

# PER INIZIARE...

## FRITTI HOMEMADE\*

### CROCCHETTE DI BACCALÀ

con salsa yogurt

(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

### ZUCCA IN FARINA DI OLIVE

con salsa yogurt con peperoncino

(1,7)

€ 4

### ALETTE DI POLLO AL SESAMO

servite con ketchup

(1,11)

€ 6

### TUTTI FRITTI

(1,3,4,7,9)

2 pezzi per tipo (escluse alette)

€ 8

## LA NOSTRA SELEZIONE:

- DI SALUMI
- DI FORMAGGI
- MISTO

- servita con i nostri grissini con  
solo pasta madre viva  
e 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

### IL PANINO DI ROBI

(GLI ALLERGENI VARIANO IN BASE AGLI INGREDIENTI)

**Lascia scegliere a Roberto!**

(si chiede di specificare intolleranze o preferenze al momento dell'ordine)

**€ 15**

### RISEBURGER

(1,7,3)

bun al latte con farina di mais

hamburger di bue della macelleria Motta, insalata, maionese,  
pecorino maremmano a latte crudo, confettura di cipolla di  
Treschietto e pomodoro del Piennolo DOP

**€ 14**

con aggiunta di bacon affumicato +2 €

### TARTAREBURGER

(1,7,3)

bun al latte con farina di mais

tartare della macelleria Motta, capperi di Selargius,  
crema di caprino, pomodori semiseccchi  
e cipolla saltata

**€ 16**

### **FISHBURGER**

(1,4,7,9)

bun al latte con grano duro integrale  
medaglione di baccalà fritto, Rise mix,  
spinaci BIO al burro e salsa yogurt

**€ 15**

### **VEGBURGER**

(1,7)

bun al latte con grano duro integrale  
fagottini di verza ripieni,  
crema di zucca BIO e ketchup homemade

**€ 14**

### **NORTHBURGER\***

(1,7,3,8)

bun al latte con farina di mais  
hamburger di bue della macelleria Motta, funghi porcini, insalata radicchio, gorgonzola dolce, maionese  
e granella di nocciole Piemonte IGP

**€ 16**

# I PIATTI

Qualche piatto sfizioso pensato per rendere omaggio  
alla materia prima.

Secondo disponibilità

## IL MARE\*

(4,7)

polpo scottato marinato in olio al limone su letto di pomodoro e zucca,  
chips di cavolo nero e polvere di olive

**€ 14**

## LA TERRA

(3,8)

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

- servita con insalata di stagione -

**€ 16**

## IL CAMPO

(1,7)

vellutata di zucca, fagottini di verza ripieni,  
crema di patate viola, stracciatella e crostini

**€ 14**

# LE NOSTRE MARGHERITE

Le nostre interpretazioni della regina delle pizze

L'olio che completa le nostre pizze è fatto per molitura contemporanea di olive e basilico – Az. Agr. De Carlo (BA)

## LA NOSTRA MARGHERITA

(1,7)

- impasto 2/2 -

servita a spicchi con pomodoro campano,  
mozzarella fior di latte e olio EVO al basilico

**€ 8**

## LA MARGHERITA ALLA NAPOLETANA... O QUASI ovvero il nostro omaggio alla tradizione partenopea

(1,7)

- impasto antico -

pomodoro campano, mozzarella di bufala campana, parmigiano  
reggiano DOP e olio EVO al basilico

**€ 10**

## LA MARGHEFRITTA\*

(1,7)

- impasto di grano tenero fritto -

stracciatella BIO, pomodoro campano,  
pomodorini semiseccchi e olio EVO al basilico

**€ 12**



con acciughe maschiline da magghia e origano + **€ 3**

(4)

# I LIEVITATI

**Siamo un bistrot dei lievitati quindi ad ogni impasto abbiamo  
abbinato le materie prime che più lo valorizzano**

## IMPASTO 2/2

**L'incontro di 2 farine di tipo 2 macinate a pietra da vita a un impasto croccante dal cuore soffice  
- alta idratazione a lievitazione mista -**

### LA MEDITERRANEA



(1,4)

pomodoro campano, acciughe maschiline da magghia, olive  
taggiasche, capperi, origano e olio EVO L'Uomo di Ferro  
Variante vegetariana: senza acciughe, con pomodori semiseccchi

**€ 13**

### LA ROSA PISTACCHIO

(1,7,8)

focaccia servita a spicchi con stracciatella BIO, prosciutto cotto  
Capitelli e pesto di pistacchi di Bronte  
Variante vegetariana: senza prosciutto con trito di olive

**€ 15**

### LA GOLOSA\*

(1,7,2,8)

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

**€ 17**

## IMPASTO ANTICO

Grani antichi a selezione spontanea macinati a pietra per un impasto soffice, leggero e dal gusto unico  
- bassa idratazione a lievitazione mista -

### LA PROSCIUTTO

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte tagliata a mano  
e prosciutto cotto Capitelli

**€ 11**

### LA ACCIUGHE

(1,4,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte tagliata a mano  
e acciughe maschiline da magghia

**€ 11**

### LA SALAME PICCANTE

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte tagliata a mano  
e salame piccante

**€ 11**

## **IMPASTO TREBBIE**

Dalla lavorazione della birra artigianale recuperiamo i cereali per offrire un impasto ricco di fibre e gusto

### **LA VEGETARIANA**

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte  
e verdure di stagione

**€ 12**

### **LA STRANO ABBINAMENTO**

(1,7,8)

mozzarella fior di latte, pomodoro campano, salame piccante, pesto  
genovese e trito di olive taggiasche

**€ 14**

### **LA CARRETTIERA**

(1,7)

mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia fresca della macelleria  
Morris Micheli

Variante vegetariana: senza salsiccia con i pomodori semiseccchi

**€ 13**





## IMPASTO MADRE\*

Due declinazioni di un impasto caratterizzato dal gusto unico della pasta madre viva:

il **Bianco** con grani duri antichi; il **Rosso** fatto utilizzando passata di Antico Pomodoro di Napoli al posto dell'acqua



## Bianco

### LA STRACCIATELLA E CRUDO

(1,7)

focaccia con stracciatella BIO,  
prosciutto crudo di Parma DOP Casa Graziano  
e cialde di parmigiano reggiano DOP

**€ 16**

### LA LANGA D'OC

(1,7,8)

focaccia con mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, gorgonzola dolce  
DOP, porri BIO fritti, chips di cavolo  
e granella di nocciola Piemonte IGP

**€ 17**

## Rosso

### LA 'UN PO' OLTREPÒ'

(1,7,8)

focaccia con crema di caprino, pancetta stagionata,  
porri BIO fritti, granella di pistacchio di Bronte  
e olio EVO Intosso

**€ 16**

### LA STRAVAGANTE

(1,7,2)

focaccia con stracciatella BIO, melagrana,  
gamberi scottati, polvere di liquirizia  
e olio al mandarino

**€ 18**

## IMPASTO AUTUNNO\*



Un impasto morbido grazie all'utilizzo di sola pasta madre viva e saporito per la presenza di farina di castagne della Lunigiana

### LA SPECK

(1,7)

focaccia con mozzarella, speck, crema di zucca,  
scamorza di bufala affumicata da noi, porcini trifolati,  
Patatas Nana e olio EVO Alchimia

**€ 17**

### LA PANCETTA

(1,7)

focaccia con mozzarella, pancetta, spinaci BIO al burro,  
pomodoro giallo del Piennolo del Vesuvio DOP,  
gorgonzola dolce DOP e cialde di parmigiano

**€ 16**

# IMPASTO DICROCK\*

La nostra versione della pala alla romana realizzata con farro dicocco integrale e Farina interA  
- altissima idratazione e lievitazione mista; impasto a bassissimo indice glicemico -

## PALA DEI CLASSICI

(1,4,7,8)

- **Margherita:** pomodoro campano, mozzarella, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto e olio EVO al basilico;
- **Acciughe:** stracciatella BIO, acciughe, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, trito di olive taggiasche, capperi e origano;
- **Rosa Pistacchio (di capra):** crema di caprino, prosciutto cotto Capitelli e pesto di pistacchio di Bronte

€ 24

## PALA DEI SAPORI FORTI

(1,7,4)

- **Polpo\*:** crema di patate viola, polpo marinato con olio al limone, porri fritti BIO, pomodoro giallo e polvere di caffè;
- **4 formaggi:** taleggio di capra, pecorino maremmano grattugiato, cialda di parmigiano reggiano DOP e stracciatella;
- **Speck:** mozzarella fior di latte, insalata radicchio, speck della macelleria Belli, scamorza affumicata e salsa bbq homemade

€ 27

## PALA DELLA CREATIVITÀ

(1,7,4)

- **Ricciola\*:** sashimi di ricciola marinata, ricciola scottata, melagrana, confettura di cipolla e salsa yogurt al pepe
- **Veg:** mozzarella fior di latte, crema di zucca, gorgonzola dolce DOP, cipolla saltata e granella di nocciole Piemonte IGP
- **Motta:** crema di caprino, bresaola di bue di Sergio Motta, insalata radicchio e fave di cacao di Marco Colzani

€ 30

# 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  |

\* i prodotti contrassegnati dall'asterisco sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la normativa HACCP vigente