

NON SOLO PIZZA

Per iniziare, da condividere o anche solo nell'attesa...

'to await a pleasure, is itself a pleasure'

cit. Gotthold Ephraim Lessing

Prosciutto cotto artigianale Antica Corte Pallavicina (1A,3,10,12)  € 8
Servito caldo con patate speziate e maionese homemade
Accompagnato dai nostri grissini

Acciughe, focaccia homemade* e burro (1A,4,7) € 7

Patatas Nana con succo di lime e pepe € 2,5
Sfiziose chips gourmet

Baccalà mantecato su crostone di pane (1A,4,7,12) € 7
Baccalà mantecato homemade, crostone di pane fatto da noi,
pomodori semiseccchi e gocce di aceto balsamico

Tris di Verdure alla Piastra (7,8A) € 9
Verdure di stagione con fonduta di gorgonzola DOP e granella di nocciole Piemonte

I taglieri 3X3

Tre assaggi di tre prodotti accompagnati da gnocco fritto, pane e grissini

La nostra selezione di salumi  € 10
Prosciutto Crudo Casa Graziano 24 mesi, Slinzega Ma!, Mortadella Classica

Il tagliere delle Spiga - Antica Corte Pallavicina € 15
Culatello, Prosciutto cotto artigianale, Strolghino di culatello

La nostra selezione di formaggi € 10
Gorgonzola DOP Guffanti, Pecorino maremmano di grotta, Parmigiano di montagna

Il Tagliere di formaggi Presidio Slow Food  € 15
Storico ribelle, Latteria di Campolessi, Stracchino delle Valli Orobiche

Tartare* (8A)  € 16
Carne di razza piemontese con sale Maldon, olio EVO Intosso (100% Intosso - Marina Palusci - Pianella, Pesaro), capperi fritti e pomodori semiseccchi
Servita con patate e coste

Polpo* alla Campagnola (1A, 14) - **servito con insalata** - € 15
Polpo scottato su letto di salsa di pomodoro, crostini, patate speziate
e olio EVO Intosso (100% Intosso - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

Testaroli  Al Pesto (1A,7,8D) € 11
Una delle più antiche forme di pasta conosciute Olio EVO e Parmigiano € 10
(1A,7)

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

RiseBurger (1A,3,10,12)

€ 14

Hamburger di manzo di razza piemontese*, insalata, maionese, confettura di cipolle e pomodori semiseccchi

Aggiunta di bacon + € 2

BigPigBurger (1A,7)



Presidio Slow Food

Burger di maiale, coste, salsa yogurt, formaggio latteria di Campolessi e mortadella classica

€ 14

Pürcell Stracià (1A,7)

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

€ 15

WoodBurger (1A,7)



Presidio Slow Food

Hamburger di manzo di razza piemontese*, radicchio, stracchino delle Valli Orobiche, pancetta e confettura di cipolle

€ 15

KEBUEB

(1A,7,12)

Un grande classico di Rise torna in una nuova veste: solo carne di bue della Macelleria Motta, una speziatura segreta e una 'tasca' di mais e grano saraceno

Focaccia farcita con carne di bue speziata, confettura di cipolle, insalata, pomodori semiseccchi e salsa yogurt

€ 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** (1A)
- **impasto integrale** (1A)

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* - € 9

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 Chicago Style (1,12) € 8

Salsa di pomodoro del Piennolo, pomodori semiseccchi, ketchup homemade, 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)  Presidio Slow Food € 13

Pomodoro campano, acciughe, capperi di Salina, 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

Contadina (1,7) € 13

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, mozzarella affumicata da noi e coste

Variante vegetariana: senza salsiccia, con olive taggiasche

Golosa (1,2,7,8B) € 17

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

Calzone della Tradizione (1,7) € 15

Pomodoro campano, robiola, salame dolce bergamasco, mozzarella di bufala

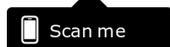
Calzone Vegetariano (1,7) € 14

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



PIZZA DELL'ALLEANZA (1,7) € 17

Mozzarella fior di latte, storico ribelle, stracchino delle Valli Orobiche, formaggio latteria di Campolessi, nocciole Piemonte IGP e miele



Un euro sarà devoluto a Slow Food per progetti legati ai Presidi, piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

PIZZE FRITTE*

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

C'era una Volta (1A,7,8B) € 16



Mozzarella fior di latte, stracchino delle Valli Orobiche, mortadella classica e trito di pistacchi

Come se...fosse Sud (1A,7) € 14

Pomodoro campano, robiola, salame dolce e trito di olive taggiasche

Marghefritta (1A,7) € 10

Stracciatella, pomodoro del piennolo, pomodori semiseccchi e olio al basilico

Aggiunta di acciughe + € 3 (4)

Bianca e Nera (1A,4,9,7) € 15

Mozzarella fior di latte, porri, baccalà mantecato, trito di olive taggiasche e olio al mandarino

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

LIEVITATI

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 all'italiana (1A,7,10) € 16

Ripiena di pulled pork homemade*, pecorino, ketchup homemade e rucola

Pane e Mortazza (1A,7,3,10) € 14



Presidio Slow Food

Ripiena di mozzarella, mortadella classica, maionese, parmigiano reggiano DOP e rucola

Valtellina (1A,7) € 16

Mozzarella fior di latte, slinzega Ma!, rucola, storico ribelle e olio al limone

La Focaccia del Contadino (1A,7,12) € 14

Mozzarella fior di latte, patate, porri, gorgonzola DOP, pepe e aceto balsamico

Octopus (1A,7,9) € 16

Mozzarella fior di latte, polpo, coste, pomodori semiseccchi e mix di aromi

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, stracciatella e granella di pistacchi

Versione veg: senza prosciutto con trito di olive

Crudo e Stracciatella (1A,7,8A) € 17

Focaccia con stracciatella, crudo di Parma DOP 24 mesi Casa Graziano e granella di nocciole Piemonte IGP

Con culatello Antica Corte Pallavicina al posto del crudo + € 3

Ortolana (1A,7) € 13

Focaccia con mozzarella di bufala, radicchio, mozzarella affumicata e trito di olive taggiasche

Terra e Mare (1A,7) € 13

Focaccia con mozzarella fior di latte, coste, mozzarella affumicata, pomodoro semisecco e acciughe

Meat-Ica (1A,7) € 17

Focaccia con stracciatella, tartare di fassona piemontese, capperi fritti, pomodori semiseccchi e olio EVO Intosso (100% Intosso - Marina Palusci - Pianella, Pesaro)

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