

# PIZZA CLASSICA

con farina semi integrale di grani locali macinata a pietra dal molino Grifoni

## MARGHERITA

pomodoro San Marzano, fiordilatte, parmigiano Reggiano Dop, basilico (1,7) 8

## MARGHERITA DOP

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio EVO (1,7) 10

## MARINAPOLI

base con pomodoro San Marzano.  
In uscita: mozzarella di bufala DOP, filetti di acciughe, olive di Riviera, basilico, origano (1,4,7) 13

## BACCALÀ E CRUSCHI

fiordilatte, baccalà sfogliato cotto al vapore, olive di Riviera, prezzemolo, e peperoni cruschi IGP di Senise (1,7) 16

## MARINARA CONVIVIALE

pomodori del Piennolo, datterini gialli, olive di Riviera, origano di montagna e aglio rosso (1) 9

## TONNO, CIPOLLA E CHIMICHURRI

fiordilatte, cipolla rossa. In uscita: filetti di tonno sott'olio, origano, salsa chimichurri (1,4,7,12) 13

## MAIALONA CONVIVIALE

fiordilatte, prosciutto e salsiccia artigianale, chips di patate e ketchup di barbabietola (1,7,12) 14

## CAPRICCIO DI PIZZA

fiordilatte, porcini.  
In uscita: prosciutto cotto artigianale, carciofini, olive di Riviera e basilico (1,7) 14

## 'NDUJA E BURRATA

fiordilatte, filetti di San Marzano, 'Nduja di suino nero della Sila, burrata e basilico (1,7) 13

## SALSICCIA E FRIARIELLI

provola, friarielli di stagione saltati, salsiccia artigianale e una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP (1,7) 12

## DIAVOLA

pomodoro San Marzano, fiordilatte, spianata piccante della Sila e basilico (1,7) 10

## QUATTRO FORMAGGI

fiordilatte, provola affumicata, Parmigiano Reggiano dop, gorgonzola e basilico (1,7) 10

## MARINARA

pomodoro San Marzano, aglio rosso, origano di montagna e olio extra vergine di oliva (1) 7

## NAPOLI

pomodoro, fiordilatte, capperi, acciughe, origano e basilico (1,4,7) 11

# FOCACCIA AL VAPORE

Con lievito madre vivo e farina di Farro Integrale  
Croccante fuori e morbida all'interno

## POLPO E CICORIA

Cicoria ripassata in padella, stracciatella, polpo fritto in doppia cottura, crema di pomodori arrosto cotti al forno con erbe aromatiche (1,7,14) €18

## TARTARE DI GAMBERI

Mozzarella fiordilatte, Tartare di Gamberi Rosa marinati con puntarelle romane croccanti e polvere di limoni (1,2,7) €22

## TONNO DEL CHIANTI

Crema di fagioli cannellini con salsa verde e Tonno del Chianti (spalla di maiale marinata nel sale grosso, poi cotta con vino bianco, erbe aromatiche e conservata sott'olio) (1,6,12) €16

## STRACCHINO E CRUDO (DI PRATOMAGNO)

Stracchino morbido a Km0, Prosciutto crudo di Pratomagno e olio all'arancia (1,7) €16

# SCROCCHIARELLA

*focaccia croccante ripiena, realizzata  
con sola semola rimacinata e Senatore Cappelli Bio*

## MORTADELLA ARTIGIANALE

*Crema di funghi, mistanza, stracciatella e mortadella artigianale (1,7) €15*

## PROSCIUTTO DEL CASENTINO (PRATOMAGNO)

*Crema di funghi, mistanza, stracciatella e prosciutto crudo di "Pratomagno" (1,7) €16*

## PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE

*Prosciutto cotto artigianale, crema di funghi, mistanza, stracciatella (1,7) €15*

# PIZZA IN PALA

*con Farina di Frumento, Soia e Riso*

## AMATRICIANA

*Pomodoro e spolverata di pecorino. In uscita fonduta  
di pecorino e guanciale croccante (1,6,7) €13*

## PARMIGIANA DI MELANZANE

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte,  
Parmigiano Reggiano Dop e basilico (1,6,7) €13*

## SALSICCIA, PATATE E CRUSCHI

*Provola affumicata, Salsiccia artigianale, patate,  
Parmigiano DOP e peperoni cruschi (1,6,7) €14*

## SUPREMA

*Burrata, Mortadella Artigianale e Pesto di Pistacchio (1,6,7,8) €13*

## CACIO, PEPE E GAMBERI

*Fiordilatte, gamberi, fonduta di pecorino e pepe nero (1,2,6,7) €17*

## ZUCCA INCAVOLATA

*Fiordilatte, Cavolo nero e Funghi Finferli.  
In uscita: crema di Zucca Mantovana cotta al forno (1,6,7) €14*

### AGGIUNTE:

*Impasto "Pizza in Pala" +2€*

*Crudo di Pratomagno +3€*

*Prosciutto Cotto Artigianale 2,50€*

*Burrata +2,50€ / Porcini +2,5€*



# DOLCI E CAFFETTERIA

## TORTINO AL CIOCCOLATO

*(cuore caldo) con gelato alla crema (1,3,7,8) 8€*

**TIRAMISÙ** (1,3,7) 7€

## TARTUFO DI PIZZO CALABRO

*- al Pistacchio (7,8) €7*

*- Nocciola e Cioccolato (7,8) 7€*

**SORBETTI** 6€

## DOLCE DEL GIORNO

*(Chiedere allo Staff)*

## - CAFFETTERIA -

*Acqua Ultrafiltrata 75cl 2€*

*Coca Cola - Coca Zero 33cl 3€*

*Succo di frutta 33cl 3€*

*Fanta 33cl 3€*

-

*Spritz 7€*

*Negroni 7€*

*Americano 7€*

-

*Caffè espresso 2€*

*Cappuccino (7) 3€*

*Decaffeinato 2,50€*

*Orzo 2,50€*

*Coperto 2*