



*“Siamo quello che mangiamo”*

*I nostri impasti... piaceri digeribilissimi*



### **1) IMPASTO BASE**

*Farina 0 oro di macina plus con germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra con aggiunta di cereali tostati e lievitazione oltre 48 ore, per le sue proprietà esplica una forte azione antiossidante.*

### **2) IMPASTO DI KAMUT**

*Impasto di kamut 100% biologico (grano khorasan): più ricco di proteine, vitamine e sali minerali. 70 ore di lievitazione a temperatura costante, non adatto per ciliaci, ma più digeribile e tollerabile.*



### **3) IMPASTO INTEGRALE**

*Ricco di fibre, vitamine e sali minerali, lunga lievitazione di 48 ore.*

### **4) PIZZA GLUTEN FREE\***

*Leggera, croccante e gustosa.*

*N.B. Le pizze con impasti n° 2/3/4 costano 2,00 € in più rispetto al prezzo di listino*



## Antipasti



### TAGLIERE TOSCANO <sup>(1,6,7,8,11)</sup>

(Coccoli ai cereali, stracchino, prosciutto crudo, finocchiona IGP, salame toscano DOP, lardo di Patanegra, pecorino di Grotta DOP, miele, crostini al paté di fegatino e concassé di pomodoro)

€ 11,00

PER 2 PERSONE

€ 20,00

PER 4 PERSONE

€ 38,00

### TAGLIERE DI COCCOLI AI CEREALI <sup>(1,6,7,8,11)</sup>

(Prosciutto crudo, coccoli ai cereali e stracchino)

€ 8,00

### TARTARE DI MANZO FASSONA PIEMONTESE

(150g di carne macinata di bovino adulto di razza Piemontese con insalata e pomodorini confit)

€ 12,00

### TAGLIERE VEGETARIANO <sup>(1,7)</sup>

(Zucchine, melanzane grigliate, pomodoro, radicchio arrosto, pecorino di Grotta DOP, miele e coccoli ai cereali)

€ 10,00

### SFORMATINO AI PORCINI SU FONDUTA DI PARMIGIANO\* <sup>(1,3,7)</sup>

€ 8,00

### BURRATINA PUGLIESE IGP CON PROSCIUTTO CRUDO <sup>(7)</sup>

€ 10,00

### SPADELLATA DI MARE CALDO\* <sup>(1,2,4,14)</sup>

(Vongole, cozze, gamberone, pomodori ciliegini e crostini di pane)

€ 12,00

\* Prodotto surgelato



## Le Nostre Pizze



Tutte le nostre pizze sono fatte con impasto a lunga lievitazione di 48 ore per garantire la massima digeribilità, inoltre usiamo farine selezionate di alto valore biologico ed arricchite con mix di cereali tostati.

<b>MARINARA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, aglio, origano selvatico, spolvero di parmigiano, olio extravergine di oliva)</i>	€ 5,00
<b>MARGHERITA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine di oliva)</i>	€ 6,00
<b>REGINELLA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva)</i>	€ 9,00
<b>NAPOLETANA</b> (1,4,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano selvatico, acciughe di Aspra, capperi, olio extravergine di oliva)</i>	€ 8,00
<b>RIANATA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, aglio, mandorle tostate, origano selvatico, spolvero di parmigiano e olio Evo)</i>	€ 9,00
<b>NORMANNA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fresche, ricotta sarda stagionata e basilico)</i>	€ 9,50
<b>ATOMICA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante calabrese e gorgonzola d.o.p.)</i>	€ 9,50
<b>PULCINELLA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., salsiccia e friarielli)</i>	€ 10,00
<b>AMALFITANA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro in cottura / A crudo: mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini ciliegini, origano, basilico, spolvero di parmigiano)</i>	€ 10,00
<b>BUFALINA PORCINAIA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., funghi porcini e pomodorini soleggiati)</i>	€ 11,00
<b>TARTUFATA</b> (1,2,3,4,6,7,8,9,11) <i>(Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, crema di parmigiano al tartufo)</i>	€ 11,00
<b>SAPORITA</b> (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella fior di latte, patate, salsiccia e cipolla dorata)</i>	€ 9,50
<b>PUGLIESE</b> (1,6,7,8,11) <i>(Pomodoro, salsiccia, friarielli e burrata)</i>	€ 10,00
<b>LIGURE</b> (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini soleggiati e pesto alla genovese)</i>	€ 10,00
<b>CALABRESE</b> (1,6,7,8,11) <i>(Nduja, bufala d.o.p., datterini, olive)</i>	€ 11,00
<b>GIRASOL</b> (1,6,7,8,11) <i>(Mozzarella fior di latte, salsa di pere e zenzero, radicchia, gorgonzola d.o.p. e noci)</i>	€ 11,00
<b>PANUOZZO</b> (1,6,7,8,11) <i>(Misticanza, bufala d.o.p., parmigiano, pomodori datterini, origano selvatico, prosciutto crudo)</i>	€ 12,00

Aggiunta di prosciutto crudo, funghi porcini, bufala, burrata € 2,00 / Aggiunte di altri ingredienti € 1,00



## Primi

TORTELLI MUGELLANI AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE <sup>(1,3,7)</sup>	€ 12,00
PICI CON SALSICCIA DI NORCIA E PECORINO ALLE ERBE AROMATICHE <sup>(1,7)</sup>	€ 10,00
RISOTTO ZUCCA GIALLA, CREMA DI BURRATA E PROSCIUTTO CROCCANTE <sup>(1,7)</sup>	€ 10,00
GNOCCHI CON CREMA DI GORGONZOLA, GUANCIALE CROCCANTE E NOCCIOLE TOSTATE <sup>(1,7,8)</sup>	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA DI BROCCOLI, MANDORLE TOSTATE E FONDUTA DI TALEGGIO <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 10,00
PACCHERI ALLA SICILIANA* <sup>(1,2,4,14)</sup> (Pesce spada, capperini, pomodori ciliegini, cozze e gamberone, vongole veraci)	€ 12,00

\* Prodotto surgelato



## Secondi



FILETTO DI MANZO NAZIONALE ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO	€ 16,00
TAGLIATA DI FILETTO NAZIONALE CON RUCOLA E GRANA <sup>(7)</sup>	€ 16,00
FILETTO DI MANZO NAZIONALE AI FUNGHI PORCINI*	€ 18,00
HAMBURGER DI MANZO SCELTO AL PIATTO O PANINO CON PATATE FRITTE E SALSA GIRASOL <sup>(1,3)</sup>	€ 12,00
SCAMERITA CON FONDUTA DI PECORINO AL TARTUFO CON SOFFICE DI PATATE <sup>(1,3,7)</sup>	€ 12,00
BISTECCA ALLA FIORENTINA CON PATATE ARROSTO INCLUSE. (min. 1kg)	€ 4,50 / 100G
TERRINA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA <sup>(1,7)</sup>	€ 9,00
POLPO SABBIAIO SU LETTO DI INSALATA CON MAIONESE <sup>(1, 3, 4, 5, 6, 8, 10)</sup> ALLA SENAPE E AGLI AGRUMI*	€ 16,00
CONTORNI (Patate al forno o fritte, Spinaci saltati, insalatina verde/mista)	€ 4,00

\* Prodotto surgelato

alla spina

BIRRE

in bottiglia

Tutte le birre possono contenere tracce dell'allergene (1) "Cereali contenenti glutine"  
All the beers may contain traces of the allergen (1) "Cereals containing gluten"



PORETTI 4 LUPPOLI  
LAGER  
[alc. 5,5% vol.]  
0,2...€3,50 | 0,4...€6,00

CARLSBERG  
LAGER  
[alc. 5,0% vol.]  
0,2...€3,50 | 0,4...€6,00

BAP 8  
AGRUMATA  
[alc. 5,5% vol.]  
0,75 Grande...€12,00  
ideale per due persone



PORETTI 6 LUPPOLI  
DOPPIO MALTO  
[alc. 7,0% vol.]  
0,3.....€5,00

PORETTI 9 LUPPOLI  
BLANCHE  
[alc. 5,2% vol.]  
0,4.....€6,00

BAP 10  
[alc. 6,0% vol.]  
0,75.....€18,00

BAP 10 ROSÈ  
[alc. 6,0% vol.]  
0,75.....€18,00



CARLSBERG ELEPHANT  
DOPPIO MALTO  
[alc. 7,2% vol.]  
0,3.....€5,00

CARLSBERG  
SPECIAL BREW  
DOPPIO MALTO STRONG  
[alc. 9,0% vol.]  
0,3.....€5,00

BAP 9 IPA  
[alc. 5,9% vol.]  
0,33.....€5,00

BAP 7  
STAGIONALI  
0,33.....€5,00



0,33.....€5,00



## Vini e Bevande



ACQUA MINERALE piccola	€ 1,50
ACQUA MINERALE grande	€ 2,00
COCA COLA piccola	€ 3,00
COCA COLA media	€ 4,00
LATTINE Coca Cola / Coca Light / Coca Cola Zero / Fanta	€ 3,00
VINO ROSSO/BIANCO «MOSSO» DELLA CASA calice	€ 4,00
VINO ROSSO/BIANCO «MOSSO» DELLA CASA caraffa 1/2 Litro	€ 6,00
VINO ROSSO/BIANCO «MOSSO» DELLA CASA caraffa 1 Litro	€ 12,00
SANGRIA calice	€ 5,00
SANGRIA caraffa 1/2 Litro	€ 8,00
SANGRIA caraffa 1 Litro	€ 15,00
SANGRIA caraffa 1,5 Litro	€ 19,00

### VINI ROSSI

CHIANTI D. O. C. G. - Tenuta di Campriano, Az. Agr. Buccia Nera (AR)	€ 16,00
MORELLINO DI SCANSANO D. O. C. G. - Az. Agr. Cerreto Piano (GR)	€ 18,00
PRIMITIVO I.G.T. - Az. Agr. A Mano, Laterza (Taranto)	€ 18,00
ZIZZOLO ROSSO BOLGHERI - Az. Agr. Farnacelle (LI)	€ 22,00
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. - Az. Agr. Verbena, Montalcino (SI)	€ 24,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. - Az. Agr. Verbena, Montalcino (SI)	€ 32,00
NERO D'AVOLA 100% I.G.P. BIO - Az. Agr. Santa Anastasia, Castelbuono (PA)	€ 22,00

### VINI BIANCHI

FALANGHINA I.G.T. AZ. AGR. DE FALCO - San Sebastiano del Vesuvio (NA)	€ 18,00
GRECO DI TUFO I.G.T. AZ. AGR. DE FALCO - San Sebastiano del Vesuvio (NA)	€ 18,00
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.G. - Cantina di Roeno, Belluno Veronese (VR)	€ 22,00
MÜLLER THURGAU - Az. Agr. Klosser, Bolzano	€ 22,00
VERNACCIA "NOTTE DI LUNA" D. O. C. G. - Az. Agr. Fontaleoni, San Gimignano (SI)	€ 18,00
LA SEGRETA D.O.C. - Az. Agr. Pianeta, (Sicilia)	€ 18,00
DONNAFUGATA "ANTHILIA" D. O. C. - Az. Agr. Donnafugata, Marsala (Sicilia)	€ 19,00



## Dolci



*Lasciati sedurre dalle nostre dolci proposte artigianali fatte in casa.*

FLAN AL CIOCCOLATO <sup>(3,6,7)</sup> 	€ 6,00
CHEESECAKE AL FORNO <sup>(1,3,6,7)</sup> <i>Con frutti di bosco o cioccolato</i>	€ 6,00
GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR <sup>(3,7)</sup> 	€ 6,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO SU CIOCCOLATO FONDENTE <sup>(1,3,6,7,8)</sup>	€ 6,00
CREMA CATALANA <sup>(3,7)</sup> 	€ 6,00
PANNA COTTA CAMELLATA <sup>(7)</sup> 	€ 6,00
TIRAMISÙ <sup>(1,3,6,7)</sup>	€ 6,00

 Gluten free