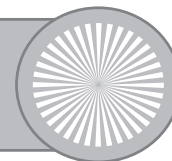


La Pizzeria



GLI IMPASTI

Si può scegliere tra quattro tipi di impasti che differiscono per tipologie di farine, tempi e modalità di lievitazione.

CLASSICO

La storica ricetta Danda: impasto diretto con blend di farine "00" e olio extravergine.

NERO (€ +1,00)

Il nostro impasto classico con aggiunta di carbone vegetale che conferisce friabilità e digeribilità.

BIO (€ +2,00)

Impasto diretto con farina multicereali (Molino Grassi): un mix di manitoba tipo 0 e farina integrale bio ai 5 cereali (grano, segale, orzo, riso, avena). Per questo impasto usiamo solo lievito madre naturale ricavato da mosto d'uva abruzzese, allevato e curato da noi da oltre 15 anni.

IMPASTO DELLA SETTIMANA

(€ +2,00)

Ogni settimana proponiamo un impasto diverso utilizzando varie tipologie di farine.

GLI INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti da noi utilizzati sono di prima qualità e frutto di continua ricerca, a partire dalla base: pomodoro e mozzarella. Utilizziamo solo **Mozzarella Fior di Latte Italiano** e **Polpa di Pomodoro Mutti**.

LA COTTURA

Tutte le pizze vengono cotte in forno a legna. Questa cottura resta, secondo noi, il metodo migliore in quanto conferisce croccantezza e un sapore unico.

Eventuali piccole "sbruciacchiature" ne sono un segno caratteristico.

1 Degusta Pizza

Menù degustazione dei nostri impasti composto da 4 pizze in formato ridotto, consigliato per due persone.

Scegliete il Degusta che preferite tra quelli qui sotto proposti e prendetevi il tempo per assaporare una dopo l'altra le nostre specialità.

Questa selezione è il frutto di studio e ricerca, per cui non si accettano modifiche.

Degusta Classico 32 €

LA NERA

Impasto al carbone vegetale farcita con pomodoro, burrata, culatello e porcini

LA BIO

Impasto integrale biologico multicereali solo con lievito madre naturale, farcita con pomodoro San Marzano dop e mozzarella fiordilatte in finale di cottura

LA CLASSICA

Il nostro impasto classico per la storica Diavola

LA SETTIMANALE

La quarta proposta è la pizza che proponiamo settimanalmente

Degusta Monti 34 €

LA NERA

Impasto al carbone vegetale farcita con burrata, prosciutto alla brace "Branchi" e lamelle di tartufo

LA BIO

Impasto integrale biologico multicereali solo con lievito madre naturale, farcita con patate schiacciate, speck in cottura e formaggio fuso.

LA CLASSICA

Il nostro impasto classico per la Sequoia : fiordilatte, porcini, salsiccia e crema tartufata.

LA SETTIMANALE

Impasto della settimana farcita con mozzarella, gorgonzola, noci e sciroppo d'acero

Degusta Pesce 36 €

LA NERA

Impasto al carbone vegetale farcita con burrata, gamberi e calamari scottati

LA BIO

Impasto integrale multicereali solo con lievito madre naturale farcita con pomodoro San Marzano dop, fiordilatte, salmone sockey e olio coppini "Fumè"

LA CLASSICA

Il nostro impasto classico per la Farinelli: bufala, calamari, gamberi, pesto, limone, ciliegini e rosmarino

LA SETTIMANALE

Impasto della settimana farcita con fiordilatte, polpo rosticcato e patate

Degusta Special 36 €

LA NERA

Impasto al carbone vegetale - Alma Docet

LA BIO

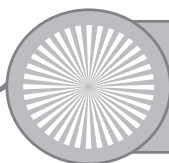
Impasto integrale biologico multicereali solo con lievito madre naturale - Alaska

LA CLASSICA

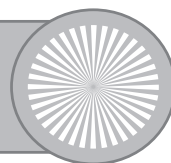
Impasto classico - La Ligure

LA SETTIMANALE

Impasto della settimana - Profumo d'estate



Specialità



Questa selezione è il frutto di studio e ricerca, per cui non si accettano modifiche.

Farinelli	€ 15,00
<i>(bufala, gamberi sgusciati, calamari, pesto, limone, rosmarino, pomodorini)</i>	
Alma Docet	€ 15,00
<i>(Rucola, burrata, pomodorini semi canditi, acciughe, polvere di pomodoro)</i>	
Alaska	€ 16,00
<i>(Cuore di bue a fette, burrata, valeriana, salmone Sockey eaffumicato, olio Coppini Fumè)</i>	
Profumo d'estate	€ 15,00
<i>(Fiordilatte, zucchine marinate alla menta, gamberi, pomodoro cubettato)</i>	
Margherita pro	€ 9,00
<i>(Impasto BIO, pomodoro San Marzano dop, fiordilatte in finale di cottura, basilico)</i>	
Under 16	€ 15,00
<i>(Impasto nero, pomodoro, burrata, Crudo 30 mesi, Acciughe Rizzoli in salsa piccante)</i>	
La Ligure	€ 14,00
<i>(Crescenza, pesto, olive, pomodorini scottati, fagiolini e olio al basilico Coppini)</i>	

LE BURRATE NERE®

Pizza nera al carbone vegetale con base di burrata e una farcitura diversa per ogni spicchio.
Questa selezione è il frutto di studio e ricerca, per cui non si accettano modifiche.

4 Sapori	€ 15,00
<i>(acciughe, lamelle di tartufo, cotto artigianale Branchi, salmone Sockeye affumicato)</i>	
Mare nero, mare nero, mare ne	€ 18,00
<i>(calamari scottati, capesante, gamberone, mazzancolle)</i>	
Nerovingi (Io so che si dice Merovingi ma mi veniva meglio così...)	€ 16,00
<i>(pomodori semi secchi, porcini e Culatello di Zibello DOP)</i>	

® Attestato di registrazione il 09/11/2016 per l'invenzione della pizza da forno "Burrata nera"

DAL MARE

Fritto misto	€ 15,00
<i>(pomodoro, mozzarella, calamari e gamberi sgusciati fritti)</i>	
Titanic	€ 15,00
<i>(pomodoro, mozzarella, gamberi sgusciati e salmone Sockeye affumicato)</i>	
Il nuoto è uno sport completo	€ 14,00
<i>(mozzarella, scarola, ciliegini e frutti di mare)</i>	
Frutti di Mare	€ 14,00
<i>(pomodoro , mozzarella e la nostra insalata di mare)</i>	
Mystic	€ 12,00
<i>(pomodoro fresco, bufala dop, olive, acciughe, capperi e origano)</i>	

LE SALUMATE

Luxury	€ 17,00
<i>(pomodoro, mozzarella, Culatello di Zibello dop, lamelle di tartufo e scaglie di Parmigiano)</i>	
Culatello "Antichi Produttori"	€ 15,00
<i>(pomodoro, mozzarella, culatello di Zibello DOP)</i>	
Crudo 30 mesi selezione "F.lli Grossi"	€ 13,00
<i>(pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo 30 mesi)</i>	
Cotto Art	€ 12,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale "Branchi")</i>	
Boscaiola	€ 13,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi champignon e speck)</i>	
Speck e Brie	€ 13,00
<i>(pomodoro, mozzarella, brie e speck King)</i>	
Praga	€ 12,00
<i>(mozzarella , brie e prosciutto cotto affumicato "Branchi")</i>	
San Secondina	€ 12,00
<i>(pomodoro, mozzarella, Spalla Cotto di San Secondo selezione "F.lli Grossi")</i>	

LE GREEN

Barbarella	€ 9,50
<i>(solo pasta con verdure, ciliegini, cipolle e gorgonzola)</i>	
Lidia	€ 11,00
<i>(impasto nero, fiordilatte, zucca (in stagione al forno) , patate saltate, Parmigiano e rosmarino)</i>	
La Trifola	€ 14,00
<i>(mozzarella, patate lesse schiacciate, crema tartufata e lamelle di tartufo)</i>	
Luglio	€ 10,00
<i>(mozzarella, patate schiacciate, pesto, pomodorini e pinoli)</i>	
Settembre	€ 10,00
<i>(verdure cubettate, olive, pomodorini, zucca e burrate)</i>	
Ottobre	€ 14,00
<i>(mozzarella, zucca (in stagione al forno), porcini, formaggio fuso, lamelle di tartufo)</i>	
Parmigiana	€ 10,00
<i>(fiordilatte , melanzane grigliate, pomodori secchi e scaglie di parmigiano)</i>	
Verde	€ 10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, cipolle, peperoni, aglio e tante erbe)</i>	
Verdure	€ 9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e lesse)</i>	
Pizza Maria	€ 10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, carpaccio di zucchine fresche, pinoli e scaglie di Parmigiano)</i>	
Deville	€ 11,00
<i>(pomodoro fresco, bufala, scamorza e origano)</i>	

LE PESE

Amatriciana <i>(pomodoro, cipolle saltate, pancetta affumicata e pecorino)</i>	€ 10,00
Baita <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, porcini e patate lesse)</i>	€ 12,00
Boia <i>(pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e gorgonzola)</i>	€ 12,00
Diavola <i>(pom., mozza., cotto, funghi, carciofi, salsiccia, salame piccante, olive, capperi, peperoncini)</i>	€ 12,00
Fumè <i>(pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto affumicato "Branchi" in cottura)</i>	€ 12,00
Golosa <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, pancetta affumicata e pecorini)</i>	€ 10,00
Non ci sono più le stagioni di una volta <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla, peperoni e gorgonzola)</i>	€ 10,00
OK by Elena <i>(pomodoro, bufala, salsiccia, cotto e fontina fusa)</i>	€ 12,00
Pejo <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse, Parmigiano in cottura)</i>	€ 9,00
Rianata F1 <i>(pomodoro, cipolle, salame piccante, carciofi, pecorino)</i>	€ 10,00
Sequoia <i>(mozzarella, crema tartufata, porcini e salsiccia)</i>	€ 14,00
Strummer <i>(pomodoro, salame piccante, cipolla, scamorza)</i>	€ 9,00
Tosta <i>(pomodoro, mozzarella, speck in cottura, gorgonzola, wurstel)</i>	€ 11,00
Ususpira <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, carciofi, olive, salame piccante, origano)</i>	€ 11,00

CALZONI e SCHIACCIATINE

Calzone farcito <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia e carciofi)</i>	€ 10,00
Calzone Beast <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, gorgonzola, cipolle e funghi)</i>	€ 10,00
Calzone vegetariano <i>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e lesse)</i>	€ 9,00
Schiacciatina Farcita <i>(prosciutto cotto, fontina, maionese, pomodoro e insalata)</i>	€ 9,00
Schiacciatina Giurgen <i>(verdure grigliate, pomodorini e brie)</i>	€ 9,00
Al Crudo <i>(prosciutto crudo, zucchine grigliate e mozzarella Bufala)</i>	€ 10,00

LE BIANCHE

Achille <i>(mozzarella, porcini e brie)</i>	€ 12,00
Balsamica <i>(mozzarella, peperoni grigliati, rucola, glassa al balsamico e scaglie di Parmigiano)</i>	€ 9,00
Day Hospital <i>(mozzarella, stracchino e rucola)</i>	€ 9,00
Gnuppa <i>(crema di zucca, cipolle, salsiccia, pecorino)</i>	€ 10,00
Quebec <i>(mozzarella, gorgonzola, noci e sciroppo d'acero)</i>	€ 10,00
Zuccona <i>(crema di zucca, mozzarella, scaglie di Parmigiano)</i>	€ 10,00
Inglese <i>(mozzarella, roast-beef cotto in forno a legna, patate schiacciate e spinaci)</i>	€ 14,00
Kevin Bacon <i>(mozzarella, pancetta affumicata, scaglie di Parmigiano e pepe)</i>	€ 9,00

LE PIZZE FREDDE



Solo la pasta è cotta, il resto è tutto a freddo.

N°1 € 12,00
(Bufala, crudo, gentilina, pomodorini)

N°4 € 14,00
(Bufala, insalata, Salmone Sockeye affumicato, pomodorini ciliegini)

N°7 € 14,00
(Bufala, rucola, roast-beef, scaglie di Parmigiano)

N°8 € 16,00
(Bufala, misticanza, Culatello di Zibello DOP)

N°9 € 13,00
(Bufala, cotto artigianale "Branchi", funghi freschi e valeriana)

Fresca € 10,00
(Pomodorini in cottura, rucola, acciughe, peperoni grigliati e olio al limone "Coppini")

Ton Cruise € 10,00
(Bufala, tonno, avocado, gentilina e pomodorini)

95 € 10,00
(impasto nero, bufala, speck julienne, funghi e pomodorini)

Bèla frèesca € 11,00
(Burrata, avocado, pomodorini e olio allo zenzero "Coppini")

LE CLASSICHE

Margherita € 7,00
(pomodoro e mozzarella fiordilatte)

Bufala € 9,50
(pomodoro e mozzarella di Bufala dop)

Calabrese € 7,00
(pomodoro, mozzarella, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo)

Caprese € 10,00
(pomodoro fresco, mozzarella di bufala dop, origano)

Capricciosa € 9,50
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi e carciofi)

Contadina € 10,00
(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, funghi, cipolla e prezzemolo)

Danda € 11,00
(pomodoro , mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salsiccia, peperoni)

Kartofflen € 9,50
(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)

Marinara € 6,00
(pomodoro, aglio e prezzemolo)

Napoli € 9,00
(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

Quattro formaggi € 10,00
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental e pecorino)

Quattro stagioni € 10,00
(pomodoro, mozzarella , carciofi, cotto, funghi, salsiccia)

Rizzo € 10,00
(pomodoro, mozzarella, acciughe in salsa piccante Rizzoli e origano)

Semplicemente Nera € 9,00
(impasto nero, pomodoro fresco, mozzarella e origano)

Wurstel € 8,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel)

Tonno € 9,00
(pomodoro, mozzarella, capperi e tonno)

Con questo menù intendiamo consigliarvi e proporvi nuove suggestioni.
Se desiderate pizze più classiche e tradizionali,
chiedete al personale di sala per disponibilità e prezzi.