

## TABELLA ALLERGENI

1. **Glutine:** A) frumento B) segale
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) pistacchio B) nocciola C) pinoli
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**

# RISE: PIZZA CONTEMPORANEA... ... E NON SOLO!

## TAPA(S)BUCHI

PER SPEZZARE LA FAME IN ATTESA DELLA PIZZA

### **CupRese**

Monoporzione di mozzarella di bufala, pomodorini scottati, stracciatella artigianale, pomodorini confit, origano, olio al basilico

€ 3,5

### **Patatas Nana con lime e pepe del Sichuan**

Chips gourmert

€ 2,5

### **Pane, Burro e Acciughe**

Pane homemade con farina di segale e grano duro, burro, acciughe mediterranee, prezzemolo

€ 3,5

### **Il Tonno si Taglia con un Grissino?**

Tonno sott'olio homemade, grissini fatti con solo pasta madre, salsa yogurt al mandarino

€ 5

### **Mangia e Bevi**

Pulled pork homemade, patatas nana e... chupito di Sciur Spock ovvero Campari e Vulcanica

€ 5

# KEBUEB



(1A,7,1B)

**MEZZA FOCACCIA CON SEGALE E GRANO TENERO MACINATO A PIETRA**

Carne di bue speziata della macelleria Motta, insalata bio, salsa yogurt homemade, pomodorini confit, cipolla di Castrofilippo saltato in padella € 11

# PÜRCELL STRACCIÀ

(1A,7,6,12)

**BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI**

Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta e il nostro rub segreto, melanzane, gorgonzola DOP, salsa BBQ (salsa BBQ fatta da noi con pomodori bio affumicati e la nostra worchester invecchiata 2 anni in botte) € 14

# IO TI SPIEZZO IN 2

(1A,7)

**BUN AL LATTE CON FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA E SEMI MISTI**

Salamella della macelleria Motta, parmigiano reggiano DOP, senape artigianale in grani, 'nduja, friggirelli € 14

# FOCACCE

**IMPASTO A LIEVITAZIONE MISTA CON UNA PARTE DI FARINA DI SEGALE INTEGRALE MACINATO A PIETRA**

**La Nostra Margherita (1A,7,1B)** € 8  
Stracciatella artigianale, pomodoro, olio al basilico

**MelanZola (un tributo...) (1A,7)** € 11  
Mozzarella, melanzane, pomodorini scottati, gorgonzola, origano

**Regina del Mare (1A,7,1B,4)** € 12  
Stracciatella artigianale condita olio EVO e origano, acciughe, pomodorini confit

**Rosa Pistacchio – 1(.).9 (1A,7,1B,8A)** € 13  
Stracciatella artigianale, prosciutto cotto Santa Lucia, granella di pistacchi

**La Ficata (1A,7)** € 16  
Stracciatella artigianale, prosciutto crudo di Parma DOP, fichi bio freschi



# PIZZE

Disponibile anche impasto integrale

## LA SPECIALE

**Motta-nara Summer Edition (1A,7)** € 14

Mozzarella, bresaola della macelleria Motta, parmigiano reggiano DOP, zucchine, olio al mandarino

**Marinara (1A)** € 5

Pomodoro, origano, olio all'aglio

**Margherita (1A,7)** € 6

Pomodoro, mozzarella, olio al basilico

**Prosciutto (1A,7)** € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale

**Salame Piccante (1A,7)** € 8

Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese

**Verdure (1A,7)** € 9

Pomodoro, mozzarella, friggirelli, zucchine, melanzane

**Bufalina (1A,7)** € 9

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, origano

**Parmigiana (1A,7)** € 9

Pomodoro, melanzane sott'olio homemade, parmigiano reggiano, olio al basilico

**Calzone (1A,7)** € 9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP

**Calzone Vegetariano (1A,7)** € 9



Pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino delle Valli Orobiche, olive taggiasche

**Mediterranea (1A,4)** € 10



Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano

**4 Formaggi (1A,7)** € 10



Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del monte Poro, stracchino delle Valli Orobiche

**FiordAlice (1A,7,4)** € 12

Mozzarella, fiori di zucca, acciughe, robiola fresca, prezzemolo

**Zola e Crudo (1A,7)** € 12

Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (a parte)

---

**Diabolica (un evergreen) (1A,7,8C)** € 12

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pesto genovese, olive taggiasche

---

**Tonno e Cipolle (1A,7,4)**



Presidio Slow Food

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Castrofilippo, tonno sott'olio homemade, origano

---

**Calabrisella (1A,7)**



Presidio Slow Food

Mozzarella, pomodori scottati, friggirelli, 'nduja, pecorino del monte Poro

---

**Esagerata (1A,7)**



Presidio Slow Food

Mozzarella, cipolla di Castrofilippo, salsiccia della macelleria Motta, friggirelli, gorgonzola

---

**Orto di Mare (1A,7,4)**

Pomodoro, tonno sott'olio homemade, zucchine, fiori di zucca, parmigiano reggiano DOP, pepe del Sichuan

---

**Golosa (un must) (1A,7,2,8A)**

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, gamberi crudi, olio al limone, granella di pistacchi

---