

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	
VEGETARIANA	13
fiordilatte, topinambur arrosto, radicchio variegato, radicchio rosa di Lusìa, insalata di cavolini di Bruxelles, mandorle, salsa chimichurri	
CROMOTERAPIA	15
fiordilatte, crema di rape rosse, radicchio Tardivo marinato, rape rosse, noci pec, gorgonzola erborinato	

TUTTO BORDO	15
fiordilatte, crema di broccoli, broccoli, scamorza affumicata, salsiccia, bordo di ricotta	
DELIZIOSA	14
fiordilatte, cime di rapa, n'duja si Spilinga, pecorino di fossa, fagioli neri	
B&B... BURRATA E BROCCOLETTI	14
fiordilatte, pomodorini rossi del pignolo, burrata pugliese, guanciale, olive taggiasche	
TREVIGIANA	15
fiordilatte, radicchio tardivo marinato, porchetta di Ariccia, gel di pere, Comtè AOP	

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 | |

- DALLA TERRA** **22**
IMPASTO SOFFICE
fiordilatte, robiola di Roccaverano, indivia all'arancia, puntarelle, broccoli, crema di carote allo zenzero, polvere di rape rosse
- RAPE E CAROTA** **22**
IMPASTO AGRICOLA
fiordilatte, asiago di malga dop, crema di ceci, carote arrosto, rape, castagne
- BATTUTA DI MANZO** **25**
IMPASTO RISO E ORZO
fiordilatte, bietine, battuta al coltello Macelleria Tolin, carciofi fritti, maionese alle nocciole
- RADECIO** **23**
IMPASTO RISO E ORZO
fiordilatte, crema di sedano rapa, aglio nero, radicchio tardivo marinato, insalata di radicchi
- OCA IN ONTO** **27**
IMPASTO RISO E ORZO
cime di rapa, petto d'oca in onto 🌻, gel di pere
- ORTOBURGER** **27**
PANBURGER
verze stufate, scamorza affumicata, guanciale croccante, cappuccio bianco, cipolla caramellata, pomodorini confit, 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** **14**
hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata,
insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon
croccante, salsa Gigi Pipa
- FARM BURGER** **14**
cime di rapa, hamburger di manzo, pecorino di fossa,
cipolla caramellata, salsa bbq
- 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 di sedano rapa, piovra scottata, paprika, cime di rapa, fagioli neri	
TARTARE	15
topinambur, battuta di manzo Macelleria Tolin, broccoli, radicchiotti, salsa chimichurri	
CAESAR SALAD	12
insalata, petto di pollo, Parmigiano dop, crostini di pane, bacon croccante, salsa Caesar	
SPAGHETTI POMODORO E BURRATA	13
pomodoro San Marzano dop, burrata pugliese, polvere di capperi, olive dry	
FUSILLI BROCCOLI E ACCIUGHE	14
crema di cime di rapa, broccoli, pecorino di fossa, acciughe di Cetara	
VELLUTATA	12
crema di sedano rapa, aglio nero, crostini di pane, insalatina di stagione	
COSCIA D'OCA	24
radicchio tardivo marinato, cavolini di Bruxelles, gel di rapa rossa, coscia d'oca in onto 🍷	

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.