

BENVENUTI DA



IL NOSTRO MENU



# PIZZE

Farine macinate a pietra, lunga lievitazione,  
ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

## SELEZIONI DI MARGHERITA...

<b>MARGHERITA</b>	<b>6</b>
pomodoro S. Marzano dop, fior di latte pugliese	
<b>POMOD'ORO</b>	<b>9</b>
pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico	
<b>NAPULÈ</b>	<b>9</b>
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto	
<b>COAST TO COAST</b>	<b>10</b>
pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala dop, olio al basilico	

## PIZZE CLASSICHE

### **DIAVOLA “SLOW FOOD”**

**7,5**

pomodoro S. Marzano dop, fior di latte salsiccia  
rossa di Castelpoto 🌻

### **PROSCIUTTO E FUNGHI**

**10**

fior di latte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli,  
olio al prezzemolo

### **WÜRSTEL**

**7**

pomodoro S. Marzano dop, fior di latte,  
würstel naturali

### **TONNO E CIPOLLA**

**9**

fior di latte, tonnetto alletterato del Mediterraneo,  
cipolla in carpione

**SI CONSIGLIA DI NON VARIARE GLI ABBINAMENTI  
PROPOSTI AL FINE DI MIGLIORARE L'ESPERIENZA  
DI DEGUSTAZIONE.**

## PIZZE CONTEMPORANEE

<b>MARINARA DEL VESUVIO</b>	<b>6,5</b>
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🌻	
<b>variante con acciughe</b>	<b>+ 2,5</b>
<b>CETARA</b>	<b>10</b>
pomodoro S. Marzano dop, fior di latte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🌻	
<b>CIPOLLA E PATATE</b>	<b>10</b>
fior di latte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia	
<b>CAVOLO! CACIO E PEPE</b>	<b>12</b>
fior di latte pugliese, cavolfiore arrosto*, cacio, pepe, bergamotto	
<b>RADECIO</b>	<b>13</b>
fior di latte, radicchio* al forno, fonduta di gorgonzola erborinato, noci pecan, gel di pere	
<b>IL PASSATO È PASSATA</b>	<b>11</b>
fior di latte pugliese, ricotta salata, pomodorini neri* confit, passata di datteri*, olio al basilico*	
<b>ZUCCA D'ARTISTA</b>	<b>12</b>
fior di latte pugliese, crema di zucca violina*, aglio nero, semi croccanti, amaretti	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>12</b>
fior di latte pugliese, finocchi gratinati*, broccoli verdi*, carote dry, crema di radicchio*	

## **L'ALLETTERATA**

**12**

fior di latte, crema di cipolla, filetti di tonno  
alletterato, sedano

## **TUTTO BORDO...**

**14**

fior di latte, crema di broccoli\*, salsiccia, cavolo riccio\*  
croccante, scamorza affumicata, bordo ripieno di ricotta

# PIZZA A DEGUSTAZIONE

## LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA

Farine macinate a pietra, lievito madre,  
lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione  
e del nostro orto.

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>LA MARGHERITA</b><br>pomodoro “Petrilli”, fior di latte pugliese, origano   | <b>9</b>  |
| <b>LA BUFALA CAMPANA ARTIGIANALE D.O.P.</b><br>e pomodoro “Petrilli”   | <b>15</b> |
| <b>BURRATA E CRUDO VENETO D.O.P.</b><br><b>IMPASTO AL FARRO</b>  | <b>17</b> |
| <b>L’ACCIUGA DI CETARA</b><br>pomodoro “Petrilli”, ricotta di bufala, acciughe di<br>Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit   | <b>18</b> |
| <b>CRUDO DI GAMBERO DI PORTO SANTO SPIRITO</b><br><b>IMPASTO CROCCANTE</b><br>fior di latte pugliese, burrata, guancialetto croccante,<br>salsa masala, polvere di capperi di Salina 🍷 | <b>28</b> |
| <b>MORTADELLA</b><br><b>IMPASTO PAN BURGER</b><br>insalata dell’orto, mortadella, maionese ai pistacchi  | <b>15</b> |

## **BATTUTA DI MANZO** **20**

### **IMPASTO SOFFICE**

fior di latte, bietine\*, battuta al coltello Macelleria Tolin, chips di topinambur, maionese al bergamotto

## **AGRICOLA** **18**

### **IMPASTO SEGALE E SEMI MISTI**

taleggio dop, cavolo riccio\*, cappuccio\* stufato, cavolfiore viola\*, crema di spinaci\*

## **DALLA TERRA** **18**

### **IMPASTO SOFFICE**

fior di latte, robiola di Roccaverano, indivia all'arancia, broccoli verdi\*, puntarelle, crema di carote allo zenzero

## **L'OCA IN ONTO** **22**

### **IMPASTO RISO E ORZO**

fior di latte pugliese, cavolini di Bruxelles\*, oca in onto, gel di pere

## **ORTOBURGER** **20**

### **IMPASTO PAN BURGER**

scamorza affumicata, verze stufate\*, cipolla caramellata, pomodorini confit, cavolo cappuccio\*, bacon croccante, maio vegana

# BURGER

I nostri hamburger sono preparati con **pane fatto in casa** e farciti con le **insalate del nostro orto**.  
Accompagnati dalle **nostre patate al forno con la buccia** e dalle **salse homemade** di Gigi Pipa.

## **GIGI PIPA BURGER**

**12**

hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

## **FARM BURGER**

**12**

hamburger di manzo, cavolo riccio, crema di radicchio, taleggio, salsa bbq

## **PULLED PORK BURGER**

**12**

spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade



# BEVERAGE

<b>ACQUA MINERALE "LURISIA" 0.75 L</b>	<b>2,5</b>
<b>ESPRESSO ARABICA NATURALE GIAMAICA CAFFÈ</b>	<b>1,5</b>
<b>ORZO INTEGRALE AZ. AGR.</b>	<b>2,5</b>
<b>TISANE</b>	<b>2,5</b>

## **BIRRE ARTIGIANALI**

<b>WEISSENOHER EUCARIUS PILS</b> German Pilsner 4,9°	<b>5,5</b>
<b>WEISSENOHER GLOCKEN HELL</b> Helles 5,0°	<b>5,5</b>
<b>WEISSENOHER KLOSTER SUD</b> Amber Lager 5,4°	<b>5,5</b>
<b>AYINGER BRAUWEISSW</b> Weizen 5,1°	<b>5,5</b>
<b>AYINGER CELEBRATOR</b> Doppelbock 6,7°	<b>5,0</b>
<b>SCHELDE WITHEER</b> Blanche 5,0°	<b>4,5</b>
<b>FYNE ALES</b> Ipa 5,5°	<b>5,5</b>

## VINI NATURALI E DESSERT

Per informazioni sui nostri **vini naturali** e sulla carta dei **dessert**, il nostro staff è a tua disposizione.

**COPERTO**

**2**

Per eventuali **allergie** o **intolleranze**,  
chiedere allo staff di sala.