

### GRIGLIA

La nostra selezione alla griglia è pensata per esaltare le migliori carni. Ogni taglio è scelto con cura, e lavorato con passione per garantire un sapore ricco e genuino.

**Fiorentina di Chianina IGP** ③ 6,50/HG  
Servita con patate sauté e verdure di stagione

**T-bone di Black Angus** ③ 7,00/HG  
Servito con patate sauté e verdure di stagione

La nostra selezione di pesce viene preparata su richiesta, scegliendo tra una cottura alla griglia o in crosta di sale, sempre accompagnata da verdure coloratissime. Si prega di notare che tutti i piatti sono preparati freschi al momento, e l'opzione in crosta di sale richiede un po' più di tempo.

**Branzino** ③ ⑤ 25  
Servito con patate sauté e verdure di stagione

**Orata** ③ ⑤ 25  
Servita con patate sauté e verdure di stagione

**Grigliatona di Pesce** ③ ④ ⑤ ⑧ 25  
Pescato del giorno con crostacei e molluschi servito con verdure di stagione

## 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** 2 3 9 13

50

#### **Etagere a tre piani**

Consigliato per almeno 6/8 persone o 4 affamate!

Prosciutto crudo San Daniele DOP 24 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** 2 3 9 13

40

#### **Etagere a due piani**

Consigliato per almeno 4/6 persone

Prosciutto crudo San Daniele DOP 24 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 24 mesi e burrata di bufala 3 9
- N. 2 Prosciutto cotto alle erbe e gorgonzola di Novara DOP 3 9
- N. 3 Finocchiona Toscana IGP e stracciatella 3 9
- N. 4 Mortadella Bologna con pistacchio IGP e burrata di bufala 2 3 9
- N. 5 Culatta di Parma e crema di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi 3 9
- N. 6 Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodori secchi 3 9 13
- N. 7 Porchetta di Ariccia IGP e bufala affumicata 3 9
- N. 8 Stracciatella e pomodorini freschi 3 9

### ANTIPASTI

- Il Tris di Mare** 4 5 6 7 8 11 13 **23**  
Una piccola degustazione di antipasti caldi di mare selezionati
- Impepata di Cozze** 4 13 **13**  
Cozze della Sardegna, cucinate con olio, aglio, limone e prezzemolo servite con crostone di pane caldo
- Filetto di Baccala in Pastella** 3 5 9 12 **15**  
Filetto di baccalà delicato in pastella dorata
- Il Polpo di Carpe Diem** 4 **18**  
Polpo arrosto, patate saltate e olive taggiasche
- Tartare di Salmone** 3 5 12 **18**  
Bilanciata ai sali e barbabietola, servita con sedani croccanti e yogurt
- Battuta di Fassona con Tartufo ed Uovo** 14 **24**  
Classica o ancien condita al tavolo

### PRIMI

**Tagliolino allo Scoglio** 4 8 9 13 14 **23**

Il grande classico, cozze, vongole, calamari, gamberi e scampi, qualche pomodorino e zest di limone sorrentino

**Vongole e Bottarga** 4 5 9 13 **24**

Spaghetto molisana, vongole veraci e bottarga di tonno, olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo

**Spaghettone Cacio Pepe e Gambero** 3 4 8 9 13 **24**

Creoso cacio e pepe arricchito dal gambero rosso di Mazara, profumato di lime

**Spaghettone ai Gamberi** 4 8 9 13 **25**

Spaghettone di Gragnano DOP al nero di seppia, gamberi e pane profumato

**Le Penne del Carpe** 3 9 **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** 3 9 **18**

Pomodoro San Marzano, pomodorino giallo, pomodorino rosso e scamorza di Agerola affumicata

### PROPOSTA PER I PIÙ PICCOLI

**Tagliolino al Ragù** 9 12 13 14 **12**

Tagliolini all'uovo con ragù tradizionale di manzo

**Trofie al Pesto** 1 2 3 4 5 7 8 9 11 12 13 14 **12**

Trofie fresche al pesto ligure "Creuza de ma"

### SECONDI

**La Frittura di Mare** ④ ⑤ ⑧ ⑨ 25  
Calamari, ciuffi, gamberi, paranza e verdure di stagione

**Medaglioni di Tonno al Fuoco** ⑤ ⑥ ⑦ 24  
Tonno fresco, scottato con semi di sesamo e verdure di stagione

**Orata Gratinata** ③ ⑤ ⑨ ⑭ 22  
Al forno con pane raffermo, prezzemolo limone e mentuccia, servita con patate al forno e home made maio

**Costoletta di Agnello Burro Timo** ③ ⑨ ⑬ 22  
Scottata in padellino, adagiata su crema di patate e petali di cipolla di Tropea in agrodolce

**Tagliata di Fassona** ③ 25  
Con funghi porcini a km 0, Parmigiano Reggiano 30 mesi e patate sauté

**Tagliata di Fassona al Bleu d'Aoste** ③ 25  
Fassona condita con formaggio Bleu d'Aoste cremoso e saporito

### PROPOSTA PER I PIÙ PICCOLI

**Milanese di Vitello** ⑨ ⑭ 16  
Servita con patatine fritte

### INSALATONE

<b>Insalatona</b> ③ ⑤ ⑬	<b>11</b>
Insalata verde, radicchio, carote, pomodorini, mozzarella di bufala, olive, tonno e mais	
<b>Locale</b> ③ ⑨	<b>13</b>
Insalata verde, radicchio, crostini, mocetta, Bleu d'Aoste, mela verde	
<b>Ceasar Salad</b> ③ ⑤ ⑨	<b>12</b>
Insalata verde, scaglie di Grana Padano, pollo ai ferri, crostini, Ceasar dressing	
<b>Gambero Salad</b> ③ ⑧	<b>15</b>
Misticanza, frutta esotica, mais, pomodorini, gambero al vapore, salsa yogurt	

### CONTORNI

<b>Bowl Insalata</b>	<b>4,50</b>
Insalata mista, pomodorini e cipolle	
<b>Patate al Forno</b> ③	<b>5,00</b>
Spadellate con aromi, scalogno e burro d'alpeggio	
<b>Patate Fritte</b>	<b>4,50</b>
<b>Verdure di Stagione</b>	<b>5,00</b>
In base alla stagionalità, cotte al vapore e spadellate con aromi e olio EVO	

## TRADIZIONE

- Il Tagliere Valdostano** 3 9 13 22  
Salumi e formaggi km 0, serviti con composte, funghi porcini e castagne
- Tagliolini al Ragù di Cervo** 9 12 13 14 22  
Tagliolini freschi serviti con un ragù di cervo locale preparato dai nostri chef
- La Valdostana** 3 9 13 22  
Fettina di scamone di razza valdostano, prosciutto cotto alle erbe e Fontina d'alpeggio DOP, servita con le nostre patate soubé
- 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.

<b>Regina</b>	16,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, San Daniele 24 mesi, pomodorini, rucola, Grana Padano DOP, olio evo e basilico	
<b>Mortazza</b>	16,50
Bufala DOP, Mortadella Bologna con pistacchio IGP, pesto di pistacchio e burrata pugliese IGP, olio evo e basilico	
<b>Burrata</b>	15,50
Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese IGP, polvere di speck, pomodorini, olio evo e basilico.	
<b>Marittima</b>	17,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, fritto misto di mare, olio evo e basilico	
<b>Kiki</b>	15,50
Bufala DOP, gamberi fritti, pomodorini del Vesuvio, rucola, olio evo e basilico	
<b>Solumun</b>	16,50
Pomodoro giallo, stracciatella di bufala, salmone affumicato, pomodorini, olio evo e basilico	
<b>Positano</b>	17,50
Pomodoro San marzano DOP, pomodori semy-dry, bufala campana DOP, acciughe del mar Cantabrico, olio evo e basilico	
<b>Parmigiana</b>	14,50
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane funghetto, stracciatella di bufala, Grana Padano DOP, pomodoro fresco, olio e basilico	
<b>Affumicata</b>	15,50
Pomodoro giallo, fiordilatte affumicato, porchetta di Ariccia IGP, noci, olio e basilico	
<b>Porcini</b>	16,50
Pomodoro 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.

<b>Super</b>	<b>12,00</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Ventricina abruzzese, Gorgonzola DOP, cipolle rosse, basilico e olio evo	
<b>Basilicata</b>	<b>11,50</b>
Pomodoro San Marzano DOP, ventricina abruzzese, salsicetta, fiordilatte affumicato, basilico e olio evo	
<b>Paesana</b>	<b>9,50</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa, salsicetta, rucola, basilico e olio evo	
<b>Tropea</b>	<b>9,00</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico e olio evo	
<b>Canyon</b>	<b>11,00</b>
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, zucchine, brie, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
<b>Margherita DOP</b>	<b>10,50</b>
Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano DOP, bufala DOP, basilico e olio evo	
<b>Monterosa</b>	<b>11,50</b>
Bufala campana DOP, Bleu d'Aoste, mocetta di bovino, basilico e olio evo	
<b>Pugliese</b>	<b>10,00</b>
Fiordilatte, salsicetta, friarielli, basilico e olio evo	
<b>New Giangi</b>	<b>13,50</b>
Pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola DOP, bufala campana DOP, prosciutto cotto, Grana Padano DOP, basilico e olio evo	
<b>Vegetariana</b>	<b>10,50</b>
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.

<b>Marinara</b>	4,50
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico e olio evo	
<b>Margherita</b>	7,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico e olio evo	
<b>Cotto</b>	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
<b>Crudo</b>	9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, basilico e olio evo	
<b>Tonno</b>	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, tonno, basilico e evo	
<b>Valdostana</b>	10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, fontina e olio evo	
<b>Greca</b>	8,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olive taggiasche, basilico e olio evo	
<b>Quattro Formaggi</b>	10,00
Fiordilatte, gorgonzola, fontina, provola, Grana Padano DOP	
<b>Diavola</b>	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, ventricina abruzzese, olio e basilico	
<b>Patatine</b>	8,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, patatine fritte, olio e basilico	
<b>Würstel e Patatine</b>	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, würstel, patatine fritte, basilico e olio evo	
<b>Salsiccia</b>	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salsiccia, basilico e evo	
<b>America</b>	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

Prima di effettuare l'ordine informare lo staff di qualsiasi tipo di allergia

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### ARACHIDI E DERIVATI

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

1

### FRUTTA A GUSCIO

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

2

### LATTE E DERIVATI

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

3

### MOLLUSCHI

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

4

### PESCE

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

5

### SESAMO

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

6

### SOIA

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

7

### CROSTACEI

8

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

### GLUTINE

9

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

### LUPINI

10

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

### SENAPE

11

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

### SEDANO

12

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

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13

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

### UOVA E DERIVATI

14

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