

Advice

A **RISE**, si paga solo ciò che si ha nel piatto: **acqua** bene comune e oro blu, **coperto** e **simpatia** li offre la casa.

Tutte le **pizze al piatto** possono essere chieste con **impasto base** (farine biologiche e macinate a pietra del mulino Sobrino di La Morra – CN) oppure impasto al **farro** biologico macinato a pietra del Mulino Marino di Cossano Belbo (CN). Per alcune pizze troverete l'impasto da noi consigliato, ricordatevi sempre di specificarlo al momento dell'ordine.

Seguendo la **stagionalità** e avendo scelto di lavorare per lo più direttamente con i piccoli produttori alcuni ingredienti potrebbero variare o non essere disponibili.

Volete togliere qualcosa che non vi aggrada o proporre una modifica a una **pizza al piatto**? Chiedete al personale di sala e, dopo aver consultato la cucina, vi farà sapere. Ci fidiamo del vostro palato, ma non si sa mai chi potrebbe essere il prossimo avventore.

NB: (le pizze a spicchi non sono modificabili)

Un ringraziamento speciale ai nostri 'spacciatori' di varietà di **pomodoro**, Danicoop Gustarosso, cooperativa agricola con sede a Sarno (SA)...

... e a quelli di **micro ortaggi**, Società Agricola PiantaNatura di Mezzago (MB).
Curiosi di saperne di più? I micro ortaggi ("microgreens" in inglese) sono piantine giovani, raccolte prima del loro completo sviluppo. Proprio per questo motivo essi hanno sapori e colori molto intensi e sono una fonte incredibile di vitamine, antiossidanti e micronutrienti.

Inoltre sono coltivati a partire da sementi di alta qualità ed utilizzando un substrato bio-certificato. con un basso impatto ambientale e senza utilizzo di fertilizzanti né di pesticidi chimici.

... e ovviamente a tutti gli altri **produttori amici** che con il loro lavoro ci permettono di realizzare le nostre creazioni!

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti al processo di abbattimento e congelamento.
In caso di **intolleranze o allergie** siete pregati di chiedere informazioni al personale di sala e di specificarlo al momento dell'ordine.
Faremo il possibile per venirvi incontro.

La DANINOTECA

*Tutto il pane è prodotto da noi utilizzando esclusivamente farine biologiche.
Tutte le salse sono preparate da noi e studiate per accompagnare al meglio il resto degli ingredienti.*

BubbaBurger

pane al nero di seppia, crudité di gamberi rossi, stracciatella fatta da noi, pomodori confit rossi, insalata e zenzero
- servito con patate e salsa yogurt ai micro ortaggi di cipolla -
€ 16

HopBurger

pane al luppolo, hamburger di pasta di salame alla birra, cheddar stagionato nella birra porter, cipollotto, pomodori secchi e ketchup
- servito con patate con lievito essiccato e maionese -
€ 15

PomBurger

pane al pomodoro, tartare di bue della macelleria Motta, capperi fritti, trito di olive, cetrioli, spuma di basilico e insalata
- servito con patate alla paprika e salsa yogurt -
€ 16

PomVeg

pane al pomodoro, melanzane, mozzarella, gorgonzola dolce DOP, capperi fritti, trito di olive taggiasche e spuma di basilico
- servito con patate alla paprika e salsa yogurt -
€ 15

PataBurger

pane con farina di mais, burger di patate di Oreno, stracchino delle Valli Orobiche*, insalata, primizie dell'orto e maionese
- servito con patate con polvere di pesto e ketchup -
€ 13



Kebueb

pan focaccia ripieno di carne mista di bue della macelleria Motta e maiale della macelleria Morris Micheli speziata e cotta sottovuoto a bassa temperatura, cipollotto, insalata dell'azienda agricola Il Ciliegio, salsa yogurt ai micro ortaggi di cipolla, pomodori di Pachino semiseccchi

- servito con patate fritte e ketchup piccante a parte -

€ 13

Vegbab

pan focaccia ripieno di verdure di stagione speziate, cipollotto, pomodori semiseccchi di Pachino, ketchup e insalata

- servito con patate fritte e ketchup piccante -

€ 12

LE DIZZE

Per capire la nostra filosofia cosa c'è di meglio della semplicità?



Presidio Slow Food

La nostra Margherita € 7

servita a spicchi con antico **pomodoro** di Napoli*, **nodini di mozzarella** fior di latte del caseificio Conte Ajmo di Gradella di Pandino (CR) e il nostro **olio al basilico**
oppure
origano secco e **olio EVO 'Alchimia'** dell'azienda agricola Marina Palusci
secondo la stagione

La vostra Margherita € 9

pomodoro San Marzano DOP e **mozzarella** fior di latte tagliata a mano del caseificio Conte Ajmo **con un ingrediente a scelta tra:**
- il nostro **prosciutto cotto** ottenuto cuocendo a bassa temperatura una coscia scelta per noi dalla macelleria Motta di Inzago
- **acciughe siciliane**
- **salame piccante**

La Margherita alla Napoletana... o quasi € 9 **con impasto 'Napoli'**



Presidio Slow Food

antico **pomodoro** di Napoli*, **mozzarella di bufala** campana, **parmigiano reggiano DOP**
e
basilico o micro ortaggi di basilico secondo disponibilità

La Mediterranea € 11

- consigliata con impasto Farro -

pomodoro crovarese, **acciughe siciliane**, **olive taggiasche** in olio EVO, antichi **capperi** di Selargius (CA) di Marco Maxia (comunità del cibo Slow Food), una spolverata di **origano** secco e **olio EVO 'L'uomo di Ferro'** dell'azienda agricola Marina Palusci
Variante vegetariana: senza acciughe con pomodorini semiseccchi

La Vegetariana € 11

- consigliata con impasto al Farro -

pomodoro San Marzano DOP, **mozzarella** fior di latte tagliata a mano del caseificio Conte Ajmo e le **verdure di stagione** scelte per noi da Chiara e Nico dell'azienda agricola Il Ciliegio di Mezzago (MB)

La Contadina € 14

- consigliata con impasto Farro -

mozzarella fior di latte, **primizie dell'orto** scelte per noi dall'azienda agricola il Ciliegio, e **fiori** di campo bio misti, **spuma di gorgonzola** e **pepe**
(i fiori sono prodotti di campo quindi la loro disponibilità potrebbe dipendere dalle condizioni atmosferiche)

La Strano Abbinamento (la chiamavano diabolica) € 13

mozzarella fior di latte tagliata a mano del caseificio Conte Ajmo, **pomodoro crovarese**, **salame piccante**, **spirale di pesto genovese** (quello originale!) di Rossi 1947 e **trito di olive taggiasche** in olio EVO dell'azienda Ranise (IM)

La 4maggi € 12

mozzarella fior di latte tagliata a mano del caseificio Conte Ajmo, **stracchino** delle Valli Orobiche*, **spuma di gorgonzola** e **cialde di parmigiano**



Presidio Slow Food

La Golosa € 16

pomodoro San Marzano DOP, **mozzarella**, **stracciatella** fatta da noi, **gambero rosso crudo** del Mediterraneo, **olio aromatizzato al limone** e **trito di pistacchi di Bronte**

La Prato Fiorito € 16

mozzarella fior di latte, **gorgonzola** dolce DOP, **pancetta** di suino nero di Parma e **fiori** di campo bio misti
(i fiori sono prodotti di campo quindi la loro disponibilità potrebbe dipendere dalle condizioni atmosferiche)

LE DIZZE A SPICCHI

- disponibili solo la sera e il sabato a pranzo -

La nostra concezione di pizze creative: topping studiati per guarnire al meglio le nostre focacce. Sono servite tagliate a spicchi per garantire l'omogeneità dei sapori morso dopo morso e, proprio per questo motivo, non sono modificabili.

La Margherita summer € 13

focaccia al pomodoro, stracciatella fatta da noi, pomodorini, spuma di basilico e granita al pomodoro condita in accompagnamento



La Margherita summer + € 14

focaccia al pomodoro, stracciatella fatta da noi, pomodorini, spuma di basilico, colatura di alici di Cetara* e granita al pomodoro condita in accompagnamento

La Italian Style Summer € 16

focaccia al pomodoro ripiena di porchetta di maiale cotta da noi, stracchino delle Valli Orobiche*, mozzarella, zucchine, pomodorini e melanzane
- servita con salsa yogurt con micro ortaggi di cipolla -



La Crudo, Stracciatella e Parmigiano € 17

focaccia con stracciatella fatta da noi, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi Casa Graziano e cialde di parmigiano reggiano DOP

La Seppie e Zucchine € 17

focaccia con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, seppie, zucchine croccanti, pomodori confit, olio al limone e spuma di basilico

La Spinosa € 18

focaccia con farina di mais e farina di olive, primizie dell'orto, bresaola di bue della macelleria Motta, chips di ortica e olio al limone

La Parmigiana a Modo Nostro € 16

focaccia con stracciatella, melanzane, pomodorini freschi bio, spuma di basilico e cialde di parmigiano

La Rosa Pistacchio € 14

focaccia con la nostra stracciatella, il nostro prosciutto cotto ottenuto cuocendo a bassa temperatura una coscia scelta per noi dalla macelleria Motta e pesto di pistacchi di Bronte bio dell'azienda agricola Galvagno (CT)

La Nero Pistacchio € 13

focaccia con la nostra stracciatella, pesto di pistacchi di Bronte bio dell'azienda agricola Galvagno e trito di olive taggiasche in olio EVO

La Degustazione € 32

focaccia XL con impasto base da farcire a piacimento scegliendo fino a 4 tra le pizze a spicchi (ad esclusione delle ripiene)

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti al processo di abbattimento e congelamento.

In caso di **intolleranze o allergie** siete pregati di chiedere informazioni al personale di sala e di specificarlo al momento dell'ordine. Faremo il possibile per venirvi incontro.