

GRIGLIA

Fiorentina di Chianina IGP 6,50/HG

T-bone di Black Angus 7,00/HG

Branzino 25
Possibilità di cottura al forno o in crosta di sale

Orata 25
Possibilità di cottura al forno o in crosta di sale

Grigliatona di Pesce 25
Pescato del giorno con crostacei e molluschi

GNOCCHI FRITTI

UN' ESPERIENZA DA MANGIARE IN COMPAGNIA
O DEGUSTARE COME PIATTI UNICI

La base creata nella nostra officina della pizza,
con prodotti ricercati tra le eccellenze italiane

The King

50

Etagere a tre piani

Consigliato per almeno 6/8 persone o 4 affamate!

Prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi
Coppa piacentina DOP
Culatta di Parma
Prosciutto cotto alle erbe
Lardo d'Arnad DOP
Finocchiona Toscana IGP
Porchetta di Ariccia IGP
Mortadella Bologna con pistacchio IGP
Gorgonzola di Novara DOP
Stracciatella
Burrata di bufala DOP
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Mozzarella campana affumicata
Pomodori secchi

Double

40

Etagere a due piani

Consigliato per almeno 4/6 persone

Prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi
Prosciutto cotto alle erbe
Lardo d'Arnad DOP
Finocchiona Toscana IGP
Mortadella Bologna con pistacchio IGP
Gorgonzola di Novara DOP
Stracciatella
Mozzarella campana affumicata
Pomodori secchi

GNOCCHI FRITTI

UN' ESPERIENZA DA MANGIARE IN COMPAGNIA
O DEGUSTARE COME PIATTI UNICI

La base creata nella nostra officina della pizza,
con prodotti ricercati tra le eccellenze italiane

I Classici

18

- N. 1 Prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi e burrata di bufala
- N. 2 Prosciutto cotto alle erbe e gorgonzola di Novara DOP
- N. 3 Finocchiona Toscana IGP e stracciatella
- N. 4 Mortadella Bologna con pistacchio IGP e burrata di bufala
- N. 5 Culatta di Parma e crema di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
- N. 6 Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodori secchi
- N. 7 Porchetta di Ariccia IGP e bufala affumicata
- N. 8 Stracciatella e pomodorini freschi

ANTIPASTI

Il Tris di Mare	23
Una piccola degustazione di antipasti caldi di mare selezionati	
Impepata di Cozze	13
Cozze della Sardegna, cucinate con olio, aglio, limone e prezzemolo servite con crostone di pane caldo	
Filetto di Baccala in Pastella	15
Filetto di baccalà delicato in pastella dorata	
Il Polpo di Carpe Diem	18
Polpo arrosto, patate saltate e olive taggiasche	
Tartare di Salmone	18
Bilanciata ai sali e barbabietola, servita con sedani croccanti e yogurt	
Battuta di Fassona con Tartufo ed Uovo	24
Classica o ancien condita al tavolo	

PRIMI

Tagliolino allo Scoglio	23
Il grande classico, cozze, vongole, calamari, gamberi e scampi, qualche pomodorino e zest di limone sorrentino	
Vongole e Bottarga	24
Spaghetto molisana, vongole veraci e bottarga di tonno, olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo	
Spaghettone Cacio Pepe e Gambero	24
Cremoso cacio e pepe arricchito dal gambero rosso di Mazara, profumato di lime	
Spaghettone ai Gamberi	25
Spaghettone di Gragnano DOP al nero di seppia, gamberi e pane profumato	
Le Penne del Carpe	15
Pomodoro San Marzano amalgamato con Grana Padano DOP, arricchito da una nota piccante e una spolverata di speck croccante	
Mezzo Pacchero ai Tre Pomodori	18
Pomodoro San Marzano, pomodorino giallo, pomodorino rosso e scamorza di Agerola affumicata	

PROPOSTA PER I PIÙ PICCOLI

Tagliolino al Ragù	12
Tagliolini all'uovo con ragù tradizionale di manzo	
Trofie al Pesto	12
Trofie fresche al pesto ligure "Creuza de ma"	

SECONDI

La Frittura di Mare	25
Calamari, ciuffi, gamberi, paranza e verdure di stagione	
Medaglioni di Tonno al Fuoco	24
Tonno fresco, scottato con semi di sesamo e verdure di stagione	
Orata Gratinata	22
Al forno con pane raffermo, prezzemolo limone e mentuccia, servita con patate al forno e home made maio	
Costoletta di Agnello Burro Timo	22
Scottata in padellino, adagiata su crema di patate e petali di cipolla di Tropea in agrodolce	
Tagliata di Fassona	25
Con funghi porcini a km 0, Parmigiano Reggiano 30 mesi e patate sauté	
Tagliata di Fassona al Bleu d'Aoste	25
Fassona condita con formaggio Bleu d'Aoste cremoso e saporito	

PROPOSTA PER I PIÙ PICCOLI

Milanese di Vitello	16
Servita con patatine fritte	

INSALATONE

Insalatona	11
Insalata verde, radicchio, carote, pomodorini, mozzarella di bufala, olive, tonno e mais	
Locale	13
Insalata verde, radicchio, crostini, mocetta, Bleu d'Aoste, mela verde	
Ceasar Salad	12
Insalata verde, scaglie di Grana Padano, pollo ai ferri, crostini, Ceasar dressing	
Gambero Salad	15
Misticanza, frutta esotica, mais, pomodorini, gambero al vapore, salsa yogurt	

CONTORNI

Bowl Insalata	4,50
Insalata mista, pomodorini e cipolle	
Patate al Forno	5,00
Spadellate con aromi, scalogno e burro d'alpeggio	
Patate Fritte	4,50
Verdure di Stagione	5,00
In base alla stagionalità, cotte al vapore e spadellate con aromi e olio EVO	

TRADIZIONE

Il Tagliere Valdostano	22
Salumi e formaggi km 0, serviti con composte, funghi porcini e castagne	
Tagliolini al Ragù di Cervo	22
Tagliolini freschi serviti con un ragù di cervo locale preparato dai nostri chef	
La Valdostana	22
Fettina di scamone di razza valdostano, prosciutto cotto alle erbe e Fontina d'alpeggio DOP, servita con le nostre patate souté	
Menù Degustazione della Tradizione	38
Degustazione dei piatti della tradizione	

L'OFFICINA DELLA PIZZA

I SUPPLEMENTI

- Bufala Fattorie Garofalo +3,00
- Fiordilatte Agerola la Sorrentina +2,00
- Fiordilatte affumicato La Sorrentina +2,00
- Stracciatella La Sorrentina +2,00
- Burrata di bufala Fattorie Garofalo +3,50

100% FIORDILATTE

Bocconcini di fiordilatte
sfilacciati a mano
Prodotto 100% pugliese

100% BUFALA

Bufala campana DOP
tagliata al momento
Fattorie Garofalo

100% OLTRE 36H DI LIEVITAZIONE

Metodo poolish,
lievitazione a massa 12H,
staglio e lievitazione per
altre 48H

100% POMODORO SAN MARZANO

Polpa San Marzano,
schiacciata a mano e precotta
nel forno a legna
Prodotto 100% campano

I NOSTRI IMPASTI

- Integrale +2,00
- Ceriali +2,00
- Gluten free +3,00

PRODOTTO 100% ITALIANO

COTTURA IN TEGAMINO LE GOURMET

COS'È PER NOI UNA PIZZA GOURMET?

È lo studio dell'abbinamento di prodotti di qualità e delle sensazioni dettate dal palato, grazie all'interazione di ingredienti spesso non usuali per una pizza, che amalgamandosi tra loro generando equilibrio e piacere.

La continua ricerca nel proporre nuovi gusti ci permette di non fermarci ai dettami della tradizione pizzaiola.

Regina	16,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, San Daniele 18 mesi, pomodorini, rucola, Grana Padano DOP, olio evo e basilico	
Mortazza	16,50
Bufala DOP, Mortadella Bologna con pistacchio IGP, pesto di pistacchio e burrata pugliese IGP, olio evo e basilico	
Burrata	15,50
Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese IGP, polvere di speck, pomodorini, olio evo e basilico.	
Marittima	17,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, fritto misto di mare, olio evo e basilico	
Kiki	15,50
Bufala DOP, gamberi fritti, pomodorini del Vesuvio, rucola, olio evo e basilico	
Solumun	16,50
Pomodorino giallo, stracciatella di bufala, salmone affumicato, pomodorini, olio evo e basilico	
Positano	17,50
Pomodoro San marzano DOP, pomodori semy-dry, bufala campana DOP, acciughe del mar Cantabrico, olio evo e basilico	
Parmigiana	14,50
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane funghetto, stracciatella di bufala, Grana Padano DOP, pomodorino fresco, olio e basilico	
Affumicata	15,50
Pomodorino giallo, fiordilatte affumicato, porchetta di Ariccia IGP, noci, olio e basilico	
Porcini	16,50
Pomodorino giallo, porcini, stracciatella, speck, olio e basilico	

D'AUTORE

COS'È PER NOI UNA PIZZA D'AUTORE?

Bhe! Sono tutte quelle pizze che abbiamo creato insieme ai nostri amici e clienti.

Super	12,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Ventricina abruzzese, Gorgonzola DOP, cipolle rosse, basilico e olio evo	
Basilicata	11,50
Pomodoro San Marzano DOP, Ventricina abruzzese, salsicetta, fiordilatte affumicato, basilico e olio evo	
Paesana	9,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, San Daniele 18 mesi, pomodorini, rucola, Grana Padano DOP, olio evo e basilico	
Tropea	9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa, salsicetta, rucola, basilico e olio evo	
Canyon	11,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, zucchine, brie, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
Margherita DOP	10,50
Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano DOP, bufala DOP, basilico e olio evo	
Monterosa	11,50
Bufala campana DOP, Bleu d'Aoste, mocetta di bovino, basilico e olio evo	
Pugliese	10,00
Fiordilatte, salsicetta, friarielli, basilico e olio evo	
New Giangi	13,50
Pomodoro San Marzano DOP, Gorgonzola DOP, bufala campana DOP, prosciutto cotto, Grana Padano DOP, basilico e olio evo	
Vegetariana	10,50
Pomodoro giallo, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini freschi, fiordilatte affumicato	

CLASSICHE

COSA SONO PER NOI LE PIZZA CLASSICHE?

Quelle pizze indispensabili che accontentano sempre tutti, dai gusti semplici ma realizzate sempre con prodotti di altissima qualità.

Marinara	4,50
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico e olio evo	
Margherita	7,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico e olio evo	
Cotto	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
Crudo	9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele 18 mesi, basilico e olio evo	
Tonno	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, tonno, basilico e evo	
Valdostana	10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, fontina e olio evo	
Greca	8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive taggiasche, basilico e olio evo	
Quattro Formaggi	10,00
Fiordilatte, gorgonzola, fontina, provola, Grana Padano DOP	
Diavola	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Ventricina abruzzese, olio e basilico	
Patatine	8,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, patatine fritte, basilico	
Würstel	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, würstel, patatine fritte, basilico e olio evo	
Salsiccia	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salsiccia, basilico e evo	
America	9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salsiccia, patatine fritte, basilico e olio evo	

LE PUCCE

Le puccia è un particolare panozzo di semola molto soffice,
tipico della tradizione gastronomica pugliese

Stravaganti

11,50

N. 1 Bufala DOP, pomodorini, crudo di San Daniele 18 mesi, Grana Padano DOP, rucola

N. 2 Scamorza affumicata, Ventricina abruzzese, 'nduja, rucola, basilico e olio evo

N. 3 Bufala DOP, pomodorini, melanzane zucchine, basilico e olio evo

N. 4 Spuma di burrata, Mortadella Bologna con pistacchio IGP, pesto genovese e granella di pistacchi

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

