

# ANTIPASTI

## TRIS DI TARTARE DI SCOTTONA PIEMONTESE



### 'LA GRANDA'

sale Maldon e olio EVO Alchimia,  
(100% Leccio del Corno – Marina Palusci - Pianella, Pesaro),  
maionese alla nocciola e granella di nocciola,  
fonduta di gorgonzola

(3,8,7)

€ 10

### ACCIUGHE CANTABRICHE, FOCACCIA HOMEMADE E BURRO

(1,7)

€ 7

### ZUPPA MARGHERITA

(passata di pomodoro calda con stracciatella)  
**CON CRUMBLE AL PARMIGIANO  
E OLIO AL BASILICO**

(1,7)

€ 6

### PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE ANTICA CORTE PALLAVICINA

servito caldo con giardiniera e senape artigianali  
accompagnato dai nostri grissini

(1,10,12,9)

€ 8



# FRITTI HOMEMADE

### CROCCHETTE DI BACCALÀ\*

con maionese

(1,3,4,7,9,10)

€ 5

### SCAMORZA ALLA PIZZAIOLA\*

con salsa yogurt al limone

(1,7)

€ 5

### ALETTE DI POLLO AL SESAMO

con salsa BBQ

(1,11)

€ 8

### TUTTI FRITTI\*

2 pezzi per tipo

(1,3,4,7,9,10)

€ 10

# I TAGLIERI



Servita con lievitati homemade, pane e grissini di sola pasta madre viva

A scelta tra: SALUMI – FORMAGGI – MISTO

Piccolo € 8 - Grande € 15

# I PANINI

Solo ingredienti selezionati e pane homemade fatto con farine naturali macinate a pietra

Il nostro pane\*:

**bun al latte con un taglio di farina di mais: rustico e goloso**  
**bun al pomodoro senza acqua, fatto solo con passata di pomodoro**  
**pancarré ai grani antichi cotto in stampi**

## U.S.RISEBURGER

(1,7,3)



bun al mais

hamburger da 200 gr di fassona piemontese La Granda,  
insalata, maionese, cheddar, confettura di cipolle  
e pomodoro del Piennolo DOP

€ 14

con aggiunta di bacon affumicato +2 €

## VEGBURGER

(1,3,7)



bun al mais

frittata con verdure miste, cheddar,  
confettura di cipolle e salsa yogurt al limone

€ 13

## CLUBRISE SANDWICH

(1, 3,7,10)

pancarré

insalata, maionese, pomodoro rosso del Piennolo,  
petto di pollo e bacon

€ 14

## POMBURGER

(1,7)



bun al pomodoro

tartare di fassona piemontese La Granda, stracciatella,  
julienne di verdure e olio al mandarino

€ 16

## BUBBABURGER

(1,2,7)

bun al pomodoro

stracciatella, gamberi crudi\*, insalata, pomodoro giallo del  
Piennolo, zeste di limone e polvere di caffè

€ 15

# I PIATTI

Qualche piatto sfizioso pensato per rendere omaggio alla materia prima

Tutti i nostri piatti sono serviti con pane homemade

## POLPO\*

(1,4,7,14)



polpo scottato su purè di patate e topinambur,  
polvere di olive, crostini, pomodori secchi, julienne di verdure  
e olio EVO TuttoTonda  
(tonda iblea 100% - La Tonda - Buccheri, Siracusa)

€ 15

## SGOMBRO

(4)

sgombro affumicato da noi al cartoccio  
(pomodori gialli e rossi del Piennolo, capperi di Selargius,  
olive taggiasche, origano, olio all'aglio, salsa di pomodoro)

€ 14

## TARTARE

(1)



carne di fassona piemontese cruda La Granda  
condita con capperi fritti e pomodori semiseccchi  
su letto di verdure di stagione

€ 14

## ORTO

(1,4,7,14)

verdura di stagione scottata con salsa al gorgonzola DOP  
e granella di nocciole

€ 13

## POLLO

(7,12)

pollo porchettato su letto di purè di topinambur e patate  
servito con verdure di stagione croccanti

€ 14

## I TESTAROLI



Una delle più antiche forme conosciute di pastasciutta cotta nei testi lunigianesi

### Al pesto

(1,7,8)

€ 11

### Olio Evo e Parmigiano Reggiano DOP

(1,7)

€ 10

# MENU DEGUSTAZIONE

Scegliete le pizze che preferite da quelle delle pagine seguenti

oppure

lasciate scegliere allo chef

vi verranno servite una alla volta a spicchi per poter assaporare differenti impasti, fragranze, consistenze, aromi e permettervi di condividere l'esperienza con gli altri commensali

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

# I LIEVITATI

Tutti i nostri impasti sono realizzati con farine macinate a pietra e sono il frutto delle ricerche e dello studio di tecniche di lievitazione e cereali

Ognuno dei nostri impasti offre un'esperienza gustativa diversa a seconda dei cereali utilizzati, della tecnica di lievitazione scelta e del metodo di cottura

I mulini con cui collaboriamo sono:

Molino Sobrino – La Morra (CN)

Molino Marino – Cossano Belbo (CN)

Molino Riggi – Caltanissetta (CL)

*Giulia e Marco*

Ogni aggiunta o modifica alle pizze potrebbe comportare un aumento di prezzo

# LE CREATIVE

## Impasto DiCrock\*

Farro (integrale e bianco) e grano tenero di tipo 2, lievitazione mista, cotto direttamente su pietra

### ROSA PISTACCHIO PLUS

(1,8,7)

focaccia con prosciutto cotto artigianale Antica Corte Pallavicina, stracciatella, pesto di pistacchi di Bronte e granella di pistacchio di Bronte

€ 16

### CRUDO, STRACCIATELLA E NOCCIOLE

(1,7,8)

focaccia con stracciatella, crudo di Parma DOP 24 mesi Casa Graziano e granella di nocciole Piemonte IGP Papa dei Boschi

€ 17

### PORKYPOLLO

(1,7,8)



ripiena di

pollo porchettato da noi, formaggio Branzi, salsa yogurt al limone e julienne di verdure

€ 15

## Impasto Sapori Antichi\*



Tre varietà di grano duro siciliano (perciasacchi, margherito e timilia), solo pasta madre viva, cotto in teglietta

### SGOMBRO E CIPOLLE

(1,4,7)

focaccia con mozzarella fior di latte, sgombro al sugo, cipollotto, capperi di Selargius fritti, pepe e olio EVO L'uomo di Ferro (100% dritta – Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

€ 16

### 'SEMPLICEMENTE' MOTTA

(1,7)



focaccia con crema di ricotta, bresaola di bue della macelleria Motta, julienne di verdure, pecorino 'fiore sardo dei pastori' grattugiato e olio al mandarino

€ 17

### FORMAGGI

(1,7)



ripiena di

formaggio Branzi, stracchino delle Valli Orobiche, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP, confettura di cipolle e aceto balsamico

€ 15

## Impasto Fritto\*

Grani teneri misti macinati a pietra, a lievitazione mista, fritto e reso croccante in forno

### OMAGGIO ALLA BASSA

(1,7,12)



mozzarella, coppa di Parma di Croce e Delizia, verdure croccanti, parmigiano reggiano DOP e aceto balsamico

€ 16

### COME SE... FOSSE SUD

(1,7)

pomodoro campano, crema di ricotta, salame dolce bergamasco e trito di olive taggiasche

€ 14

### MARGHEFRITTA

(1,7)

stracciatella, pomodoro del Piennolo in salsa, pomodorini semiseccchi e olio EVO al basilico

€ 12

con acciughe e origano + € 3

## Impasto Rosso\*



Grani teneri di antiche varietà siciliane, solo pasta madre viva, cotto in teglietta e... senza acqua!

### MARE E TERRA

(1,7,4)

focaccia con polpo, friarielli, mozzarella di bufala, olive taggiasche e olio EVO L'Uomo di Ferro (100% dritta - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

€ 16

### ASSOLUTO DI POMODORO

(1,7)

mozzarella di bufala, pomodoro del Piennolo in salsa, salsa di pomodoro giallo, pomodori del Piennolo rossi, origano e olio EVO Intosso (100% Intosso - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

€ 15

### CONTADINA

(1,7,8)



ripiena di mozzarella fior di latte, verdure croccanti, olive taggiasche e pesto genovese

€ 14

# CLASSICHE... MA NON TROPPO

## Impasto 2/2

Due farine di tipo 2, lievitazione mista, cotto su pietra

### GOLOSA

(1,7,2,8)

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

€ 17

### GUSTOSA

(1,7)



salsa di pomodoro giallo, stracchino delle Valli Orobiche, pecorino grattugiato e julienne di verdure

€ 13

## Impasto 100% Farro

Farina di farro, bianco e integrale, lievitazione mista, cotto su pietra

### PIZZA DELL'ALLEANZA

(1,7,2,8)

mozzarella fior di latte, lonzino di fico, pecorino 'fiore sardo dei pastori' e prosciutto crudo di Parma DOP Casa Graziano

€ 17



### CAMPAGNOLA

(1,7,2,8)

mozzarella fior di latte, crema di topinambur e patate, pomodoro del Piennolo rosso e giallo, julienne di verdure e olio EVO Tuttotonda (tonda iblea 100% - La Tonda - Buccheri, Siracusa)

€ 13



Scan me

## Impasto Trebbie

Grani teneri, lievitazione mista, cotta su pietra e con aggiunta di trebbie (cereali estratti dalla lavorazione della birra artigianale)

### STRANO ABBINAMENTO

(1,7,8)

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

€ 14

### CARRETTIERA

(1,7)

mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia fresca della macelleria Morris Micheli  
Variante vegetariana: senza salsiccia con i pomodori semiseccchi

€ 13



# LE CLASSICHE

Le seguenti pizze, cotte direttamente su pietra refrattaria, possono essere chieste a scelta con impasto:

2/2: mix di grani teneri, morbido e gustoso

farro: 100% farro con una parte di farro integrale

trebbie: con aggiunta di cereali estratti dalla lavorazione delle birra artigianale

## LA NOSTRA MARGHERITA

(1,7)

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

€ 8

## MARGHERITA ALLA NAPOLETANA... O QUASI

- ovvero il nostro omaggio alla tradizione partenopea;  
con cornicione pronunciato e cottura a fiamma viva -

(1,7)

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

€ 10

## MEDITERRANEA

(1,4)

pomodoro del Piennolo in salsa, acciughe, olive taggiasche,  
capperi, origano e olio EVO L'Uomo di Ferro  
Variante vegetariana: senza acciughe, con pomodori semisecco

€ 13

## PROSCIUTTO

(1,7)

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

€ 11

## VEGETARIANA

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte  
e verdure di stagione

€ 12



Presidio Slow Food

## ACCIUGHE

(1,4,7)

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

€ 11

## SALAME PICCANTE

(1,7)

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

€ 11

# 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