

NON SOLO PIZZA

TRIS DI TARTARE DI SCOTTONA

PIEMONTESE 'LA GRANDA'

(7,10)

sale Maldon e olio EVO Alchimia,
(100% Leccio del Corno – Marina Palusci - Pianella,
Pesaro),

salsa yogurt e germogli di pisello,
salsa alla senape

€ 10



PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE

ANTICA CORTE PALLAVICINA

(1,10,12)

servito caldo con giardiniera
e salsa alla senape
accompagnato dai nostri grissini

€ 8



ACCIUGHE CANTABRICHE, FOCACCIA HOMEMADE E BURRO

(1,7)

€ 7

PATATAS NANA CON SUCCO DI LIME E PEPE

sfiziose chips gourmet

€ 2

MIX DI FRITTI*

2 pezzi per tipo

(1,4,7,11,10)

€ 10

CROCCHETTE DI BACCALÀ FRITTE*

con maionese

(1,4,7,10)

€ 5

ALETTE DI POLLO AL SESAMO FRITTE

con salsa alla senape

(1,11,10)

€ 8

SCAMORZA ALLA PIZZAIOLA FRITTE*

con salsa yogurt

(1,7)

€ 5

UN PO' DI VERDE

insalata verde, julienne di verdure, crostini
homemade, salsa yogurt e olive taggiasche

(1,7)

€ 5



TARTARE

(7,12)

carne di fassona piemontese cruda La Granda con sale Maldon, olio EVO Alchimia (100%
Leccio del Corno – Marina Palusci - Pianella, Pesaro) e zeste di limone

servita con insalata di spinacino crudo e parmigiano condita con vinaigrette al limone

€ 14

TAGLIERE DI SALUMI / FORMAGGI / MISTO

servito con lievitati homemade

PICCOLO € 8

GRANDE € 15

POLPO*

(1)

polpo scottato su letto di pomodoro del Piennolo, polvere di olive, crostini, fagiolini
e olio EVO TuttoTonda (tonda iblea 100% - La Tonda - Buccheri, Siracusa)

servito con tortino di zucchine, patate e olive taggiasche

€ 15



TESTAROLI

Una delle più antiche forme conosciute di pastasciutta cotta nei testi lunigianesi
al Pesto € 11

(1,8,7)

olio EVO e Parmigiano € 10

(1,7)

PANINI

Solo ingredienti selezionati e salse homemade per farcire i nostri bun* al latte fatti solo con farine macinate a pietra e mais

U.S.RISEBURGER



Presidio Slow Food

(13,7,12,10)

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 €**

TARTAREBURGER



Presidio Slow Food

(1,7)

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

€ 16

PÜRCELL STRACIÁ

(1,7,10,12)

pulled pork homemade, gorgonzola dolce
DOP, insalata e confettura di cipolle

€ 15

VEGBURGER

(1,7,3,12)

frittata con verdure di stagione, cheddar,
confettura di cipolle e salsa yogurt

€ 13

OCTOBURGER

(1,7,8)

polpo scottato, zucchine croccanti, pomodoro giallo del Piennolo,
pesto genovese DOP e mozzarella

€ 15

PIZZE

La versione più pop del classico disco di pasta steso al momento e cotto direttamente su pietra refrattaria ma rivisitato in chiave Rise: solo farine macinate a pietra e biologiche, lunghe lievitazioni e ingredienti selezionati.

Le pizze possono essere chieste con:

- **impasto tradizionale**
- **impasto integrale di grano tenero**
- **impasto con trebbie**

NB: nel caso non venisse specificato l'impasto al momento dell'ordine verranno fatte con impasto tradizionale

MARGHERITA

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte e
olio al basilico

€ 8

LA NOSTRA MARGHERITA

(1,7)

- servita a spicchi e stesa gourmet -
pomodoro campano, mozzarella fior di latte
leggermente ammorbidita e olio al basilico

€ 8

MARGHERITA ALLA NAPOLETANA... O QUASI

(1,7)

- con cornicione pronunciato e sottile al centro -
pomodoro campano, mozzarella di bufala,
parmigiano reggiano DOP e olio al basilico

€ 10

PROSCIUTTO

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte
e prosciutto cotto

€ 11

SALAME PICCANTE

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte
e salame piccante

€ 11

SALSICCIA E ZOLA

(1,7)

mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce
DOP e salsiccia fresca bergamasca

€ 12

VERDURE

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte
e verdure di stagione

€ 12

MEDITERRANEA

(1,4)

pomodoro campano, acciughe, capperi sardi,
olive taggiasche, origano
e olio EVO L'Uomo di Ferro

Variante vegetariana: senza acciughe, con pomodori
semiseccchi

€ 13

STRANO ABBINAMENTO

(1,7,8)

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

€ 14

GOLOSA

(1,7,2,8)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte,
gambero rosso crudo, stracciatella, olio al
limone e trito di pistacchio di Bronte

€ 17

TERRE VERDIANE

(1,7)

mozzarella fior di latte, strolghino Antica Corte Pallavicina, piselli e pomodoro del Piennolo

€ 15

ESAGERATA

(1,7)

mozzarella fior di latte, zucchine, gorgonzola dolce DOP e pancetta di suino nero Antica Corte Pallavicina

€ 14



Scan me

PIZZA DELL'ALLEANZA

(1,7,2,8)

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

€ 17

RUSTICA

(1,7)

mozzarella fior di latte, cipollotto, parmigiano reggiano DOP e salsiccia fresca
Variante vegetariana: senza salsiccia con pomodori del Piennolo

€ 13

GUSTOSA

(1,7)

salsa di pomodoro del Piennolo rosso, stracchino delle Valli Orobiche, pecorino grattugiato e julienne di verdure

€ 13

LIGURE

(1,7,8)

mozzarella fior di latte, patate, fagiolini, pesto genovese DOP e parmigiano reggiano DOP

€ 12

MARINARA DEL PIENNOLO

(1)

salsa di pomodoro del Piennolo, pomodori del Piennolo gialli, olio all'aglio e origano

€ 8

CALZONE DELLA TRADIZIONE

(1,7)

pomodoro campano, ricotta fresca, salame dolce bergamasco e mozzarella di bufala

€ 15

CALZONE VEG

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella fior di latte, ricotta, spinaci e parmigiano reggiano DOP

€ 14

PIZZE FRITTE

Impasto di grano tenero fritto e poi rigenerato in forno per renderlo croccante e leggero

OMAGGIO ALLA BASSA*

(1,7,12)

mozzarella, coppa di Parma di Croce e Delizia, giardiniera artigianale, 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 + € 3

LIEVITATI

Quattro impasti unici, ognuno con un gusto e una consistenza diversa studiati per stupire e rendere la pizza un'esperienza gastronomica da condividere

SAPORI ANTICHI*



Solo antiche varietà di grano duro siciliano, solo pasta madre viva, cotto in teglietta

POLPO E PATATE

(1,7)

mozzarella fior di latte, polpo scottato,
patate, pomodori semiseccati, trito di olive
taggiasche e germogli di piselli

€ 16

MONTANARA

(1,7)

crema di ricotta fresca, bresaola, spinaci
crudi, parmigiano reggiano DOP
e olio EVO Intosso

(100% Intosso - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

€ 15

VAPOROSSO*



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

PULLED PIZZA ITALIAN STYLE

(1,7,10)

ripiena di
pulled pork homemade, cheddar, salsa
yogurt e julienne di verdure

€ 16

ASSOLUTO DI POMODORO

(1,7)

mozzarella di bufala, pomodoro del Piennolo
in salsa, pomodori del Piennolo rossi e gialli,
origano e olio EVO Intosso

(100% Intosso - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

€ 15

CROCCANTE* (il 2/2 si fa più accattivante)

Due farine di tipo 2 biologiche e macinate a pietra, lievitazione mista, cotto in teglietta

ROSA PISTACCHIO PLUS

(1,7,8)

focaccia con prosciutto cotto artigianale
Antica Corte Pallavicina,
pesto di pistacchi di Bronte,
stracciatella e granella di pistacchi di Bronte
Versione veg: senza prosciutto con trito di olive

€ 16

MEAT-ICA

(1,7)



focaccia con stracciatella, tartare di fassona
piemontese La Granda, capperi fritti,
pomodoro giallo del Piennolo
e olio EVO Alchimia

(100% Leccio del Corno - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

€ 17

SOLO FARRO*

Farina di farro - bianco e integrale - lievitazione mista, cotto in teglietta

CRUDO E MELONE

(1,7)

stracciatella, crudo di Parma DOP 24 mesi
Casa Graziano, crema di melone
e germogli di piselli

€ 17

ORTOLANA

(1,7)

mozzarella, stracchino delle Valli Orobiche,
zucchine, piselli, fagiolini, pomodori del
Piennolo e olio al basilico

€ 15

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 SO₂
- 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