

BENVENUTI DA



IL NOSTRO MENU



PIZZE

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

SELEZIONI DI MARGHERITA...

MARGHERITA	8
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte pugliese	
POMOD'ORO	10
pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico	
NAPULÈ	10
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto	
COAST TO COAST	12
pomodoro "Petrilli", Mozzarella di Bufala Campana dop, olio al basilico	

PIZZE CLASSICHE

DIAVOLA “SLOW FOOD” 9,5

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte salsiccia rossa di Castelpoto 🌻

PROSCIUTTO E FUNGHI 12

fiordilatte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli

WÜRSTEL 9

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, würstel naturali

TONNO E CIPOLLA 11

fiordilatte, 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

MARINARA DEL VESUVIO	7,5
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🌻	
variante con acciughe	+ 2,5
CETARA	11
pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🌻	
CIPOLLA E PATATE	12
fiordilatte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia	
MELANZANE DI CAMPAGNA	13
pomodoro, melanzane cotte al forno, basilico fresco, crema di parmigiano	
FIKI FIKI	14
fiordilatte pugliese, Asiago di malga, porchetta di Ariccia, fichi arrostiti	

ZU-PRESSA **14**
fiordilatte, crema di zucca, Taleggio dop, funghi porcini e finferli, Sopressa delle valli del Pasubio

TUTTO BORDO **15**
fiordilatte pugliese, porro brasato, salsiccia, maionese vegana, paprika, bordo di ricotta

VELLUTATA AL CONTRARIO **13**
fiordilatte pugliese, porro saltato, vellutata di porcini e finferli, bacon croccante, Vezzena

VEGETARIANA **12**
fiordilatte pugliese, carote viola, zucca verde al forno, spinacino, gomasio

PIZZA A DEGUSTAZIONE

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA

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

- | | |
|---|-----------|
| LA MARGHERITA | 12 |
| pomodoro “Petrilli”, fiordilatte pugliese, origano | |
| LA BUFALA CAMPANA ARTIGIANALE D.O.P. | 19 |
| e pomodoro “Petrilli” | |
| BURRATA E CRUDO VENETO D.O.P. | 20 |
| IMPASTO AL FARRO | |
| L’ACCIUGA DI CETARA | 20 |
| pomodoro “Petrilli”, ricotta di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit | |
| CRUDO DI GAMBERO DI PORTO SANTO SPIRITO | 28 |
| IMPASTO CROCCANTE AL MAIS | |
| fiordilatte pugliese, burrata, guancialetto croccante, salsa masala, polvere di capperi di Salina 🍄 | |
| MORTADELLA | 18 |
| IMPASTO PAN BURGER | |
| insalata dell’orto, mortadella, maionese ai pistacchi | |

QUASI PARMIGIANA 20

IMPASTO SOFFICE

pomodoro Petrilli, fiordilatte, melanzane fondenti, pomodorini confit, cialda di parmigiano, basilico


BATTUTA DI MANZO 23

IMPASTO RISO E ORZO

fiordilatte, finferli, battuta di manzo, chips di riso nero, fonduta di parmigiano al tartufo

OCA IN ONTO 27

IMPASTO RISO E ORZO

fiordilatte, funghi secondo mercato, petto d'oca in onto , uva fragola

BOSCO D'AUTUNNO 24

IMPASTO SOFFICE

fiordilatte, Taleggio dop, crema di zucca, frolla salata al cacao, porcini, finferli, semi misti, tartufo nero

DALL'ORTO 20

IMPASTO AGRICOLA

fiordilatte, carote viola, zucca arrosto, topinambur croccante, crema parmentier

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 **14**

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

FARM BURGER **14**

hamburger di manzo, crema di funghi porcini e finferli, spinacino, Vezzena

PULLED PORK BURGER **14**

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

CUCINA

TAGLIERE DI CRUDO VENETO DOP	11
PIOVRA SCOTTATA	15
crema parmentier, chips di riso nero, topinambur croccante	
TARTARE DI MANZO	15
crema di zucca, spinacino, crema al parmigiano dop e tartufo, semi misti	
CAESAR SALAD	12
insalata, petto di pollo, Parmigiano dop, crostini di pane, bacon croccante, salsa Caesar	
TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO	15
crema al parmigiano dop e tartufo, porcini, finferli, tartufo nero	
SPAGHETTI POMODORO E BURRATA	13
pomodoro San Marzano dop, burrata pugliese, polvere di capperi, olive dry	
VELLUTATA DI ZUCCA	10
crema di zucca, Taleggio dop, aglio nero, paprika, semi di zucca, crostini di pane	
COSCIA D'OCA	24
coscia d'oca in onto 🍄, carote viola, zucca arrosto	

BEVERAGE

ACQUA MINERALE "LURISIA" 0.75 L	3
ESPRESSO ARABICA NATURALE GIAMAICA CAFFÈ	1,5
ORZO INTEGRALE AZ. AGR.	2,5
TISANE	2,5

VINI NATURALI E DESSERT

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

COPERTO

3

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