



menu

Contorni

Verdure grigliate	€ 4.00
Insalata mista	€ 4.00
Scarola con Olive Taggiasche	€ 5.00
Friarielli saltati	€ 5.00
Patate arrosto al Rosmarino	€ 4.00
Patate fritte	€ 4.00

2

Insalate Giganti

<i>Insalata Bufalata</i>	€ 10.00
Insalata verde, Prosciutto Crudo, Mozzarelle di Bufala D.O.P., Pomodoro, Olive, Origano	
<i>Insalata Nettuno</i>	€ 12.00
Insalata verde, Pomodorini, Cipolla, Gamberi, Tonno, Piovra, Seppia	

Coperto € 2,00

Ad esaurimento del fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Il segreto della Nostra Pizza?

Un impasto derivato da tutto il Buono dei Cereali:
Fumento, Avena, Segale, Mais e molto altro...
leggero e digeribile.

La nostra miscela è realizzata esclusivamente per NOI,
gustala nelle sue mille appetitose varianti.

•

**All'ingresso troverete un contenitore con specificati
gli allergeni di ogni pizza. Reg. 1169/2011.**

3

•

Gentili clienti, non si effettuano variazioni di prezzo
sulle pizze baby.

•

Le farciture delle Pizze a Metro sono da scegliere
fra i vari gusti delle Pizze.
Le variazioni e le aggiunte apportate verranno conteggiate.

Pizze fritte

<i>Calzone Napoli</i>	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Ricotta, Salame Dolce	
<i>Calzone con Scarola</i>	€ 9.00
Scarola, Ricotta, Mozzarella, Provola, Acciughe, Olive Nere	
<i>Bufala, Pomodoro e Grana</i>	€ 8.00
<i>Rustica</i>	€ 8.00
Olive nere, Acciughe, Pecorino, Bufala D.O.P., Pomodorini Ciliegini	
<i>Bufala in cottura, Ricotta, Pomodorini secchi e Crudo</i>	€12.00
<i>Calzone Ricotta e Cicoli</i>	€ 9.00
Ricotta, Cicoli e Bufala affumicata	

4

Pizze a Metro

½ metro Margherita	€ 17.00
1 metro Margherita	€ 35.00
½ metro GUSTI a SCELTA	€ 22.00
1 metro GUSTI a SCELTA	€ 42.00
½ metro PANUOZZO GUSTI a SCELTA	€ 22.00

Coperto € 2,00

Ad esaurimento del fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Vero Panuozzo di Gragnano

Paesano €10.00

Fior di Latte, Provola, Pancetta, Olive Nere

Sorrento €10.00

Fior di Latte, Melanzane al Funghetto, Provola, Salsiccia

Napoli €10.00

Fior di Latte, Salsiccia, Friarielli, Provola

Vegetariano €10.00

Fior di Latte, Verdure miste alla griglia, Provola

5

Positano €10.00

Pomodorini Ciliegini, Rucola,
Bufala D.O.P. e Crudo a fine cottura

Calabro €10.00

Fior di Latte, Spianata Calabria, Peperoni,
Salsiccia, Provola

Campagnolo €10.00

Fior di Latte, Porchetta, Peperoni, Provola

Enzo ti invita a provare le Nostre Specialità

Cornicioni

- | |
|---|
| <p>1. Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala D.O.P. €10.00
 Pizza: Pomodoro, Fior di Latte, Porcini, Pecorino Sardo</p> |
| <p>2. Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala D.O.P. €10.00
 Pizza bianca: Fior di Latte, Nduja di Spilinga,
 Melanzane al funghetto</p> |
| <p>3. Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala D.O.P. €12.00
 Pizza bianca: Bufala affumicata D.O.P., Pomodorini
 di Corbara e Guanciale di Amatrice a fine cottura</p> |
| <p>4. Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala D.O.P. €12.00
 Pizza bianca: Bufala D.O.P., Porcini,
 Petto d'oca a fine cottura</p> |
| <p>5. Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala D.O.P. €12.00
 Pizza bianca: Pomodorini del Piennolo, Bufala D.O.P.,
 Culaccia dell'Emilia</p> |

Sfilatini

- | |
|--|
| <p>Sfilatino 2 €10.00
 Ripieno: Ricotta, Pomodorini secchi, Fior di Latte,
 Speck a fine cottura</p> |
| <p>Sfilatino 3 €12.00
 Ripieno: Ricotta, Mozzarella di Bufala, D.O.P.,
 Porcini, Brie, Culatello a fine cottura</p> |

Coperto € 2,00

Ad esaurimento del fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Le nostre Pizze

Miss "19"	€ 12.00
Pomodoro, Olio all'Aglio, Pomodorini Pachino, Rucola, Pesce Marinato	
"19"	€ 12.00
Focaccia classica, Bufala D.O.P., Petto d'Oca, Grana	
Agerolese	€ 8.00
Bianca, Fior di Latte, Salsiccia, Friarielli	
Autunno	€ 8.50
Bianca, Fior di Latte, Brie, Noci, Speck	
Bella Napoli	€ 8.00
Pomodoro, Origano, Aglio, Bufala D.O.P., Pomodorini Pachino	
Bosco	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Misto Funghi	
Bufala	€ 7.00
Pomodoro, Bufala D.O.P.	
Bufalina	€ 8.50
Pomodoro, Bufala D.O.P., Crudo di Parma	
Burrata	€ 11.00
Focaccia aromatizzata (Olio, Rosmarino), Culatello, Burrata e Pomodorini Secchi	
Calabra	€ 9.00
Bianca, Fior di Latte, Nduja di Spilinga, Peperoni, Capperi	
Calzone Napoli	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Ricotta, Salame Dolce	
CalzonPizza	€ 11.00
Calzone: Ricotta, Noci, Olive Nere, Mozzarella	
Pizza: Bufala affumicata, Cotto alla brace	

Coperto € 2,00

Ad esaurimento del fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Campagnola	€ 8.50
Bianca, Fior di Latte, Carciofi, Pancetta, Grana	
Caprese	€ 8.00
Focaccia Bianca, Bufala D.O.P., Pomodorini Pachino, Olive Nere a fine cottura	
Cetara	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Alici a fine cottura	
Capricciosa	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Carciofi, Funghi, Prosciutto cotto	
La Saporita	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Lardo Speziato	
Contadina	€ 8.00
Bianca, Fior di Latte, Radicchio, Salsiccia, Funghi Porcini, Grana	
Corbarina	€ 8.00
Bianca, Fior di Latte, Pomodorini di Corbara D.O.P.	
Diavola	€ 7.00
Pomodoro, Fior di Latte, Spianata Calabria	
Margherita	€ 6.00
Pomodoro, Fior di Latte	
Marinara	€ 5.00
Pomodoro, Origano, Aglio	
Mediterranea	€ 12.00
Pomodoro, Fior di Latte, Pomodorini, Misto Mare	
Montanara	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Provola, Funghi Porcini, Spianata Calabria, Pomodorini	
Ortolana	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni Grigliati	

Coperto € 2,00

Ad esaurimento del fresco alcuni prodotti potrebbero essere congelati

<i>Paesana</i>	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Pancetta, Olive nere, Grana	
<i>Paradiso 1</i>	€ 8.50
Bella Napoli e Guanciale	
<i>Paradiso 2</i>	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Asparagi, Pomodorini, Speck, Grana	
<i>Paradiso 3</i>	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Peperoni, Provola, Funghi, Prosciutto, Spianata Calabria, Salsiccia	
<i>Paradiso 4</i>	€ 8.50
Purea di Patate, Bufala Affumicata, Pancetta in cottura	
<i>Primavera</i>	€ 7.50
Bianca, Fior di Latte, Pomodorini, Rucola, Grana	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	€ 7.50
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto, Funghi	
<i>Provola e Pepe</i>	€ 8.00
Pomodoro, Provola affumicata DOP, Pepe nero	
<i>Quattro Formaggi</i>	€ 7.50
Pomodoro, Fior di Latte, Formaggi misti	
<i>Quattro Stagioni</i>	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Carciofi, Funghi, Olive Nere, Prosciutto	
<i>Siciliana</i>	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe, Capperi, Olive nere, Origano, Spianata Calabria	
<i>Sorrento</i>	€ 8.00
Melanzane al Funghetto, Provola, Pomodorini Corbarini	
<i>Tirolese</i>	€ 7.50
Pomodoro, Fior di Latte, Speck, Grana	

<i>Tonno e Cipolla</i>	€ 8.00
Pomodoro, Fior di Latte, Tonno, Cipolla di Tropea	
<i>Trevigiana</i>	€ 7.50
Pomodoro, Fior di Latte, Porchetta Trevigiana	
<i>Trevisana</i>	€ 8.50
Bianca, Fior di Latte, Radicchio, Provola, Grana, Speck	
<i>Veneta</i>	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Asparagi, Pancetta, Uova	
<i>Valtellina</i>	€ 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Bresaola D.O.P., Rucola, Grana	

Birre Artigianali e Speciali in bottiglia

SCHNEIDER HELLE WEISSE TAP 1

Nazione: Germania
Stile: Weizen
Colore: Bionda
5,2%Vol.

Classica weizen molto equilibrata in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza dei lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto di presenta rotonda e speziata, con una prevalenza di fondo legata alla banana matura. Dal retrogusto secco che lascia la bocca pulita.

50 d. € 6,00



SCHNEIDER ALKOHOLFREIES TAP 3

Nazione: Germania
Stile: Weizen
Colore: Bionda
0%Vol.

ANALCOLICA

Per non rinunciare al gusto di una vera weizen anche quando non si può assumere alcol. Si presenta molto maltata, con sentori di miele. All'olfatto risulta decisamente fruttata, con la prevalenza di frutti rossi. Corpo strutturato nonostante l'assenza di alcol.

50 d. € 6,00



BREWDOG VAGABOND

Nazione: Scozia
Stile: American Pale Ale
Colore: Bionda
4,5%Vol.

SENZA GLUTINE

Birra "deglutinata" tramite l'utilizzo di enzimi. È una birra bionda Scozzese in stile Pale Ale. Presenta note agrumate con una piacevole vena cerealicola dolce. Birra leggera, beverina, dal sapore secco e deciso.

33 d. € 5,00



MARECHIARO ANTONIANA

Nazione: Italia
Stile: Lager
Colore: Biondo deciso
5,2%Vol.

Lager fresca e dissetante che armonizza alla perfezione il buon corpo maltato con i freschi sentori erbacei del luppolo. Colore biondo. Fresca e decisa come gli aromi della macchia mediterranea. Nata per celebrare il connubio con la vera pizza Napoletana.

33 d. € 5,00



BIANCOSPINO MANTO BIANCO

Nazione: Italia
Stile: Blanche
Colore: Opalescente
4,5%Vol.

Birra blanche ben carbonata, con corpo medio leggero e note sorprendenti, sofisticate, a base di coriandolo, arancia e bacche di shisuan. Una birra che ben si addice a chi cerca un sapore innovativo e smart, lontano dai luoghi comuni, in grado di stupire e fare tendenza.

33 cl. € 5,00



PRIMULA ROSSA MANTO BIANCO

Nazione: Italia
Stile: Belgian Red Ale
Colore: Rosso ramato
6,4%Vol.

Una birra che a primo impatto si presenta un po' dolce, con un gusto leggermente luppolato, ma che poi rivela la forza della sua vera natura, con un sapore rotondo al quale si aggiungono gradualmente le note di malto tostato, custodite fino a quel momento da una schiuma moderatamente persistente.

33 cl. € 5,00



REALE EXTRA BIRRA DEL BORGO

Nazione: Italia
Stile: American Pale Ale
Colore: Dorato intenso
6,4%Vol.

Il gusto è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso (pino ed incenso).

Al primo sorso le papille gustative sono investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino. Questa è una variazione della classica ReAle.

33 cl. € 5,00



Birre in bottiglia

Birra analcolica € 3.50

Birra senza glutine € 4.00

Birre alla spina

Forst Kronen (bionda) 25 cl. € 2.50

40 cl. € 4.50

Felsenskeller (non filtrata) 30 cl. € 3.50

50 cl. € 6.00

Sixtus (rossa) 25 cl. € 3.00

40 cl. € 5.50

Coperto € 2,00

Aperitivi

Alcolico/analcolico € 2.50

Bibite

Acqua gasata/naturale € 2.00

Succo di Frutta € 2.50

Bibita in lattina € 2.50

Bibite alla spina

Coca cola 30 cl. € 3.00
50 cl. € 5.00

Bollicine

Prosecco DOC Extra Dry € 16.00

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut - *Merotto* € 22.00

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry - *Merotto* € 24.00

Prosecco di Valdobbiadene Cartizze DOCG - *Merotto* € 33.00

Prosecco di Valdobbiadene Magnum Brut 1,5 lt. - *Merotto* € 35.00

Franciacorta Brut Prestige - *Cà del Bosco* € 50.00

Franciacorta Brut Alma - *Bellavista* € 50.00

Gran Cuvée Bianca Metodo Classico Brut - *Villa Rinaldi* € 50.00

Imperiale Metodo Classico Brut - *Villa Rinaldi* € 64.00

Vini da Dessert

Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei - *Cà Bianca* 750 ml € 21.00

Lugana Passito - *Cà Maiol* 350 ml € 22.00
al calice € 6.00

Recioto della Valpolicella € 40.00

Vin Santo Passito - *Frescobaldi* 750 ml € 26.00

Quaranta Altari - *Frescobaldi* al calice € 4.00

Vini Bianchi

VENETO

Lugana DOC Prestige - Cà Maiol	€ 19.00
Soave Classico DOC - Allegrini	€ 18.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Collio DOC - Marco Felluga	€ 22.00
Friulano (Tocai) Collio DOC - Marco Felluga	€ 22.00
Pinot Grigio Collio DOC - Marco Felluga	€ 18.00
Chardonnay Collio DOC - Marco Felluga	€ 18.00
Sauvignon Collio DOC - Marco Felluga	€ 18.00
Friulano Collio DOC - Russiz Superiore	€ 30.00
Sauvignon Collio DOC - Russiz Superiore	€ 30.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio A.A. DOC - J. Hofstatter	€ 19.00
Muller Thurgau A.A. DOC - J. Hofstatter	€ 19.00
Gewurztraminer Joseph A.A. DOC - J. Hofstatter	€ 23.00

Vini Rossi

VENETO

Valpolicella Classico	€ 18.00
Valpolicella Ripasso	€ 22.00
Merlot Falconera - <i>Loredan-Gasparini</i>	€ 25.00
Capo di Stato - <i>Loredan-Gasparini</i>	€ 48.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot Collio DOC - <i>Marco Felluga</i>	€ 21.00
Cabernet Sauvignon Collio DOC - <i>Marco Felluga</i>	€ 21.00
Merlot Collio DOC - <i>Russiz Superiore</i>	€ 32.00
Cabernet Franc Collio DOC - <i>Russiz Superiore</i>	€ 32.00

TOSCANA

Morellino di Scansano DOCG - <i>Frescobaldi</i>	€ 21.00
Chianti Riserva Nipozzano DOCG - <i>Frescobaldi</i>	€ 26.00
Rosso di Montalcino Campo ai Sassi DOC - <i>Frescobaldi</i>	€ 24.00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG - <i>Frescobaldi</i>	€ 70.00

Caffè e The

Caffè normale	€ 1.50
Caffè d'Orzo	€ 2.00
Caffè doppio	€ 2.50
Caffè corretto	€ 2.00
Americano Speciale	€ 2.00
Thè Caldo	€ 2.00

Amari e Digestivi

Amari vari	€ 3.00
Limoncello	€ 2.50
Anima Nera	€ 2.50

Grappe

<u>16</u> Grappe Monovitigno	€ 3.00
Barrique	€ 4.50

Distillati

Diplomatico	€ 6.00
Rum Zacapa	€ 7.00
Ardbeg Whisky doppio Malto	€ 7.50
Jack Daniel's	€ 5.00
Oban	€ 6.00
Johnnie Walker 12 year	€ 5.00
Brandy C. Mendoza	€ 6.00
Granduca d'Alba	€ 6.00

**SI COMUNICA AI SIGNORI CLIENTI
CHE LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE
POSSONO CONTENERE TRACCE
DEI SOTTOSTANTI ALLERGENI:**

Cereali che contengono **glutine**, cioè **grano, segale, orzo, farro, kamut** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;

Crostacei e prodotti a base di **crostacei**;

Uova e prodotti a base di **uova**;

Pesce e prodotti a base di **pesce** (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);

Arachidi e prodotti a base di **arachidi**;

Soia e prodotti a base di **soia** con alcune eccezioni;

Latte e prodotti a base di **latte** (incluso il lattosio);

Frutta a guscio (**mandorle, nocciole e noci** sono le più comuni);

Sedano e prodotti a base di **sedano**;

Senape e prodotti a base di **senape**;

Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di **sesamo**;

Anidride solforosa e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg per chilo o per litro;

Lupini e prodotti a base di **lupini**;

Molluschi e prodotti a base di **molluschi**.

**ALL'INGRESSO TROVERETE UN CONTENITORE CON
SPECIFICATI GLI ALLERGENI DI OGNI PIATTO.
REG. 1169/2011.**

LE VARIAZIONI DI PORZIONI VANNO SEMPRE CONTEGGIATE.