

# MENU

#### RICHIEDI LA TUA PIZZA CON L'IMPASTO SPECIALE DELLA SETTIMANA! 2.5 €

# PIZZE ROSSE

#### Margherita

7.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e basilico

#### Napoli

8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, acciughe del Cantabrico, capperi e origano

#### Salamino

9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e salamino piccante

#### Prosciutto e funghi

8.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e funghi\* misti

#### Würstel e patatine

8.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, würstel e patatine\*

#### 4 stagioni

9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto, funghi\* misti, carciofi\* e olive taggiasche

#### 4 Formaggi

9.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, Gorgonzola DOP, Toma e Grana Padano

#### La Salsiccia

10.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, salsiccia piemonetese, peperoni al forno, ricotta, crema di peperoni rossi e gialli

# PIZZE BIANCHE

#### La Bufala DOP

10.50

Bufala DOP, pomodorini, basilico e olio evo frantoio Armato Alassio

Friarielli

9.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, pomodorini, basilico, friarielli, salsiccia piemontese

#### Mortadella IGP

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, mortadella IGP, pesto e granella di pistacchio

#### Invernale

10.00

Provola di Agerola affumicata, salsiccia piemontese, pomodorini, olive taggiasche, origano e olio evo frantoio Armato Alassio

# PIZZE VEGETARIANE

#### **Parmigiana**

9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, melanzane fritte, basilico e Grana Padano DOP

#### Vegetariana

9.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, peperoni, zucchine, melanzane, funghi\*, pomodorini e basilico



# PIZZE SPECIALI

Burrata 10.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Burrata, pomodorini, basilico e olio evo frantoio Armato Alassio

#### La Saporita

12.50

Pomodoro La Fiammante BIO, Bufala DOP, Gorgonzola DOP, salamino piccante, cipolle caramellate

#### Tarallo napoletano

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, caciocavallo, lardo alle erbe, taralli con mandorle e pepe

#### La Cornicione

**12**.50

Impasto speciale con cornicione farcito da ricotta mantecata, provola affumicata di Agerola, prosciutto crudo di Parma, olive taggiasche, noci e rucola

## Selvaggina Mew

12.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, crema di zucca, salsiccia di cinghiale, toma blu e porro stufato

### Scarola napoletana Mew

10.00

Provola di Agerola affumicata, scarola ripassata in padella con capperi dissalati, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico e pinoli

## Nduja Mew

10.00

Crema di nduja di Spilinga, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, polpettine di vitello fatte in casa, caciocavallo, basilico fritto

# **CALZONI**

Classico 9.00

Pomodoro La Fiammante BIO, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, prosciutto cotto e ricotta mantecata

#### Corna di Bufala

12.00

Bufala DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma e pomodorini

# CALZONI FRITTI TUTTE LE DOMENICHE A CENA

La Ciccioli 10.00

Ciccioli, ricotta di bufala, Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina e pomodoro La Fiammante BIO

#### La piccante

10.00

Fior di latte di Napoli Latteria Sorrentina, spianata piccante, ricotta, peperoncino fresco

#### La provola

10.00

Provola, radicchio e salsiccia piemontese

## **FOCACCE**

Mortadella IGP, ricotta e scorzetta di limone 8.00

Prosciutto crudo di Parma o cotto 8.00

Lardo alle erbe 8.00

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

5.00

## PIZZA IDRATATA AL 75%

# OGNI GIORNO PORTIAMO IN TAVOLA PRODOTTI DI QUALITÀ SELEZIONANDO CON CURA LE MIGLIORI MATERIE PRIME.

LATTE 100% CAMPANO



POMODORO 100% BIO



FARINA BONGIOVANNI APPROVATA DALLA ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA













BIRRA DEL MATTO DI COLLEGNO

8,3%<sup>vol.</sup>



33 cl 5.00 75 cl 11.00

# LA TENEBROSA



5,5 %vol.



75 cl 11.00

# LUPPOLIPA

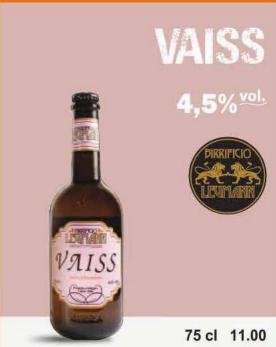


4,5% vol.



33 cl 5.00





# BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CI











### SOFT DRINK

Coca-Cola, Fanta, Sprite, 3.50 Fanta Lemon e Coca Zero

Bibite Lurisia 4.00 Bibite energizzanti / Red Bull, 4.50

**Monster e Powerade**)

The alla pesca o limone 3.50 Succhi di frutta 3.50 Acqua naturale o gasata 75 cl 3.00

#### BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa bionda piccola 4.00 - media 6.00 Ichnusa rossa piccola 4.50 - media 6.50 Blanche de Bruxelles piccola 4.50 - media 6.50



# LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE	
Prosecco Valdobbiadene Superiore "Serrai", La Tordera	24.00
Alta Langa DOCG ", Poderi Vaiot	30.00
Franciacorta DOCG Saten, Riccafana	32.00
Franciacorta DOCG Cavalleri Brut Blanc de Blancs	45.00
Franciacorta Rosé, Cavalleri	45.00
ROSÉ	
Piemonte Rosato"Suasì" (Nebbiolo), Deltetto	22.00
VINI BIANCHI	
Roero Arneis Bio "Daivej", Deltetto	22.00
Ribolla Gialla IGT, Vigneti Le Monde	<b>21</b> .00
Gewürztraminer DOC, Cantina Caldaro Kaltern	24.00
Lila Irpinia Falanghina DOC, Tenuta Cavalier Pepe	20.00
Sicilia DOC "Anthilia", Donnafugata	21.00
VINI ROSSI	
Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Montalbera	24.00
Barbera D'Alba, Pio Cesare	25.00
Barbera d'Asti, Damilano	21.00
Dogliani "S.Luigi", Marziano Abbona	21.00
Nebbiolo Langhe "Nibbio", Pio Cesare	29.00
Nebbiolo Langhe DOC, Cordero di Montezemolo	28.00
Nebbiolo Marghe, Damilano	24.00
Pinot Nero Selezione "Saltner", Cantina Caldaro Kaltern	28.00
Aglianico Irpinia "Terra del Varo", Cavalier Pepe	22.00
Nero d'Avola "Sephora", Tenuta Morreale	21.00
Avanà Valsusa DOC, 'I Garbin	24.00