

PER INIZIARE...

LIEVITATONE glassato al formaggio

ovvero il nostro panettone salato con salsiccia candita e pomodori secchi

servito con crema al pesto di pistacchi

(1,3,7,8,)

€ 6



FRITTI HOMEMADE*

CROCCHETTE DI BACCALÀ

con maionese

(1,3,4,7,9)

€ 5

GAMBERI IN TEMPURA AL CAFFÈ

con maionese alla liquirizia

(1,2,3)

€ 6

O SCIATT

Scamorza Affumicata in Pastella di Grano Saraceno

con salsa yogurt al pepe

(1,7)

€ 5

BROCCOLI IN TEMPURA AL THE MATCHA

con salsa yogurt al 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:

Servita con grissini di sola pasta madre viva e lievitati homemade



A scelta tra: SALUMI ♦ DI FORMAGGI ♦ MISTI

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,
fontina DOP, cipolle saltate e pomodoro del Piennolo DOP

€ 14

con aggiunta di bacon affumicato +2 €

MOTTABURGER

(1,7,3,8)

bun al latte con farina di mais

tartare della macelleria Motta, granella di nocciole,
bufadelfia, maionese, verza croccante e cipolla saltata

€ 16

FISHBURGER

(1,2,7)

bun al latte con grano duro integrale

gamberi all'olio al mandarino, broccoli e salsa yogurt

€ 16

ORTOBURGER

(1,7)

bun al latte con grano duro integrale

mozzarella, mix di verdure di stagione
e ketchup homemade

€ 14

FRABURGER

(1,7)

bun al latte con farina di mais

hamburger di bue della macelleria Motta, cavolo cappuccio viola all'aceto balsamico,
stracchino delle Valli Orobiche e pomodoro del Piennolo giallo

€ 16



Presidio Slow Food

I PIATTI

Qualche piatto sfizioso pensato per rendere omaggio
alla materia prima;

Secondo disponibilità

IL MARE*

(1,4,7,14)

polpo scottato su purè di patate alla polvere di olive, patate al pepe,
crostini, pomodori secchi e olio EVO

€ 15

LA TERRA

(1,3)

carne di bue di Sergio Motta battuta a coltello,
sale maldon e maionese al mandarino
- servita con insalata di stagione e pane homemade -

€ 16

IL CAMPO

(1,7,8)

crumble di pistacchi, crema di broccoli e bufadelfia, stracciatella BIO,
trito di pistacchi di Bronte e cialde di parmigiano

€ 14

MENU DEGUSTAZIONE

Lasciatevi guidare dallo chef e dalla sua brigata lungo un percorso per scoprire i nostri lievitati

oppure

scegliete le pizze tra quelle del menu e verranno servite una alla volta

(per tutto il tavolo)

NB: si prega di specificare eventuali intolleranze e allergie al momento dell'ordine

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)



Presidio Slow Food

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

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

LA COME SE... FOSSE SUD

(1,7)

pizza frita con pomodoro, bufadelfia,
salame dolce bergamasco e trito di olive taggiasche

€ 14

LA MEZZOGIORNO

(1,4,7)



pizza frita con mozzarella di bufala, broccoli,
salsa di pomodoro giallo e acciughe maschiline da magghia

€ 14

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, broccoli
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 esclusivamente passata di pomodoro

Bianco

LA BENVENUTI AL NORD

(1,7,8)

focaccia con mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, gorgonzola dolce
DOP, cavolo viola all'aceto balsamico, salsa di pomodoro giallo
e granella di nocciola Piemonte IGP

€ 17

LA STRACCIATELLA E CRUDO

(1,7)

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

€ 16

Rosso

LA 'UN PO' OLTREPÒ'

(1,7,8)

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

€ 16

LA TERRA E MARE

(1,7,8,14)

focaccia con mozzarella, polpo scottato, broccoli,
porri fritti e pesto genovese

€ 18

IMPASTO SARACENO*



Un impasto morbido grazie all'utilizzo di sola pasta madre viva e saporito per la presenza di farina di grano saraceno

LA PIZZOCCHERA

(1,7)



focaccia con mozzarella, verza croccante, storico ribelle,
patate, stracchino delle Valli Orobiche,
burro fuso all'aglio leggero e pepe

€ 16

LA CAVOLO CHE BRESAOLA!

(1,7)

focaccia con stracciatella, cavolo viola all'aceto balsamico, bresaola di
bue di Sergio Motta
olio al mandarino e salsa yogurt al pepe

€ 17

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)



Presidio Slow Food

- ✦ **Margherita:** pomodoro campano, mozzarella, pomodoro del Piennolo e olio EVO al basilico;
- ✦ **Acciughe:** stracciatella BIO, acciughe, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, trito di olive taggiasche, capperi e origano;
- ✦ **Rosa Pistacchio?:** bufadelfia, prosciutto cotto Capitelli e pesto di pistacchio di Bronte

€ 24

PALA RIPIENA

(1,7,2,8,3)

- ✦ **Gamberi:** mozzarella, gamberi, bacon, cavolo viola all'aceto balsamico e polvere di olive;
- ✦ **4 formaggi:** mozzarella, gorgonzola dolce DOP, pecorino, fontina DOP e granella di nocciola Piemonte IGP;
- ✦ **Tartare:** mozzarella fior di latte, tartare della macelleria Motta, capperi, insalata e maionese

€ 27

PALA DELLA CREATIVITÀ

(1,7,4,9,8)

- ✦ **Baccalà:** baccalà, crema di broccoli e bufadelfia, crumble di pistacchi, capperi e pomodoro giallo del Piennolo;
- ✦ **Veg:** mozzarella di bufala, pesto di pistacchi, salsa di pomodoro giallo, pomodoro del Piennolo e pomodori secchi;
- ✦ **Crudo:** purè di patate, prosciutto crudo di Parma Casa Graziano, porri fritti, olio al basilico e polvere di pistacchi

€ 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 ₂
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