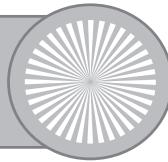


La Pizzeria



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.

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

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

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

DAL MARE

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

LE SALUMATE

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

LE GREEN

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

LE PESE

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

CALZONI e SCHIACCIATINE

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

LE BIANCHE

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