated Parmesan.

RAFFINATA:  € 13,00

Fior di latte artigianale, il guanciale al pepe, mozzarella di bufala e tartufo nero.

Fior di latte, peppered guanciale, buffalo mozzarella and black truffle.

Pizze Bianche

White Pizzas



REGINA:   € 8,50

Crema di rucola, Fior di latte artigianale, ricotta, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi.

Arugula Cream, Fior di latte, ricotta cheese, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months.

RICCA:  € 9,50

Fior di latte artigianale, patate al forno, funghi, scamorza d.c. porchetta.

Fior di latte, roasted potatoes, mushrooms, smoked scamorza cheese, d.c. porchetta.

RUCOLONA:   € 8,50

Crema di rucola, Fior di latte artigianale, brie, ricotta, d.c. carpaccio di bresaola punta d'anca.

Arugula cream, Fior di latte, brie cheese, ricotta cheese, d.c. carpaccio of bresaola (Italian air-cured beef).

SPECIAL CRAZY CALZONE:  € 8,50

Fior di latte artigianale, ricotta, brie, d.c. rucola, prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi, grana a scaglie.

Fior di latte, ricotta cheese, brie cheese, d.c. arugula, prosciutto crudo S. Daniele 24 months, grated Parmesan.

SUPERSONICA:    € 9,00

Crema di peperoni, Fior di latte artigianale, brie, mazzancolle, prezzemolo.

Pepper cream, Fior di latte, brie cheese, prawns, parsley.

TARTARE DI SCOTTONA:  € 15,00

Fior di latte artigianale, d.c. rucola, straciatella, tartare, scaglie di tartufo.

Fior di latte, d.c. arugula, straciatella, tartare, truffle shavings.

TONNAROLA:      € 8,00

Crema di cipolla, Fior di latte artigianale, tonno, d.c. datterini.

Onion cream, Fior di latte, tuna, d.c. cherry tomatoes.

UGGIOSA:  € 9,00

Fior di latte artigianale, salamino, salsiccia, asiago, olio agliato e origano d.c. datterini.

Fior di latte, salami, sausage, Asiago cheese, garlic oil, oregano, d.c. cherry tomatoes.

VACCONA:   € 8,00

Crema di rucola, Fior di latte artigianale, salsiccia, d.c. datterini, panna.

Arugula cream, Fior di latte, sausage, d.c. cherry tomatoes, cream.

VENERE:   € 8,00

Fior di latte artigianale, crema di carciofi, speck, champignon freschi, d.c. grana.

Fior di latte, artichoke cream, speck, fresh mushrooms, d.c. grated Parmesan.

VII CIELO:   € 8,50

Fior di latte artigianale verde, prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi, stracchino, d.c. noci e rucola.

Green Fior di latte, prosciutto crudo S. Daniele 24 months, stracchino, d.c. walnuts, arugula.

ZOCCO:    € 8,50

Crema di zucca, Fior di latte artigianale, salsiccia, champignon freschi, d.c. grana a scaglie.

Pumpkin cream, Fior di latte, sausage, fresh mushrooms, d.c. grated Parmesan.

Le Tradizionali

Traditional Pizzas

ASPARAGI:  € 6,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, asparagi.

Tomato, Fior di latte, asparagus.

BURRATA E CRUDO:  € 9,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi e burrata.

Tomato, Fior di latte, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months, burrata.

CALZONE:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, funghi.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms.

CAPRICCIOSA:  € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, funghi, carciofi.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms, artichokes.

CRUDO:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi.

Tomato, Fior di latte, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months.

DIAVOLA:  € 7,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale e salamino piccante.

Tomato, Fior di latte, spicy salami.

MARGHERITA:  € 5,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale.

Tomato, Fior di latte.

MARINARA:  € 4,50

Pomodoro, origano, olio agliato.

Tomato, oregano, garlic oil.

PATATOSA:  € 6,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. patate fritte.

Tomato, Fior di latte, d.c. fried potatoes.

PATATOSA GROSSE:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. patate fritte rustiche.

Tomato, Fior di latte, d.c. rustic fried potatoes.

PROSCIUTTO:  € 6,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace.

PROSCIUTTO E FUNGHI:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace e funghi.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms.

Le Tradizionali

Traditional Pizzas



PUGLIESE:  € 6,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cipolla e origano.

Tomato, Fior di latte, onion, oregano.

4 FORMAGGI:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, stracchino, asiago e gorgonzola.

Tomato, Fior di latte, stracchino, asiago and gorgonzola cheese.

RICOTTA E SPINACI:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, ricotta, spinaci.

Tomato, Fior di latte, ricotta cheese, spinach.

ROMANA:   € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. acciughe e origano.

Tomato, Fior di latte, d.c. anchovies, oregano.

TIROLESE:  € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, gorgonzola d.c. speck.

Tomato, Fior di latte, gorgonzola cheese, d.c. speck.

TONNO E CIPOLLA:   € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, tonno e cipolla.

Tomato, Fior di latte, tuna, onion.

VERDURE:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, verdure di stagione.

Tomato, Fior di latte, seasonal vegetables.

VERDURE GRIGLiate:  € 7,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, zucchine, melanzane e peperoni.

Tomato, Fior di latte, grilled zucchini, eggplant, peppers.

WIENNESE:   € 6,50

Pomodoro, Fior di latte artigianale, wurstel di pollo.

Tomato, Fior di latte, chicken sausage.

STAGIONI:  € 8,00

Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, funghi, carciofi.

Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms, artichokes.



Non solo Pizze

Not only Pizzas

BRUSCHETTA FARCITA: _____ € 7,50
STUFFED BRUSCHETTA

BRUSCHETTA MARGHERITA: _____ € 6,00
BRUSCHETTA MARGHERITA

PIADINA FARCITA A PIACERE: _____ € 8,00
PIADINA (FLAT BREAD) FILLED TO YOUR LIKING:

PANINO PIZZA FARCITO A PIACERE: _____ € 10,00
FILLED PIZZA SANDWICH TO YOUR LIKING:

NUTELLA: FOCACCIA CON NUTELLA E SCAGLIE DI COCCO: _____ € 8,00
FOCACCIA WITH NUTELLA AND COCONUT FLAKES:

La nostra selezione di Fritti

Our selection of Fried Foods

PULLED PORK NUGGETS 5 PZ.: _____ € 6,50
PULLED PORK NUGGETS

MOZZARELLINE AL TARTUFO NERO 5 PZ.: _____ € 6,50
SMALL MOZZARELLA PIECES WITH BLACK TRUFFLE

NUGGETS DI FORMAGGIO AL CHILI 5 PZ.: _____ € 6,50
CHILI CHEESE NUGGETS

BASTONCINI DI POLLO 10 PZ.: _____ € 8,50
CHICKEN STICKS 10 PZ.:

FIORI DI ZUCCA 5 PZ.: _____ € 6,50
STUFFED ZUCCHINI FLOWERS 5 PZ.:

OLIVE ASCOLANE 10 PZ.: _____ € 6,50
ASCOLANE OLIVES 10 PZ.:

PATATE FRITTE RUSTICHE 1 PORZIONE: _____ € 4,50
RUSTIC FRIES 1 PORTION:

PATATE FRITTE CLASSICHE 1 PORZIONE: _____ € 4,50
CLASSIC FRIES 1 PORTION

Bevande, birre e vini...

*Drinks, beer
and whine...*



Bevande

Drinks

LATTINA DI:

CAN OF:

THE PESCA / LIMONE, COCA-COLA 0, SPRITE, FANTA _____ € 2,50

COCA-COLA / FANTA DA 1,5 L: _____ € 3,50

Birre e vini

Beer and wine

HEINEKEN / MORETTI / BECKS: _____ € 2,50

BIRRA CIMBRA BIONDA E ROSSA DA 50 CL / CERES DA 33 CL: _____ € 3,50

VINI PROSECCO BRUT / PINO GRIGIO: _____ € 10,00

SECULA: _____ € 15,00

Allergeni

Allergens

					
Cereali e derivati <i>Cereals and derivatives</i>	Soia e derivati <i>Soy and derivatives</i>	Frutta secca in guscio <i>Dried fruit in shell</i>	Arachidi e derivati <i>Peanuts and derivatives</i>	Semi di sesamo e derivati <i>Sesame seeds and derivatives</i>	Latte e derivati <i>Milk and derivatives</i>
					
Uova e derivati <i>Eggs and derivatives</i>	Pesce e derivati <i>Fish and derivatives</i>	Crostacei e derivati <i>Crustaceans and derivatives</i>	Sedano e derivati <i>Celery and derivatives</i>	Senape e derivati <i>Mustard and derivatives</i>	Biossido di zolfo e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>



CONSEGNA A DOMICILIO € 2,50
HOME DELIVERY



D'ASPORTO E DOMICILIO - *TAKEOUT AND DELIVERY*
346 8682 568 | 347 4383 353 | 0444 9144 72

SEGUICI - *FOLLOW US*

