

NON SOLO PIZZA

Bue e Zucca (7)			€ 10
Bresaola di bue di Sergio Motta, zucca, crema di ricotta, olio al mandarino e pepe			
Prosciutto cotto artigianale Antica Corte Pallavicina (1A,9 ,10,12)			€ 8
Servito caldo con giardiniera e salsa alla senape Accompagnato dai nostri grissini			
Acciughe, focaccia homemade* e burro (1A,7)			€ 7
Patatas Nana con succo di lime e pepe			€ 2,5
Sfiziose chips gourmet			
Uovo poché, fonduta di Montebore e Porri Fritti (3, 7)			€ 9,5
FiscEnCips (1A, 4)			€ 5
Baccalà fritto e Patatas Nana			
Zuppa margherita (1A,7)			
Passata di pomodoro calda, stracciatella, crostini homemade e olio al basilico	PICCOLA	€ 4	
	GRANDE	€ 8	
Tris di Verdure alla Piastra (7)			€ 8
Verdure di stagione condite con gorgonzola dolce DOP fuso e polvere di olive			
 Tartare* (8A) Presidio Slow Food*			€ 16
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 Piemonte IGP Servita con patate e porcini della Lunigiana			
Tagliere di salumi / formaggi / misto (1A, 7)			
Servito con lievitati homemade	PICCOLO	€ 8	
	GRANDE	€ 15	
Polpo* alla Campagnola (1A, 14)			€ 15
Polpo scottato su letto di salsa di pomodoro, crostini, polvere di olive, zucca e olio EVO Intosso (100% Intosso – Marina Palusci - Pianella, Pesaro) Servito con insalata colorata con chips di cavolo			
 Testaroli* Presidio Slow Food*			
Una delle più antiche forme conosciute di pastasciutta cotta nei testi luniganesi	Al Pesto (1A, 7, 8D)	€ 11	
	Olio EVO e Parmigiano (1A, 7)	€ 10	

I NUMERI SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI,
LA TABELLA E' CONSULTABILE ALL'INIZIO DEL MENU



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, 10) € 14

Hamburger di manzo della macelleria Motta*, insalata, maionese, cheddar, confettura di cipolle e pomodori semiseccchi

Aggiunta di bacon affumicato + € 2

Kraken (1A, 3, 7, 14) € 15

Polpo scottato*, patate, porri fritti, mozzarella fior di latte e ketchup

Pürcell Stracià (1A, 3, 7, 10, 12) € 15

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

Alpino (1A, 3, 7, 10) € 16



Hamburger di manzo della macelleria Motta*, formaggio Montebore, funghi porcini della Lunigiana*, radicchio e salsa alla senape

Boscaiolo (1A, 7, 3) € 15



Mozzarella, finferli*, pomodori gialli del Piennolo e stracchino delle Valli Orobiche

PIZZE FRITTE*

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

Buonautunno (1A, 7) € 16



Mozzarella fior di latte, stracchino delle Valli Orobiche, zucca, prosciutto crudo di Parma Casa Graziano e chips di cavolo

Come se...fosse Sud (1A, 7) € 14

Pomodoro campano, crema di ricotta, salame dolce e trito di olive taggiasche

Marghefritta (1A, 7) € 10



Stracciatella, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, pomodori semiseccchi e olio al basilico

Aggiunta di acciughe + € 3

Baccalà Mediterraneo (1A, 4, 9, 7, 8B) € 14

Mozzarella, insalata, baccalà mantecato homemade, pistacchi di Bronte, pomodori gialli del Piennolo e olio al mandarino

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)

Nel caso non venisse specificato l'impasto al momento dell'ordine, le pizze verranno fatte con impasto tradizionale

Margherita (1, 7) € 8

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte e olio al basilico

La Nostra Margherita (1, 7) - *Servita a spicchi e stesa gourmet* - € 8

Pomodoro campano, stracciatella e olio al basilico

Margherita alla Napoletana...o quasi (1,7) - *Cornicione pronunciato, sottile al centro* - € 10

Pomodoro campano, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano DOP e olio al basilico

Marinara ai 3 Pomodori (1) € 8



Salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, pomodori del Piennolo gialli, pomodori datterini semiseccchi, olio all'aglio e origano

Prosciutto (1, 7) € 11

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto artigianale

Salame Piccante (1, 7) € 11

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte e salame piccante

Salsiccia e Zola (1, 7) € 12

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

Verdure (1, 7) € 12

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte e verdure di stagione

Mediterranea (1, 4) € 13

Pomodoro campano, acciughe, capperi sardi, olive taggiasche, origano e olio EVO L'Uomo di Ferro (100% Dritta - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

Variante vegetariana: senza acciughe, con pomodori semiseccchi

Strano Abbinamento (1, 7, 8D) € 14

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

Apuana (1, 7) € 15

Mozzarella fior di latte, porcini della Lunigiana, lardo di Colonnata IGP e pecorino nelle foglie di fico della gastronomia Beltrami



Autunno (1, 7) Presidio Slow Food € 14

Mozzarella fior di latte, funghi porcini della Lunigiana, gorgonzola dolce DOP, formaggio Montebore, porri fritti e pepe



Hot P&F (1, 7) Presidio Slow Food € 17

Mozzarella, finferli, prosciutto al miele e peperoncino affumicato homemade, formaggio latteria di Campolessi

Bizzarra (1, 7) € 13

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP, salsiccia fresca, chips di cavolo e ketchup homemade

Variante vegetariana: senza salsiccia, con finferli

Golosa (1, 2, 7, 8B) € 17

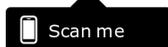
Pomodoro campano, mozzarella fior di latte, gambero rosso crudo, stracciatella, olio al limone e trito di pistacchio di Bronte

Calzone della Tradizione (1, 7) € 15

Pomodoro campano, ricotta fresca, salame dolce bergamasco, mozzarella di bufala

Calzone Vegetariano (1, 7) € 14

Pomodoro campano, mozzarella fior di latte, ricotta, radicchio, olive taggiasche e parmigiano reggiano DOP



PIZZA DELL'ALLEANZA (1, 7) € 17
Mozzarella fior di latte, storico ribelle, crema di ricotta fresca e formaggio latteria di Campolessi

LIEVITATI

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

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.3 (1A, 7, 10) - *Servita con salsa alla senape artigianale* -

€ 16

Ripiena di pulled pork homemade*, cheddar artigianale e porri fritti

Taragna 4Cheese (1A, 7, 8A)



€ 17

Mozzarella, storico ribelle, formaggio latteria di Campolessi, porcini e granella di nocciole Piemonte

Aggiunta di lardo di colonnata IGP + € 2

Polpo e Patate (1A, 7, 14)

€ 15

Mozzarella fior di latte, patate, capperi fritti, polpo e pomodori semiseccati

Mo(N)ttanara (1A, 7)

€ 17

Mozzarella fior di latte, radicchio, bresaola della macelleria Motta, pecorino, porri fritti e olio EVO L'Uomo di Ferro (100% Dritta - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

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)

€ 16

Focaccia con prosciutto cotto Antica Corte Pallavicina, pesto di pistacchi di Bronte, stracciatella e granella di pistacchi di Bronte

Versione veg: senza prosciutto con trito di olive

Crudo e Stracciatella... a Parma (1A, 7, 9, 12) - *Servita con giardiniera artigianale* -

€ 17

Focaccia con stracciatella, crudo di Parma DOP 24 mesi Casa Graziano e parmigiano reggiano DOP

Bitter violet symphony (1A, 7, 12)

€ 15

Focaccia con mozzarella, radicchio all'aceto balsamico, gorgonzola dolce DOP, trito e polvere di olive e cavolo cappuccio

Meat-Ica (1A, 7)



€ 17

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)

I NUMERI SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI,
LA TABELLA E' CONSULTABILE ALL'INIZIO DEL MENU



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