

PER INIZIARE...

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

2 pezzi per tipo (escluse alette)

(1,3,4,7,9)

€ 8

LA NOSTRA SELEZIONE:



Servita con grissini di sola pasta madre viva e lievitati homemade

A scelta tra: SALUMI - FORMAGGI - MISTA

Piccolo € 8 - Grande € 15

PER CONTINUARE...

I PANINI

serviti con patatine PATATAS NANA
Il pane* e le salse sono homemade

RISEBURGER

(1,7,3)

bun al latte con farina di mais

hamburger di bue della macelleria Motta, insalata, maionese,
formaggio Branzi, 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

FRABURGER

(1,7)



Presidio Slow Food

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

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

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, 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;
con cornicione pronunciato e cottura a fiamma viva**

^(1,7)

- impasto antico -

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

€ 10

LA MARGHEFRITTA*

^(1,7)

- impasto di grano tenero fritto -

stracciatella, 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 maschine 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, prosciutto cotto 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, 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

€ 11

LA ACCIUGHE



(1,4,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte tagliata a mano
e acciughe maschline 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 maschline 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,
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)

- ✦ **Margherita:** pomodoro campano, mozzarella, pomodoro del Piennolo e olio EVO al basilico;
- ✦ **Acciughe:** stracciatella, 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, formaggio Branzi 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