

NON SOLO PIZZA

TRIS DI TARTARE

(7,10)



tartare di scottona piemontese con 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 FATTO DA NOI

SERVITO CALDO

(1A,10,12)

con giardiniera e salsa alla senape accompagnato dai nostri grissini
€ 8



ACCIUGHE CANTABRICHE, FOCACCIA HOMEMADE E BURRO

(1A,7)

€ 7

PATATAS NANA CON SUCCO DI LIME E PEPE

sfiziose chips gourmet

€ 2

MIX DI FRITTI*

2 pezzi per tipo

(1A+B,4,7,11,10)

€ 10

CROCCHETTE DI BACCALÀ FRITTE*

con maionese

(1A,4,7,10)

€ 5

ALETTE DI POLLO AL SESAMO FRITTE

con salsa alla senape

(1B,6,11,10)

€ 8

MEDAGLIONI DI CIPOLLA IN PASTELLA FRITTI*

con salsa yogurt

(1A,7)

€ 5

LA PARMIGIANA SECONDO NOI

melanzane al forno, pomodori alla piastra, mozzarella, olio al basilico e parmigiano reggiano

(7)

€ 7

TARTARE

(1A, 7)



carne di fassona piemontese cruda La Granda con sale Maldon, olio EVO Alchimia (100% Leccio del Corno – Marina Palusci - Pianella, Pesaro) e granella di Nocciole servita con insalata verde e cavolo cappuccio

€ 15

TAGLIERE DI SALUMI / FORMAGGI / MISTO

(7)

(7)

servito con lievitati homemade (1A+B)

PICCOLO **€ 8**

GRANDE **€ 15**

POLPO*

(1A+B)

polpo scottato su letto di salsa di pomodoro, polvere di olive, crostini, microortaggi di piselli e olio al limone

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** olio EVO e Parmigiano **€ 10**

(1A,8D,7)

(1A,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

(1A, 3, 7, 12, 10)



hamburger da 200 gr di fassona piemontese
La Granda, insalata, maionese, cheddar,
confettura di cipolle
e pomodori alla piastra

€ 14

con aggiunta di bacon affumicato +2 €

PÜRCELL STRACIÁ

(1A, 3, 7, 10, 12)

pulled pork homemade, gorgonzola dolce
DOP, cavolo cappuccio
e confettura di cipolle

€ 15

OCTO BURGER

(1A, 3, 10, 7)

polpo scottato, patate, zucchine,
mozzarella fior di latte e maionese

€ 15

AUTUNBURGER

(1A, 3, 7, 10)



hamburger da 200 gr di fassona piemontese
La Granda, stracchino delle Valli Orobiche,
funghi porcini della Lunigiana, maionese
e pomodori gialli del Piennolo

€ 16

VEGBURGER

(1A, 3, 7, 8D)



melanzane al forno, pomodoro grigliato,
pesto genovese
e stracchino delle Valli Orobiche

€ 13

PIZZE FRITTE

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

OMAGGIO ALLA BASSA*

(1A, 7, 12)

mozzarella, coppa di Parma di Croce e
Delizia, giardiniera artigianale, parmigiano
reggiano DOP e aceto balsamico

€ 16

MARGHEFRITTA*

(1A, 7)

stracciatella, conserva di pomodoro
del Piennolo, pomodorini semiseccchi
e olio EVO al basilico

€ 12

con acciughe (4) + € 3

COME SE... FOSSE SUD*

(1A, 7)

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

€ 14

FRIED PRIDE*

(1A, 7)

mozzarella, gorgonzola dolce DOP,
friggitelli, melanzane
e pomodori semiseccchi

€ 13

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** (1A)
- **IMPASTO INTEGRALE DI FARRO** (1A+C)
- **IMPASTO CON SEMI MISTI (LINO, ZUCCA E CHIA) E GRANO DURO** (1A+B)

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, stracciatella e olio al basilico

€ 9

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)

conserva di pomodoro del Piennolo, acciughe, capperi sardi, olive taggiasche, origano e olio EVO L'Uomo di Ferro
Variante vegetariana: con pomodori semiseccchi

€ 13

STRANO ABBINAMENTO

(1,7,8D)

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

€ 14

GOLOSA

(1,7,2,8B)

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

€ 17

APUANA

(1,7)

mozzarella, porcini della Lunigiana, lardo di Colonnata IGP e pecorino nelle foglie di fico della gastronomia Beltrami

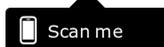
€ 16

MELANZOLA (cit.)

(1,7)

pomodoro campano, mozzarella, melanzane, salame piccante e gorgonzola dolce DOP

€ 13



PIZZA DELL'ALLEANZA

(1,7,2,8C+E)

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

€ 17

GUSTOSA

(1,7)

pomodoro, stracchino delle Valli Orobiche, friggirelli e salsiccia

€ 14

ESTIVA

(1,7,4)

mozzarella, fiori di zucca, ricotta e acciughe

€ 14

SUPERP

(1,7,14)

mozzarella, peperoni, polpo, polvere di olive e pomodoro giallo del Piennolo

€ 16

MARINARA DEL PIENNOLO

(1)

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

€ 8

PROSCIUTTO E FUNGHI... SECONDO NOI!

mozzarella, formaggio latteria di Campolessi, prosciutto cotto fatto da noi e porcini della Lunigiana

€ 17



Presidio Slow Food

CALZONE DELLA TRADIZIONE

(1,7)

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

€ 15

CALZONE VEGETARIANO

(1,7)

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

€ 14

LIEVITATI

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

**IN SOSTITUZIONE DEGLI IMPASTI PROPOSTI SI PUÒ SCEGLIERE
L'IMPASTO AL FARRO 100%!**



Un impasto studiato per avere un'alternativa con una bassa quantità di glutine e creato con solo pasta madre viva.



RUSTICO*

Impasto realizzato con una farina di tipo 2, mais macinato a pietra e grano saraceno, solo pasta madre viva, cotto in teglietta misto vapore

PULLED PIZZA vol.2

(1A,7,10)

ripiena di

pulled pork homemade, cheddar artigianale e friggitelli

- servita con salsa alla senape -

€ 16

TARAGNA 4CHESSE

(1A,7,8A)

mozzarella, storico ribelle, formaggio latteria di Campolessi, lardo di colonnata IGP e granella di nocciole Piemonte

€ 18



SICULA

(1A,7,8A+C)

mozzarella, pomodori alla piastra, zucchine, pesto di pistacchi e granella di mandorle

€ 15

ALPINA

(1A,7)

mozzarella, cavolo cappuccio, bresaola, stracchino delle Valli Orobiche, pepe e olio EVO Intosso

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

€ 17



DI-CROCK*

Impasto di grano tenero di tipo 2 con farro bianco e integrale, lievitazione mista, cotto su pietra refrattaria

ROSA PISTACCHIO PLUS

(1A,7,8B)

focaccia con prosciutto cotto fatto da noi, pesto di pistacchi di Bronte, stracciatella e granella di pistacchi di Bronte
Versione veg: senza prosciutto con trito di olive

€ 16

MEAT-ICA

(1A,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

CRUDO E STRACCIATELLA

(1A,7)

focaccia con stracciatella, crudo di Parma DOP 24 mesi Casa Graziano, parmigiano reggiano e microortaggi di piselli

€ 17

con funghi porcini della Lunigiana + 2 €

BALTICA

(1A,4,7)

mozzarella, baccalà mantecato, brunoise di peperoni, menta e olio EVO l'OIL

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

€ 15

TABELLA ALLERGENI

Sotto ogni piatto è indicato il numero dell'allergene presente

- 1 Glutine: A) farina di grano tenero B) farina di grano duro C) farina di farro
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati (di gallina)
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati (di bovino)
- 8 Frutta a guscio e derivati: A) nocciole B) pistacchio C) mandorla D) pinoli
E) noci
- 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