

# PER INIZARE...

## FRITTI HOMEMADE

**Crocchette di Baccalà**  
con salsa yogurt ai microortaggi di  
cipolle  
(1,4,7,9)  
€ 5

**Acciughe Cantabriche**  
con maionese  
(1,4,3)  
€ 4

**'O Sciatt**  
ovvero  
**Scamorza Affumicata in Pastella**  
**di Grano Saraceno**  
con salsa yogurt al pepe  
(1,7)  
€ 5

**Funghi Porcini in Pastella al**  
**Prezzemolo**  
serviti con maionese all'aglio  
(1)  
€ 5

**Alette di Pollo al Sesamo**  
servite con salsa bbq  
(1,11)  
€ 6

## LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI

- servita con un cestino di lievitati homemade -  
Piccolo € 8 - Grande € 15

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

(7)  
- servita con un cestino di lievitati homemade -  
Piccolo € 8 - Grande € 15

# PER CONTINUARE...

## I PANINI

Il pane e le salse sono tutte homemade e sono studiate per accompagnare al meglio la selezione delle nostre materie prime

Tutti i panini sono serviti con patatine PATATAS NANA

### RISEBURGER

(1,7,3)

bun al latte con farina di mais

hamburger di bue della macelleria Motta, insalata, maionese, pecorino, confettura di cipolla di Treschietto e pomodori confit

€ 14

### TARTAREBURGER

(1,7,3)

bun al latte con farina di mais

tartare della macelleria Motta, filetti di melanzane sott'olio, capperi di Selargius fritti, pomodori semiseccchi e confettura di cipolla di Treschietto

€ 15

### NORTHBURGER

(1,7,3,8)

bun al latte con farina di mais

hamburger di bue della macelleria Motta, funghi porcini, insalata trevisana, gorgonzola dolce, maionese e granella di nocciole Piemonte IGP

€ 16

con coppa affumicata da noi + 2€

### SOUTHBURGER

(1,7)

ciabattina alle trebbie

salsiccia della macelleria Morris Micheli, friarielli, pomodori semiseccchi, pecorino e salsa bbq

€ 14

**WINNERBURGER**



(1,7)

ciabattina alle trebbie

coppa affumicata da noi, salsa yogurt al pepe, insalata,  
stracchino delle Valli Orobiche e pomodoro spunzillo

**€ 15**

**VEGBURGER**

(1,7)

ciabattina alle trebbie

caponata mista di verdure di stagione, pomodoro giallo confit,  
mozzarella, olio all'aglio e microortaggi

**€ 14**

**IL PANINO DI ROBI**

(GLI ALLERGENI VARIANO IN BASE AGLI INGREDIENTI)

Se non hai voglia di scegliere lascia fare a Roberto!  
(si chiede di specificare intolleranze o preferenze al momento dell'ordine)

**€ 15**

# I PIATTI

Qualche piatto sfizioso pensato per rendere omaggio  
alla materia prima.

Secondo disponibilità

## IL MARE

(4,7)

brandade di baccalà, pomodori confit, zest di limone,  
microortaggi di piselli e pepe

- servito con caponata mista di verdure di stagione -

€ 14

## LA TERRA

(3,8)

carne di bue di Sergio Motta battuta a coltello, nocciole Piemonte  
IGP, sale Maldon, maionese e microortaggi

- servita con insalata di stagione -

€ 16

## L'ORTO

(1,7)

purè di patate viola, caponata di verdure miste di stagione, pepe  
e microortaggi

- servita con pane tostato all'aglio -

€ 13

# LE NOSTRE MARGHERITE

Le nostre interpretazioni della regina delle pizze.

Ogni margherita è servita con un olio del nostro amico Max,  
azienda Marina Palusci di Pianella (PE)

## La nostra Margherita

- a scelta con impasto base,  
impasto 100% farro

o impasto con le trebbie di birra -

(1,7)

servita a spicchi con pomodoro San Marzano DOP,  
mozzarella fior di latte, origano e olio EVO Alchimia

€ 8

La Margherita alla Napoletana... o quasi  
ovvero il nostro omaggio alla tradizione partenopea

- a scelta con impasto base,  
impasto 100% farro

o impasto con le trebbie di birra -

(1,7)

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana,  
parmigiano reggiano DOP e olio EVO OlioMania

€ 10

## La Marghefritta

- esclusivamente con il nostro impasto base -

(1,7,4)

pizza fritta con stracciatella BIO, pomodoro San Marzano DOP,  
pomodorini semiseccchi e olio EVO Intosso

€ 12

con acciughe maschiline da magghia +3 €



# LE PIZZE

A RISE la lievitazione è protagonista per questo motivo le nostre pizze sono suddivise in base all'impasto

**IMPASTO BASE: GRANO TENERO CON UN TAGLIO DI GRANO DURO A LIEVITAZIONE NATURALE**

**OPPURE**

**IMPASTO 100% FARRO: 30% FARRO INTEGRALE E SOLO LIEVITO MADRE VIVO**

**OPPURE**

**IMPASTO TREBBIE: FARINA DI TIPO 2 E FARINA D'ORZO ARRICCHITE DA TREBBIE DI BIRRA ARTIGIANALE**

## **La Semplice**

(1,7,4)

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e un ingrediente tra:

- prosciutto cotto
- salame piccante
- acciughe maschiline da magghia



€ 11

## **La Mediterranea**

(1,4)

pomodoro San Marzano DOP, acciughe, olive taggiasche, capperi, origano e olio EVO L'Uomo di Ferro

Variante vegetariana: senza acciughe, con pomodori semiseccchi

€ 13



## **La Vegetariana**

(1,7)

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e verdure di stagione

€ 12

## **La Strano Abbinamento**

(1,7,8)

mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano DOP, salame piccante, pesto genovese e trito di olive taggiasche

€ 14

## **La Golosa**

(1,7,2,8)

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, stracciatella BIO, gamberi crudi, olio al limone e trito di pistacchi di Bronte

€ 17

### **La Parmigiana**

(1,7)

pomodoro, parmigiano reggiano DOP, melanzane, pomodorini confit e  
olio al basilico

€ 13

### **La Golfo**

(1,7,4)



mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro spunzillo al naturale,  
acciughe, colatura di alici di Cetara e origano

€ 14

### **La Marinara ai 3 pomodori**

(1)

pomodoro San Marzano DOP, pomodorino datterino spunzillo al  
naturale, pomodoro giallo confit, olio aromatizzato all'aglio e  
origano

€ 10

### **La Carrettiera**

(1,7)

mozzarella, friarielli e salsiccia fresca della macelleria  
Morris Micheli

Variante vegetariana: senza salsiccia con i pomodori semiseccchi

€ 13

### **La Baracchino**

(1,7)

mozzarella, salsiccia fresca, confettura di cipolle di  
Treschietto, gorgonzola e peperoni

€ 14

### **La Rosa Pistacchio**

(1,7,8)

focaccia servita a spicchi con straciatella BIO, prosciutto cotto  
e pesto di pistacchi di Bronte

€ 15

Variante vegetariana: senza prosciutto con trito di olive

### **La Crudo, Porcini e Parmigiano**

(1,7)

focaccia servita a spicchi con straciatella bio,  
prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi Casa Graziano,  
porcini della Lunigiana e parmigiano reggiano DOP

€ 17

**IMPASTO AL POMODORO COTTO IN TEGLIETTA: SENZA ACQUA, SOLO CON  
PASSATA DI ANTICO POMODORO DI NAPOLI   
OPPURE  
IMPASTO DI GRANO DURO: SAPORITO E COTTO IN TEGLIETTA**

**La Motta**

(1,7)

focaccia servita a spicchi con mozzarella, insalata, bresaola di Sergio Motta, brunoise di peperoni e salsa yogurt ai microortaggi di cipolla

**€ 17**

**L'Ortolana**

(1,7)

focaccia servita a spicchi con mozzarella, insalata trevisana, confettura di cipolle di Treschietto, filetti di melanzane, pecorino in foglie di Noce e microortaggi

**€ 15**

**L'assoluto di Pomodoro**

**NB: vivamente consigliata con impasto al pomodoro!**

(1,7)

focaccia servita a spicchi con mozzarella, riduzione di pomodoro giallo, estrazione di pomodoro rosso, pomodori confit gialli e rossi, pomodori semiseccchi, olio al basilico

**€ 16**

**La 'My World Is Blu'**

(1,7,8)

focaccia servita a spicchi con mozzarella blu di capra del Boscasso e peperoni, gorgonzola Croce e filetti di melanzane, blu di Vittorio Beltrami e granella di nocciole

**€ 16**

**La Coppa**

(1,7)

focaccia servita a spicchi con mozzarella, coppa affumicata da noi, insalata trevisana, estrazione di pomodoro, olive taggiasche e confettura di cipolle di Treschietto

**€ 16**

**L'Autunno alle Porte**

(1,7,8)

focaccia servita a spicchi con mozzarella, funghi porcini della Lunigiana, lardo o guanciaie secondo disponibilità, pecorino in foglie di castagno e granella di nocciole

**€ 17**

# TABELLA ALLERGENI

Sotto ogni piatto è indicato il numero dell'allergene presente

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
- 13 Lupino e derivati
- 14 Molluschi e derivati