

CARNE ALLA 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	

PESCE ALLA GRIGLIA E AL SALE

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 o Orata ③ ⑤	25
Servito 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
Coppa piacentina DOP
Culatta di Parma
Prosciutto cotto
Lardo d'Arnad DOP
Finocchiona Toscana 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
Prosciutto cotto
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 e burrata di bufala 3 9

N. 2 Prosciutto cotto e gorgonzola di Novara DOP 3 9

N. 3 Mortadella Bologna con pistacchio IGP e burrata di bufala 2 3 9

N. 4 Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodori secchi 3 9 13

N. 5 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	
Cuore di Baccalà 3 5 9 12	15
Filetto di baccalà delicato in pastella dorata	
Il Polpo di Carpe Diem 4	18
Polpo cotto a bassa temperatura e poi grigliato, servito su hummus	
Battuta di Gamberi 3 5 12	18
Con misticanza, mousse di avocado e frutta fresca	
Battuta di Fassona 14	24
Classica condita con sale e pepe e scalognio completata con salvia fritta	
Tagliere Valdotano 3 9 13	22
Salumi e formaggi del territorio, accompagnati da composte e castagne	

PRIMI *

Tagliolino allo Scoglio 4 8 9 13 14	23
Il grande classico con cozze, vongole, calamari, gamberi e scampi, qualche pomodorino e zest di limone sorrentino	
Spaghetto con 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
Cremoso cacio e pepe arricchito dal gambero rosso di Mazara, profumato di lime	
Tagliolino con Scampi e Lime 4 8 9 13	23
Tagliolino fresco con scampi profumato al lime	
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	
Tagliolino al Ragù 9 12 13 14	14
Tagliolini all'uovo con ragù tradizionale di manzo	
Maccherone, Zucchine, Menta e Stracchiarella 3 9	18
Maccherone molisana su crema di zucchine, menta e stracchiarella fresca	

*La pasta gluten free è disponibile per tutti i piatti, basta chiedere!

LA PROPOSTA PER I PIÙ PICCOLI

Trofie Fresche con Condimento a Scelta **10**

Pesto ligure “Creuza de ma” 1 2 3 4 5 7 8 9 11 12 13 14

Ragù tradizionale di manzo 9 12 13 14

Sugo di pomodoro dolce e delicato 9 13 14

Pollo alla Milanese 3 9 14

Con patatine fritte o patate al forno

10

LA PROPOSTA PER I PIÙ PICCOLI

Trofie Fresche con Condimento a Scelta **10**

Pesto ligure "Creuza de ma" 1 2 3 4 5 7 8 9 11 12 13 14

Ragù tradizionale di manzo 9 12 13 14

Sugo di pomodoro dolce e delicato 9 13 14

Pollo alla Milanese 3 9 14

Con patatine fritte o patate al forno

10

SECONDI

La Frittura di Mare ④ ⑤ ⑧ ⑨	25
Calamari, ciuffi, gamberi, paranza e verdure di stagione	
Medaglioni di Tonno al Fuoco ② ⑤ ⑥ ⑦	24
Tonno fresco, scottato con granella di pistacchio e verdure di stagione	
Orata o Branzino Gratinato ③ ⑤ ⑨ ⑭	22
Al forno con pane raffermo, prezzemolo limone e mentuccia, servito con patate al forno e home made maio	
Costoletta di Agnello Burro Timo ③ ⑬	22
Scottata in padellino, adagiata su crema di patate e petali di cipolla di Tropea in agrodolce	
Tagliata di Fassona ③	25
Ruola e Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, servita con patate sauté	
Tagliata di Fassona al Bleu d'Aoste ③	25
Fassona condita con formaggio Bleu d'Aoste cremoso e saporito, servita con patate sauté	
Milanese di Vitello ⑨ ⑭	16
Servita con patatine fritte	

INSALATONE

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

CONTORNI

Bowl Insalata	4,50
Insalata mista, pomodorini e cipolle	
Patate al Forno ③	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 3 9 13	22
Salumi e formaggi km 0, serviti con composte, funghi porcini e castagne	
Tagliolini al Bleu e Granella di Nocciole 2 3 9 14	22
Pasta fresca con una crema di formaggio bleu, arricchita da granella di nocciole	
La Valdostana 3 9 13	22
Fettina di scamone di razza valdostano, prosciutto cotto e Fontina d'alpeggio DOP, servita con le nostre patate sauté	
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.

IDRATAZIONE 90%

FORNO A LEGNA

LIEVITAZIONE 72 H

Regina	16,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, Grana Padano DOP, basilico e olio evo	
Mortazza	16,50
Bufala DOP, Mortadella Bologna con pistacchio IGP, pesto di pistacchio e burrata pugliese IGP, basilico e olio evo	
Burrata	15,50
Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese IGP, polvere di speck, pomodorini, basilico e olio evo	
Marittima	17,50
Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP, fritto misto di mare, basilico e olio evo	
Altura	16,50
Crema di zucchine, stracchino, trota affumicata "Altura", pomodorini, chips di zucchine e scorza di lime	
Positano	17,50
Pomodoro San marzano DOP, pomodori semy-dry, bufala campana DOP, acciughe del mar Cantabrico, basilico e olio evo	
Parmigiana	14,50
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane funghetto, stracciatella di bufala, Grana Padano DOP, pomodorino fresco, basilico e olio evo	
La Settimana Numero Uno	15,50
Focaccia, stracciatella di bufala, prosciutto crudo lo squisito, marmelata di fichi, chips di patate viola, pomodorini e rucola	

D'AUTORE

COS'È PER NOI UNA PIZZA D'AUTORE?

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

IDRATAZIONE 70%	<p>Super 12,00 Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, ventricina abruzzese, Gorgonzola DOP, cipolle rosse, basilico e olio evo</p>
	<p>La Belle Epoque 8,50 Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, carciofini, Brie, basilico e olio evo</p>
	<p>Basilicata 11,50 Pomodoro San Marzano DOP, ventricina abruzzese, salsicetta, fiordilatte affumicato, basilico e olio evo</p>
FORNO A LEGNA	<p>Paesana 9,50 Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa, salsicetta, rucola, basilico e olio evo</p>
	<p>Tropea 9,00 Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico e olio evo</p>
	<p>Canyon 11,00 Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, zucchine, brie, prosciutto cotto, basilico e olio evo</p>
	<p>Margherita DOP 10,50 Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano DOP, bufala DOP, basilico e olio evo</p>
LIEVITAZIONE 48 H	<p>Monterosa 11,50 Bufala campana DOP, Bleu d'Aoste, mocetta di bovino, basilico e olio evo</p>
	<p>Valdostana 10,50 Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, fontina e olio evo</p>
	<p>New Giangi 13,50 Pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola DOP, bufala campana DOP, prosciutto cotto, Grana Padano DOP, basilico e olio evo</p>
	<p>Vegetariana 10,50 Pomodoro giallo, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini freschi, fiordilatte affumicato</p>

CLASSICHE

COSA SONO PER NOI LE PIZZA CLASSICHE?

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

IDRATAZIONE 70%

FORNO A LEGNA

LIEVITAZIONE 48 H

Margherita	7,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico e olio evo	
Marinara	4,50
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico e olio evo	
Napoli	10,00
Pomodoro San Marzano DOP. fiordilatte, acciughe, capperi, olive	
Gorgo & Pere	10,00
Fiordilatte, gorgonzola DOP, pere	
Quattro Stagioni	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cotto, carciofini, funghi, salsiccia, basilico e olio evo	
Cotto	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico e evo	
Crudo	9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto crudo, basilico e evo	
Tonno	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, tonno, basilico e olio evo	
Pugliese	10,00
Fiordilatte, salsicetta, friarielli, basilico 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, basilico e olio evo	
Patatine	8,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, patatine fritte, basilico e olio evo	
Würstel e Patatine	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 olio 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

11,50

N. 1 Bufala DOP, pomodorini, prosciutto crudo, Grana Padano DOP,
rucola

N. 2 Mocetta, mozzarella di bufala, noci e rucola

N. 3 Ventricina abruzzese, formaggio bleu, cipolla e misticanza

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

DOLCI

Tutti i nostri dolci sono fatti freschi in casa,
con ingredienti genuini e tanta passione.

Dolci della Casa	6
Sorbetto	4
Crema Caffé	4

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, canalicchio, 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: arrosti, 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