

La Nostra Pizza



COME FACCIAMO L'IMPASTO?

IL CLASSICO



Realizzato con farina Petra tipo 1, prodotta in Italia da Molino Quaglia, situato in Veneto, con una filiera corta e trasparente.

I chicchi di grano vengono selezionati otticamente e macinati con un processo innovativo.

Rispetto alle farine raffinate (tipo 0 e 00), Petra 1 contiene più fibre nobili, vitamine e parti del germe di grano, offrendo anche un gusto più marcato e un profilo nutrizionale più completo.

L'impasto, una volta terminato, viene stagiato a mano e impallinato.

Le palline vengono lasciate riposare un ora a temperatura ambiente (puntata) per poi essere riposte a una temperatura controllata di 4/5° per almeno 48 ore.

Dopo la maturazione (appretto), le palline vengono riportate a temperatura ambiente per alcune ore, pronte per essere stese

L'INTEGRALE



Realizzato con farina La Petra 9 è una farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra. Una farina dal colore ambrato scuro più completa fonte di fibre nobili, con un contenuto equilibrato delle parti diverse del chicco compreso il germe di grano e la crusca.

Queste caratteristiche conferiscono all'impasto un aspetto puntinato e un gusto autentico

IL MULTI CEREALI



Farina di grano tenero, semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, grits di soia ogm free e farina di segale.

Gli impasti risultano più ricchi di fibre e proteine con maggior valori nutrizionali.

Indicato come ottimo alimento vegano e vegetariano.

Le Artigianali Consigliate

KAPPA

La Kappa, è una birra fresca e seducente ben equilibrata fra malti e luppoli con sottili note fruttate derivanti dal lievito.

Al palato risulta morbida e rotonda, i luppoli nobili impiegati cedono sentori floreali
5%vol 50cl | €8

BOCK

Lager ambrata scura di tradizione tedesca con una schiuma densa e persistente

Al gusto risulta ricca e complessa con evidenti sentori tostati e caramellati. In bocca ha un bel corpo pieno lascia percepire la presenza di alcol senza che questo diventi eccessivo

6,5%vol 50cl | €8

LA MI' BIONDA LAGER

Una birra pura, dal gusto pulito e fresco con sentori di cereali

Prima di essere imbottigliata matura lentamente in cisterna acquistando stabilità e gusto
alc 4,9 vol. 33cl | €6 75cl | €13

LA MI' VIZIA STRONG BELGIAN ALE

Una birra per gli appassionati e fa appassionare chi non lo è!

Fin da subito inizia a viziarti con il suo colore rosso rubino e il suo gusto elegante e ricco
alc 8,1% vol. 33cl | €6 75cl | €13

I Nostri Taglieri

Un'esperienza pensata per stare insieme.

Spicchi assortiti da gustare a centro tavola, in perfetto spirito conviviale.

Scegli i tuoi due gusti preferiti oppure monogusto e crea il tuo tagliere personalizzato, da condividere come vuoi.

LA PIÙ VENDUTA + NERANO

Mozzarella fior di latte e scamorza affumicata

Fuori forno: prosciutto cotto, stracciatella pugliese, chips di zucchine, zest di limone e menta fresca

+ Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, pancetta

Fuori forno: pecorino e chips di zucchine | €30

BACIO DA ROMA + TROPEA

Doppio pomodoro Bio "Casa Marrazzo"

Fuori forno: stracciatella pugliese, guanciale croccante, polvere di olive nere, olio e basilico.

+ Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", cipolla rossa di Tropea, 'Nduja, stracciatella pugliese e basilico | €28,5

BURRATA + BOLOGNA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", burrata pugliese DOP, basilico
prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi

+ Mozzarella fior di latte, Mortadella Felsineo IGP selezione Tour-Tlen, basilico e ricotta aromatizzata al timo e limone | €25

...oppure componilo con i gusti che preferisci

Le Speciali

LA PIÙ VENDUTA

Base mozzarella fior di latte e scamorza affumicata

Fuori forno: prosciutto cotto, stracciatella pugliese, chips di zucchine, zest di limone e menta fresca | €14,5

LA PIÙ GUSTOSA

Base mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP

Fuori forno: Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, confettura di fichi | €14

UN BACIO DA ROMA

Doppio pomodoro Bio "Casa Marrazzo"

Fuori forno: stracciatella pugliese, guanciale croccante, polvere di olive nere, olio e basilico | €14

TERRA E SOLE

Base mozzarella fior di latte, crema di pomodorino giallo, salsiccia, peperoni cruschi, ricotta salata e basilico | €15

new

NERANO

Base mozzarella fior di latte, crema di zucchine, pancetta

Fuori forno: pecorino e chips di zucchine | €14

new

Le Rosse

COSACCA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", pecorino romano, basilico e pepe | €9

Provala con l'aggiunta di scamorza | €10,8

BURRATA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", burrata pugliese DOP, basilico prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €12,5

Provala con l'aggiunta di olive taggiasche | €14

FRUTTI DI MARE

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", pesce fresco misto, aglio, prezzemolo | €14

Provala con l'aggiunta di mozzarella fior di latte | €16

TROPEA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", cipolla rossa di Tropea, 'Nduja, stracciatella pugliese e basilico | €11

Provala con l'aggiunta di salame piccante | €13

STRACCIATOSA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", stracciatella pugliese, olive taggiasche, basilico | €10

Provala con l'aggiunta di salsiccia | €11,5

MARINARA

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", olio all'aglio, pomodorini, zest di limone e basilico | €10

Provala con l'aggiunta di stracciatella pugliese | €12,5

new

Le Bianche

SOTTOBOSCO

Base mozzarella fior di latte, speck in forno, porcini e prezzemolo | €11
Provala con l'aggiunta di patate rosse di montagna | €13,5

BOLOGNA

Base mozzarella fior di latte, Mortadella Felsineo IGP selezione Tour-Tlen, basilico e ricotta aromatizzata al timo e limone | €10
Provala con l'aggiunta di pesto alla genovese | €12

CARCIO E PEPE

Base mozzarella fior di latte, pancetta, carciofi, pecorino e pepe | €12
Provala con il doppio impasto | €14,5

SALSICCIA E FRIARIELLI

Base mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia | €10
Provala con l'aggiunta di 'Nduja | €12



3P

Base mozzarella fior di latte, pancetta, patate, porcini | €12
Provala con aggiunta di scamorza | €13.5

Baciata Romana

Un piatto tipico di Roma, la baciata, celebra la semplicità degli ingredienti creando un gusto unico. Cotta al forno, diventa una sorta di pizza, croccante fuori e soffice dentro.

MORTAZZA

Mozzarella di bufala, Mortadella Felsineo IGP sel. Tour-Tlen, pesto genovese e basilico | €10

LA ROMAGNOLA

Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, squacquerone e rucola | €10

BACIATA CAPRESE

Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi, Mozzarella di bufala, pomodorini, olio, origano e basilico | €12



Calzoni

VESUVIO

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", mozzarella fior di latte, salame piccante, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico e pepe | €10

IL SOLITO

Pomodoro Bio "Casa Marrazzo", mozzarella fior di latte e prosciutto cotto | €9

Le Classiche

EMI

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, carciofi, olive nere, salame piccante, salsiccia | €9,8

Provala con impasto integrale | €12,3

RIACE

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, 'Nduja, ricotta salata e basilico | €10,5

Provala con l'aggiunta di salame piccante | €12,5

REGINA MARGHERITA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 30 mesi, basilico, bordo alto | €7

Provala con l'aggiunta di Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €9,5

TRENTINA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, patate al forno, scamorza Silana affumicata e speck IGP | €10,5

Provala con l'aggiunta di porcini | €14,5

L'AUDACE

Mozzarella fior di latte, pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, salame piccante, gorgonzola DOP e capperi | € 9.5

Provala con impasto multi-cereali | €12

FRESCA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, ricotta aromatizzata con sale, pepe e zest limone, pomodorini, prosciutto crudo e basilico | €10

Provala tirata | €12.5

SORRENTINA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala Campana DOP, acciughe, pomodorini e basilico | €10

Provala con l'aggiunta di capperi | €11,5

MONTANARA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, gorgonzola DOP, pancetta e scaglie Parmigiano Reggiano 30 mesi | €9.8

Provala con l'impasto integrale | €12,3

NAPOLETANA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, acciughe, origano | €7,5

Provala con l'aggiunta di capperi | €9

LELLA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella fior di latte, stracciatella pugliese e basilico | €9,8

Provala con l'aggiunta di Prosciutto crudo Sal. Capelli 24 mesi | €12,3

BUFALA

Pomodoro Bio “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala campana DOC, basilico | €8,5

Provala con il bordo alto | €9,5