

# TAPA(S)BUCHI

PER SPEZZARE LA FAME IN ATTESA DELLA PIZZA

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

## PIATTI

NON SOLO PIZZA

<b>Trippa (7)</b> La mitica trippa di Marco con crostone di pane homemade	<b>Piccola</b>	€ 6
	<b>Grande</b>	€ 8
<b>Kebueb al piatto (7,1B)</b> Carne di bue speziata della macelleria Motta, insalata bio, salsa yogurt homemade, pomodorini confit, cipolla di Castro Filippo saltato in padella		€ 10
<b>Pulled Pork (7)</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		€ 11
<b>Cinghiale!!!</b> Cinghiale della Lunigiana in umido con contorno di patate al forno		€ 12
<b>Testaroli</b> La più antica forma di pasta conosciuta cotta nei testi lunigianesi	<b>Al pesto</b>	€ 10
	<b>Al olio Evo e parmigiano</b>	€ 9



Presidio Slow Food

# SANDWICH

PANCARRÉ OVVIAMENTE HOMEMADE

<b>Basic</b>	€ 6
Prosciutto cotto, mozzarella, maionese	
<b>Tonno</b>	€ 8
Tonno sott'olio homemade, maionese, pomodori semidry, insalata	
<b>Vegetariano</b>	€ 7
Cime di rapa hot, pomodori semidry, pecorino del Monte Poro	
<b>Formaggi</b>	€ 7
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, stracchino delle Valli Orobiche	
<b>Terra e Mare</b>	€ 10
Prosciutto crudo di Parma, gamberi crudi, salsa rosa affumicata homemade, mozzarella	
<b>Parmense</b>	€ 8
Spalla cotta homemade, crema di zucca, parmigiano reggiano DOP, aceto balsamico	

# 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, cime di rapa, 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 DA ASSEMBLARE 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>Orto in Autunno (1A,7)</b>	<b>€ 12</b>
Mozzarella, cime di rapa, pomodori semidry, pecorino del Monte Poro, salsa yogurt piccante	
<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>Romagna Mia (1A,7)</b>	<b>€ 15</b>
Stracciatella artigianale, prosciutto crudo di Parma, Parmigiano Reggiano DOP, crema di zucca	

# PIZZE

Disponibile anche impasto integrale

## LA FUORI MENU

<b>Particolare (1A,7)</b> Mozzarella, 'nduja, crema di cachi bio, pecorino del Monte Poro	€ 13
<b>Marinara (1A)</b> Pomodoro, origano, olio all'aglio	€ 5
<b>Margherita (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, olio al basilico	€ 6
<b>Prosciutto (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale	€ 8
<b>Salame Piccante (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese	€ 8
<b>Verdure (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni, porri, patate	€ 9
<b>Bufalina (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semidry, origano	€ 9
<b>Calzone (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP	€ 9
<b>Calzone Vegetariano (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, cime di rapa hot, stracchino delle Valli Orobiche, olive taggiasche	€ 9
<b>Mediterranea (1A,4)</b> Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano	€ 10
<b>4 Formaggi (1A,7)</b> Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, stracchino delle Valli Orobiche	€ 10
<b>Carrettiera (1A,7)</b> Mozzarella, cime di rapa hot, salsiccia delle macelleria Motta	€ 11
<b>Ortolana (1A,7)</b> Pomodoro, mozzarella, patate, crema di zucca, gorgonzola DOP	€ 11
<b>Nella Vecchia Fattoria (1A,7,4)</b> Mozzarella, patate, stracchino delle Valli Orobiche, lardo alto del Po di suino nero, rosmarino	€ 12
<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, peperoni, '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

---