



# 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 salad, 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

<b>ASPARAGI:</b>		€ 6,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, asparagi.  <i>Tomato, Fior di latte, asparagus.</i></p>		
<b>BURRATA E CRUDO:</b>		€ 9,00
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi e burrata.  <i>Tomato, Fior di latte, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months, burrata.</i></p>		
<b>CALZONE:</b>		€ 7,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, funghi.  <i>Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms.</i></p>		
<b>CAPRICCIOSA:</b>		€ 8,00
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace, funghi, carciofi.  <i>Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms, artichokes.</i></p>		
<b>CRUDO:</b>		€ 7,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi.  <i>Tomato, Fior di latte, d.c. prosciutto crudo S. Daniele 24 months.</i></p>		
<b>DIAVOLA:</b>		€ 7,00
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale e salamino piccante.  <i>Tomato, Fior di latte, spicy salami.</i></p>		
<b>MARGHERITA:</b>		€ 5,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale.  <i>Tomato, Fior di latte.</i></p>		
<b>MARINARA:</b>		€ 4,50
<p>Pomodoro, origano, olio agliato.  <i>Tomato, oregano, garlic oil.</i></p>		
<b>PATATOSA:</b>		€ 6,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. patate fritte.  <i>Tomato, Fior di latte, d.c. fried potatoes.</i></p>		
<b>PATATOSA GROSSE:</b>		€ 7,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, d.c. patate fritte rustiche.  <i>Tomato, Fior di latte, d.c. rustic fried potatoes.</i></p>		
<b>PROSCIUTTO:</b>		€ 6,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace.  <i>Tomato, Fior di latte, cotto alla brace.</i></p>		
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI:</b>		€ 7,50
<p>Pomodoro, Fior di latte artigianale, cotto alla brace e funghi.  <i>Tomato, Fior di latte, cotto alla brace, mushrooms.</i></p>		

# 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 wine...*



# 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*

