

## 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**

# TAPA(S)BUCHI

PER SPEZZARE LA FAME IN ATTESA DELLA PIZZA

<b>Patatas Nana con lime e pepe del Sichuan</b>	<b>€ 2,5</b>
Chips gourmert	
<b>Pane, Burro e Acciughe (1A,7,4)</b>	<b>€ 3,5</b>
Pane homemade con farina di segale e grano duro, burro, acciughe mediterranee	
<b>Un po' di Pulled (1A,7,10)</b>	<b>€ 4,5</b>
Crostone di pane con Pulled Pork homemade, stracchino delle Valli Orobiche, cipolle	
<b>CupRese (7)</b>	<b>€ 3,5</b>
Monoporzione di mozzarella di bufala, pomodori semidry, stracciatella srtigianale, origano e olio al basilico	

# PIATTI

## NON SOLO PIZZA

<b>Insalata Sfiziosa (7)</b>		<b>€ 8</b>
Insalata verde, prosciutto cotto, mozzarella, olive taggiasche		
<b>Insalata Siciliana (1A,7)</b>		<b>€ 9</b>
Insalata verde, tonno sott'olio homemade, capperi di Salina, olive taggiasche, salsa yogurt		
<b>Insalata Autunnale (7)</b>		<b>€ 8</b>
Insalata verde, patate al forno, porri al vapore, crema di zucca, parmigiano		
<b>Trippa (7)</b>		
La mitica trippa di Marco con crostone di pane homemade	<b>Piccola</b>	<b>€ 8</b>
	<b>Grande</b>	<b>€ 6</b>
<b>Baccalà al Cartoccio (7)</b>		<b>€ 9</b>
Baccalà al cartoccio con verdure e patate al forno		
<b>Kebueb (7,1B)</b>		<b>€ 10</b>
Carne di bue speziata della macelleria Motta, insalata bio, salsa yogurt homemade, pomodorini confit, cipolla di Castro Filippo saltato in padella		
<b>Pulled Pork (7)</b>		<b>€ 11</b>
Pulled pork homemade fatto con carne della macelleria Motta e il nostro rub segreto; contorno di melanzane e zucchine Servito con pane tostato e salsa BBQ homemade		
<b>Cinghiale!!!</b>		<b>€ 12</b>
Cinghiale della Lunigiana in umido con contorno di patate al forno		
<b>Fish &amp; Chips</b>		<b>€ 9</b>
Bocconcini di baccalà in tempura con chips gourmet		
<b>Testaroli</b>	 <small>Presidio Slow Food</small>	<b>Al pesto € 10</b>
La più antica forma di pasta conosciuta cotta nei testi lunigianesi		
	<b>Al olio Evo e parmigiano</b>	<b>€ 9</b>

# 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 semidry, cipolle € 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

---

# SVUNC IN BUN



(1A,7)

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

Salamella della macelleria Motta, peperoni, cipolle, maionese homemade, stracchino delle Valli Orobiche € 14

---

# TRIP IN BUN



(1A,7)

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

La Trippa di Rise, pecorino del Monte Poro e... direi che basta ;-)  
€ 14

---

# FOCACCE

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

- da asporto: kit per assaporare a casa le nostre focacce gourmet -

<b>La Nostra Margherita (1A,7,1B)</b>	<b>€ 8</b>
Stracciatella artigianale, pomodoro, olio al basilico	
<b>MelanZola (un tributo...) (1A,7)</b>	<b>€ 11</b>
Mozzarella, melanzane, pomodorini semidry, gorgonzola, origano	
<b>Regina del Mare (1A,7,1B,4)</b>	<b>€ 12</b>
Stracciatella artigianale condita olio EVO e origano, acciughe, pomodorini semidry	
<b>Rosa Pistacchio – 1(.)9 (1A,7,1B,8A)</b>	<b>€ 13</b>
Stracciatella artigianale, prosciutto cotto Santa Lucia, granella di pistacchi	
<b>Crudo e Zucchine (1A,7)</b>	<b>€ 14</b>
Mozzarella, zucchine, prosciutto crudo di Parma DOP, robiola fresca	

# PIZZE

Disponibile anche impasto integrale

## LA FUORI MENU

<b>P&amp;F (1A,7)</b>		
Mozzarella, prosciutto cotto, finferli e stracchino delle Valli Orobiche		€ 13
<b>Marinara (1A)</b>		€ 5
Pomodoro, origano, olio all'aglio		
<b>Margherita (1A,7)</b>		€ 6
Pomodoro, mozzarella, olio al basilico		
<b>Prosciutto (1A,7)</b>		€ 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale		
<b>Salame Piccante (1A,7)</b>		€ 8
Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese		
<b>Verdure (1A,7)</b>		€ 9
Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane		
<b>Bufalina (1A,7)</b>		€ 9
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semidry, origano		
<b>Parmigiana (1A,7)</b>		€ 9
Pomodoro, melanzane sott'olio homemade, parmigiano reggiano, olio al basilico		
<b>Calzone (1A,7)</b>		€ 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP		
<b>Calzone Vegetariano (1A,7)</b>	 Presidio Slow Food	€ 9
Pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino delle Valli Orobiche, olive taggiasche		
<b>Mediterranea (1A,4)</b>	 Presidio Slow Food	€ 10
Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano		
<b>4 Formaggi (1A,7)</b>	 Presidio Slow Food	€ 10
Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, stracchino delle Valli Orobiche		
<b>Ortolana (1A,7)</b>		€ 11
Pomodoro, mozzarella, patate, crema di zucca, gorgonzola DOP		
<b>Nella Vecchia Fattoria (1A,7,4)</b>		€ 12
Mozzarella, patate, stracchino delle Valli Orobiche, lardo alto del Po di suino nero, rosmarino		
<b>Zola e Crudo (1A,7)</b>		€ 12
Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (servito a		

---

parte)

---

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

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

---

**Tonno e Cipolle (1A,7,4) € 12**

Pomodoro, mozzarella, cipolle, tonno sott'olio homemade, origano

---

**Calabrisella (1A,7)**



**€ 13**

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

---

**Esagerata (1A,7) € 13**

Mozzarella, cipolle, salsiccia della macelleria Motta, peperoni, gorgonzola

---

**Versione "...fuori dal vaso": + 'nduja + € 2**

---

**Ellenica (1A,7,4)**

**€ 14**

Mozzarella, tonno sott'olio homemade, peperoni, pomodori semidry, pecorino del Monte Poro, salsa yogurt

---

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

**€ 16**

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

---