

# monte grin t e g a

Il nostro successo nasce da aspetti molto semplici eppure complessi che fin dall'inizio, ormai quarant'anni fa, e negli ultimi anni si sono voluti conservare e potenziare affinché diventassero il cardine del nostro lavoro.  
La passione per la buona cucina: grande attenzione è posta nella selezione e nella lavorazione delle materie prime.

---

La nostra pizza si distingue per gli impasti a lunga e lenta lievitazione (24/48h e oltre), per la varietà delle farine non raffinate e macinate a pietra, per il tempo di cottura (3 minuti) e la temperatura del forno (350°C).

Gli ingredienti, abbinati dalla sapienza di Bruno che li ha conosciuti nella sua infanzia a Tramonti sulla Costiera Amalfitana, sono ricercati tra le migliori aziende italiane e riproposti oggi.

Da diversi anni, la cucina si rafforza anche nella pasticceria: la pastry chef Stefania, diplomata Alma, rivisita la pasticceria tra innovazione e tradizione, ponendo attenzione alla ricerca di ingredienti pregiati e alla loro lavorazione.



# GLI ANTIPASTI

## FREDDI

antipasti da  
lavorazione  
artigianale

- Burrata con pomodorino ciliegino passito **14,00**
- Mozzarella di bufala DOP con pomodori passiti **14,00**
- Peperoncini ripieni **10,00**
- Pomodori secchi sott'olio **9,00**
- Alici del Mar Cantabrico con crostini e burro **10,00**
- Carciofi grigliati sott'olio evo da lavorazione artigianale **10,00**

## BRUSCHETTE

con pane della casa  
cotto nel forno a  
legna (condite con  
aglio)

- Origano di montagna **4,00**
- Pomodorini datterini **5,00**
- Lardo **5,00**
- Mozzarella **5,00**

## FOCACCE

cotte nel forno a  
legna

- Origano di montagna **5,00**
- Crudo e parmigiano 30 mesi **10,00**
- Antichi sapori con lardo e basilico **8,00**
- Al finocchietto e parmigiano 30 mesi **8,00**
- Al grano saraceno e salvia con lardo **9,00**

## SALUMI

- Prosciutto crudo di maiale nero calabrese **15,00**
- Prosciutto crudo di Parma San Giacomo, stagionato 30 mesi **13,00**
- Lardo di maiale nero calabrese **9,00**
- Affettato di maiale nero calabrese (lardo, salame, capocollo, crudo) **16,00**
- Capocollo di maiale nero **12,00**

## ALLERGIE E INTOLLERANZE

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni, è possibile consultare il libro degli allergeni che verrà fornito, a richiesta, dal personale.



# PRIMI PIATTI

## SPAGHETTI

- Pomodoro di Tramonti Re Fiascone **12,00**
- Carbonara (uovo, guanciale, pecorino, pepe) **12,00**
- Cacio e pepe **12,00**
- Pomodorini datterini gialli, alici del Mar Cantabrico e pistacchi **15,00**
- Con colatura di alici di Cetara, pomodorino datterino rosso, aglio, olio evo e peperoncino **12,00**

## PENNE

- Ragù (carne chianina, cipolla, sedano, carote, pomodoro, noce moscata, pepe, vino rosso) **12,00**
- Patate e cipolle rosse passite **12,00**

## ZITI

- Pesto **10,00**
- Friarielli (cime di rapa) e alici **12,00**
- Scarola e pomodorini datterini gialli **12,00**



## FORMAGGI

- Pecorino di fossa **10,00**
- Bitto **10,00**
- Castelmagno **10,00**
- Fontina valdostana stagionata **9,00**
- Formaggio di capra **9,00**
- Gorgonzola **9,00**
- Grana sardo **9,00**
- Parmigiano 30 mesi **9,00**
- Piatto misto di formaggi di alpeggio a latte crudo **15,00**

## CONTORNI

- Friarielli (cime di rapa) saltati con aglio, olio e peperoncino **7,00**
- Insalata mista di stagione **6,00**
- Patatine fritte (*prodotto surgelato*) **5,00**
- Peperoni friggitelli **7,00**
- Scarola sott'olio (origine Campania) **7,00**
- Insalata caprese (mozzarella, pomodori e olive riviera) **12,00**



# SECONDI PIATTI

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

# LENOVITADELMENU

**MARGHERITA TOP** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, parmigiano 30 mesi in cottura, pecorino romano, olio evo **15,00**

**DOLCEPICCANTE** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, pomodoro, fiordilatte, salsiccia piccante di maiale nero, olio evo **15,00**

**COTTOROSA** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, cuore di pomodoro Re Fiascone caramellato, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, parmigiano 30 mesi in cottura **18,00**

**DOLCENERA** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, pomodoro, fiordilatte, salsiccia dolce di maiale nero, olio evo **15,00**

**SCAROLAROSA** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, scarola, olive Riviera, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **18,00**

**LA ROSSA** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, cuore di pomodoro Re Fiascone, fiordilatte, provolone affumicato, capocollo di maiale nero, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **20,00**

**LA ROSSODORATA** Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, cuore di pomodoro Re Fiascone caramellato, fiordilatte, pomodorini ciliegini gialli e rossi, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **20,00**

**LA NERA** Impasto al mais ottofile biologico con cuore di pomodorino datterino rosso, fiordilatte, alici, pancetta di maiale nero, grana sardo e pepe (rosa, bianco, nero e verde) **18,00**

**PIZZA AL MAIS VIOLA CON CARCIOFI** Fiordilatte, carciofi artigianali, patate sotto cenere, olive Riviera, parmigiano 30 mesi, olio evo **20,00**

**PIZZA AL MAIS VIOLA CON SALSICCIA** Fiordilatte, salsiccia di maiale nero, patate sotto cenere, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **18,00**

# LENOVITADELMENU

**CUORE ROSSO** Impasto al mais viola e grano rosso integrale, fiordilatte, pomodorino datterino rosso, olio evo **13,00**

**CUORE GIALLO** Impasto al mais viola e grano rosso integrale, fiordilatte, pomodorino datterino giallo, alici, basilico, peperoncino, olio evo **18,00**

**CUORE GIALLOROSSO** Impasto al mais viola e grano rosso integrale, fiordilatte, pomodorino datterino giallo e rosso, melanzane, patate, parmigiano 30 mesi, olio evo **18,00**

**CUORE CIPOLLA** Impasto al mais viola e grano rosso integrale, patate, cipolle, gorgonzola, parmigiano 30 mesi, olio evo **18,00**

**LA BASILICO** Impasto al basilico, fiordilatte, pomodorino datterino rosso, parmigiano, grano tostato, olio evo **15,00**, con aggiunta di alici **18,00**

**LA MELANZANE E BASILICO** Impasto al basilico, fiordilatte, pomodorino datterino rosso, melanzane, parmigiano 30 mesi, olio evo **15,00**

**CALZONE BASILICO** Impasto al basilico, fiordilatte, patate, pomodorino datterino rosso, melanzane, parmigiano 30 mesi, olio evo **16,00**

**FIORI DI ZUCCA** Impasto con fiori di zucca, pomodorino datterino giallo, alici, burrata, grano tostato, parmigiano 30 mesi, olio evo al basilico **20,00**

**MOENA** Impasto all'enkir, pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, formaggio Puzzone di Moena **20,00**

**ROSA NERA** Impasto all'enkir, cuore di pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, filetto di maiale nero, Taleggio **20,00**

**PANERA** Impasto all'enkir, cuore di pomodoro Re Fiascone caramellato, mozzarella di bufala DOP, filetto di maiale nero, olio evo **20,00**

**CRUDONERA BUFALINA** Impasto tradizionale, cuore di pomodoro Re Fiascone caramellato, mozzarella di bufala, pomodorini datterini rossi, prosciutto crudo nero calabrese **20,00**



## IMPASTO AL CONCERTO

Impasto tradizionale di Tramonti con antico liquore alle erbe di Tramonti

**BRUNO IN CONCERTO** cuore di fiordilatte con datterino, parmigiano 30 mesi, burrata, prosciutto crudo di Parma San Giacomo stagionato 30 mesi, olio evo **20,00**

**CALZONE RE FIASCONE** pomodoro Re Fiascone di Tramonti, fiordilatte, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olive riviera, olio evo **15,00**

**CONCERTO ROSA** pomodoro Re Fiascone di Tramonti, burrata, parmigiano 60 mesi, prosciutto cotto Italia alta qualità, olio evo **20,00**

**FOSSA DEL RUBICONE** cuore di pomodoro giallo, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, burrata, pepe, pecorino di fossa del Rubicone, olio evo **20,00**

**RE FIASCONE MARINARA** pomodoro Re Fiascone di Tramonti, alici di Cetara, origano di montagna, olio evo **12,00**

**CALABRIA NERA** pomodoro Re Fiascone di Tramonti, burrata, parmigiano 60 mesi, prosciutto crudo di maiale nero calabrese, olio evo **20,00**

**RE FIASCONE** fiordilatte, pomodoro Re Fiascone di Tramonti, alici di Cetara, parmigiano 60 mesi, origano di montagna, olio evo **20,00** (senza alici: **18,00**)

**SOLE** fiordilatte, pomodoro Re Fiascone di Tramonti, salsa di pomodorini datterini gialli, noci, parmigiano 30 mesi, burrata, olio evo **20,00**

## IMPASTO ENKIR, IL CEREALE PIÙ ANTICO

Impasto con grano selvatico enkir monococco e farina 00 biologiche

**CASTELMAGNO** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, Castelmagno, olio evo **15,00**

**ELISIR** pomodoro, fiordilatte, primosale, alici del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, pomodorini passiti, bitto, origano di montagna, olio evo **15,00**

**ELITE** pomodoro, fiordilatte, primosale, pomodori passiti, bitto, origano di montagna, olio evo **15,00**

**ENKIR** pomodoro, fiordilatte, pomodori ciliegini rossi, pomodorini datterini gialli, primosale, capperi di Pantelleria, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo, parmigiano 30 mesi in cottura **16,00**

**FOSSA** pomodoro, fiordilatte, pomodorini datterini, formaggio di fossa, olio evo **15,00**

**PONTE** pomodorini datterini gialli, burrata, scarola, olive riviera, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **18,00**

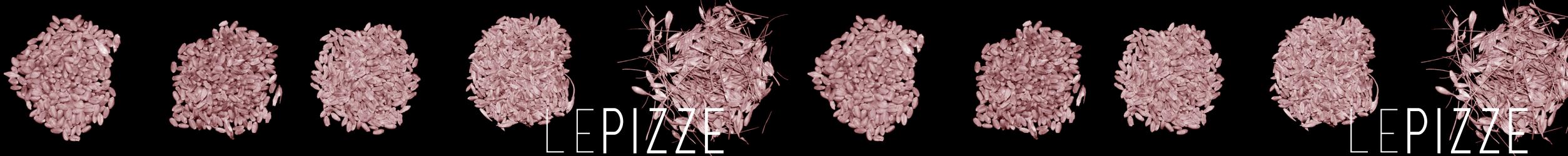
**VITA** pomodoro Re Fiascone, parmigiano 30 mesi, burrata, prosciutto crudo di Parma San Giacomo stagionato 30 mesi, olio evo **20,00**

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)



## **IMPASTO INTEGRALE DI TRAMONTI AL FINOCCHIETTO**

**ANTICA PIZZA MADRE** pomodoro San Marzano caramellato, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, olio al basilico, origano di montagna **12,00**

**ANTICA NAPOLETANA VERACE DI ANTICA TRADIZIONE** pomodoro San Marzano caramellato, pomodorini datterini, primosale, fiordilatte a fette, parmigiano 30 mesi in cottura, alici del Mar Cantabrico, olio al basilico, origano di montagna **14,00**

**ANTICA MARGHERITA VERACE DI ANTICA TRADIZIONE** pomodoro San Marzano caramellato, primosale, pomodorini datterini, fiordilatte a fette, parmigiano 30 mesi in cottura, olio al basilico, origano di montagna **13,00**

**BITTO** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, formaggio bitto, olio evo **15,00**

**CAPPELLO DEL CURATO (calzone)** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, gorgonzola, pancetta pepata, parmigiano 30 mesi in cottura, olio **14,00**

**DELICATA** pomodoro, pomodorini datterini, speck in cottura, formaggi a latte crudo (non pastorizzati), olio evo **14,00**

**DELIZIOSA** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, basilico, Castelmagno, olio evo **15,00**

**D.O.P.** pomodorini datterini, fiordilatte, salame di maiale nero calabrese, scamorza affumicata, olio evo **15,00**

**FORESTA NERA** pomodoro, pomodorini datterini, prosciutto crudo della Foresta Nera in cottura, formaggio di capra, olio evo **14,00**

**GOLOSA** pomodoro, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, pomodori secchi, peperoncini ciliegia, origano di montagna, olio evo **14,00**

**GUSTOSA** pomodoro, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, prosciutto cotto Italia alta qualità, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **15,00**

**PECCATO DI GOLA** fiordilatte, cipolla passita, uovo sbattuto, parmigiano 30 mesi in cottura **12,00**

**RUSTICA** pomodoro, pomodorini datterini, pomodori secchi, peperoni, tonno, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **14,00**

**SAPORITA** pomodoro, fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia stagionata di maiale nero calabrese, olio evo **14,00**

**SQUISITA** pomodorini datterini, peperoncino, cipolla passita, alici del Mar Cantabrico, pecorino, capperi, olio evo **14,00**

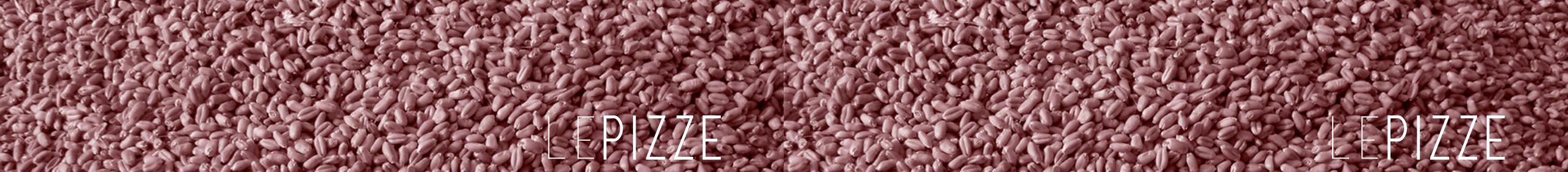
**TRAMONTINA** pomodoro San Marzano caramellato, primosale, fiordilatte, pomodori passiti, parmigiano 30 mesi in cottura, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio al basilico **15,00**

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)



## IMPASTO GIALLO

Impasto con farine di mais ottofile e 00 biologiche; dalla consistenza croccante

**CALZONE GIALLO** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, scamorza affumicata, pancetta pepata, olio evo **14,00**

**CALZONE ALLA SCAROLA** fiordilatte, salsiccia, scarola, parmigiano 30 mesi, olio evo **14,00**

**DELIZIA** fiordilatte, pomodorini datterini, prosciutto Foresta Nera, funghi porcini, olio evo **14,00**

**ECCEZIONALE** fiordilatte, salsiccia di maiale nero, uovo sbattuto, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

**GRIGNA** pomodoro, pomodorini datterini, formaggio di capra, prosciutto cotto Italia alta qualità, Castelmagno, olio evo **15,00**

**MARGHERITA IN GIALLO** salsa di datterino giallo, fiordilatte, datterino giallo, parmigiano, basilico in olio **13,00**

**NAPOLI GIALLA** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, scamorza affumicata, origano di montagna, olio evo **14,00**

**SCAROLA PASSITA** fiordilatte, scarola passita, capperi, alici del Mar Cantabrico, olive riviera, pecorino, olio evo **14,00**

**TIRRENA GIALLA** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, grana sardo, olio evo **14,00**

## IMPASTO OLIMPO

Impasto con farine di farro "dicocco", segale e 00 biologiche; dal sapore delicato e leggero

**ARTEMIDE** fiordilatte a fette, carciofi artigianali, salsiccia di maiale nero, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **15,00**

**OLIMPIA** pomodoro San Marzano caramellato, pomodorini datterini, primosale, fiordilatte a fette, caciocotta di pecora, origano di montagna, olio evo **14,00**

**QUATTRO POMODORI** pomodoro, fiordilatte, primosale, alici del Mar Cantabrico, pomodorini datterini gialli, rossi e ciliegino, pomodoro, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna **16,00**

**VENERE** pomodoro, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **12,00**

**ZEUS** pomodoro San Marzano caramellato, pomodorini datterini, primosale, fiordilatte a fette, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **14,00**

---

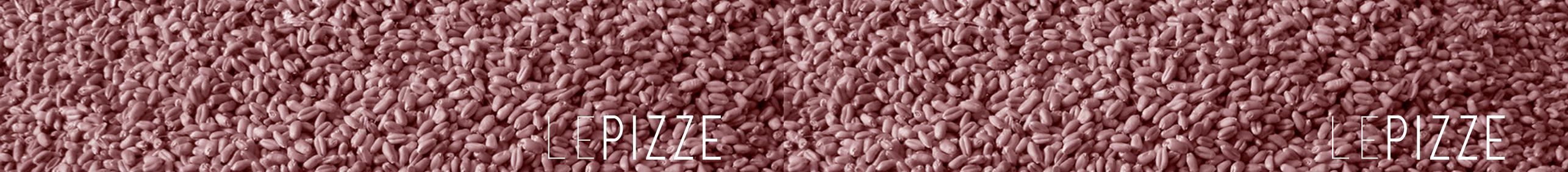
Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

---

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)



# LEPIZZE

## IMPASTO ALL'AVENA, GERME DI GRANO, SEGALE E FARINA 00 BIO

Dalla consistenza croccante

**BURRATA E PORCINI** funghi porcini, parmigiano 30 mesi in cottura, burrata, olio evo **16,00**

**SOLE ROSSO** pinoli, fiordilatte a fette, primosale, alici del Mar Cantabrico, pecorino, parmigiano 30 mesi in cottura, pomodorini datterini rossi, origano di montagna, olio evo **16,00**

**SOLE GIALLO** pinoli, fiordilatte a fette, primosale, prosciutto cotto Italia alta qualità, pomodorini datterini gialli, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **16,00**

**SUA ALTEZZA** pomodori passiti, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, burrata, olio evo **16,00**

**CANNARA** cuori di fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, cipolle di cannara passite, peperoncino ciliegia, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **16,00**

## IMPASTO ALLE ERBE E PEPPERONCINO DEDICATO A MIO PADRE

Impasto con farro, segale e farina 00; dalla consistenza soffice

**VIAGRA** pomodoro, prosciutto cotto Italia alta qualità, primosale, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, peperoncini ciliegia, origano di montagna, olio evo **15,00**

**SINFONIA** pomodori passiti, guanciale, alici del Mar Cantabrico, prosciutto cotto Italia alta qualità, bitto, origano di montagna, olio evo **15,00**

**BURRATA** pomodori passiti, pomodoro, burrata, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **16,00**

**BURRATINA** pomodorini datterini gialli, tonno, burrata **18,00**

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

## IMPASTO AI LIMONI DELLA COSTIERA AMALFITANA

Impasto con farina 00 biologica.

**LIMONCELLA** fiordilatte, pomodori passiti, gamberi (prodotto surgelato), prezzemolo, olio evo **16,00**

**LIMONCINA** salsa di pomodorini datterini gialli, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, caciocotta, olio evo **16,00**

**LIMONITA** burrata, pomodorini datterini rossi, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **16,00**

**CALZONE CON ALICI** pomodoro, pomodorini caramellati, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **16,00**

## IMPASTO AI PISTACCHI CON FARINA 00

**PISTACCHIO 1** pomodoro, pomodorini datterini rossi, mozzarella di bufala DOP, prosciutto cotto Italia alta qualità, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **18,00**

**PISTACCHIO 2** pomodoro, pomodorini datterini rossi, burrata, prosciutto crudo San Daniele, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **18,00**

**PISTACCHIO 3** bufala, patate, pomodorini datterini gialli, olio evo **18,00**

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

# LEPIZZE

## IMPASTO TRADIZIONE DI TRAMONTI

**ANTICA MARINARA VERACE** pomodoro San Marzano caramellato, datterino rosso, lardo, aglio, basilico, origano di montagna, olio evo **12,00**

**CAMPINOLA** pomodoro San Marzano caramellato, alici del Mar Cantabrico, lardo di colonnata, origano di montagna, abbondante parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **15,00**

**CORE CORE** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, pomodorini datterini gialli e rossi, alici del Mar Cantabrico, peperoncini Lacrimella dolci, tonno, olio evo **16,00**

**CORSANO** pomodoro San Marzano caramellato, prosciutto cotto, parmigiano, cuore di burrata di bufala, olio evo **18,00**

**DOLCE LACRIMA** cuore di pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, peperoncino "dolce lacrima", alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **16,00**

**GETE** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, pecorino, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **15,00**

**MARGHERITA INTEGRALE** pomodoro, fiordilatte, olio evo **12,00**

**NOVELLA** pomodoro giallo, fiordilatte, cacio affumicato, origano di montagna, olio evo **15,00**

**PENDOLO** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, tre qualità di olive riviera, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **15,00**

**PIENNOLO** pomodoro San Marzano caramellato, bufala, pomodorino del Piennolo, basilico, olio evo **16,00**

**QUATTRO PECORINI** fiordilatte, pecorino di fossa, pecorino sardo affumicato, pecorino romano, pecorino siciliano, olio evo **18,00**

**QUATTRO PEPPERONI** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, peperoni piquillo, peperone friggitello, peperone, peperoncini ciliegia, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **18,00**

**SAN MARZANO** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, parmigiano, primosale siciliano, basilico, olio evo **16,00**

**SCAROLINA** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, scarola, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **16,00**

**TRAMONTI INTEGRALE** Pomodoro Re Fiascone, fiordilatte, parmigiano 60 mesi in cottura, origano, olio evo **18,00** - con l'aggiunta di alici di Cetara **20,00**

**TROPEA** fiordilatte, pomodorino ciliegino giallo, cipolla rossa di Tropea, alici del Mar Mediterraneo, peperoncino calabrese, origano di montagna, olio evo **16,00**

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

# LEPIZZE

## PIZZA ALLE NOCI CON FARINA 00

**ANTICA NAPOLI ALLE NOCI** fiordilatte, primosale, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **13,00**

**CACIO E PEPE** fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, patate, cacio, pepe, olio evo **14,00**

**GRALINOCI** parmigiano 30 mesi in cottura, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **12,00**

**NOCINA** fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura **14,00**

**CALZONE ALLE NOCI** fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, gorgonzola, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

## IMPASTO AL KHORASAN CON FARINA 00

Impasto con farina di grano Khorasan (70%) e farina 00. Le pizze sono condite con olio allo zafferano.

**UNO** pomodorini datterini, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, funghi porcini, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **15,00**

**DUE** pomodorini datterini, fiordilatte, speck in cottura, scamorza affumicata, olio evo **14,00**

**TRE** fiordilatte, funghi porcini, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

**QUATTRO** pomodorini datterini, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, pecorino di fossa, olio evo **15,00**

**CINQUE** fiordilatte, formaggi a latte crudo, olio evo **14,00**

**SEI** pomodorini datterini, fiordilatte, zucchine fresche, parmigiano 30 mesi, olio evo **13,00**

**SETTE** fiordilatte, patate, fontina, olio evo **14,00**

**OTTO** pomodorini datterini gialli, burrata, olio evo **16,00**

## IMPASTO TARAGNA

Impasto con farine di grano saraceno, mais e 00 biologiche; dalla consistenza croccante

**CALZONE RUSTICO** fiordilatte, formaggi a latte crudo (non pastorizzato) e salsiccia di maiale nero **15,00**

**CALZONE SARACENO** fiordilatte, pomodorini datterini gialli, prosciutto cotto Italia alta qualità, alici del Mar Cantabrico, lardo, parmigiano 30 mesi, olio evo **15,00**

**CRAVOT** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte a fette, prosciutto cotto Italia alta qualità, alici del Mar Cantabrico, formaggio di capra a latte crudo, origano di montagna, olio evo **15,00**

**FRIGGITELLI (da aprile a ottobre)** fiordilatte, pomodorini passiti, peperone friggitello, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **15,00**

**FUNGHI E PATATE** fiordilatte, patate e porcini **14,00**

**INTENSA** pomodoro, pomodorini datterini, prosciutto crudo Foresta Nera, patate, bitto, olio evo **15,00**

**LODIGIANA** pomodoro, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, peperoncini ciliegia e pomodori secchi, origano di montagna **15,00**

**MEDITAZIONE** pomodoro, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, ricotta di pecora in cottura, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **13,00**

**SALSICCIA E PATATE** fiordilatte, patate, salsiccia, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)



# LE PIZZE



# LE PIZZE

## IMPASTO TRADIZIONALE

Impasto classico con farina 00

**AMATRICIANA** pomodoro, fiordilatte, pancetta, cipolla passita, pecorino, olio evo **13,00**

**APPETITOSA** pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi di Pantelleria, aglio, cipolla, peperoncino, origano, olio evo **15,00**

**BOSCAIOLA** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, funghi porcini, olio evo **13,00**

**BRIOSA** pomodoro, fiordilatte, carciofi a spicchi, olive riviera, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

**BUFALINA VERACE** pomodoro, pomodorini datterini, bufala DOP, basilico, olio evo **12,00** con l'aggiunta di prosciutto crudo stagionato 30 mesi **16,00**

**CALZONE FARCITO** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, carciofi, porcini, olio evo **13,00**

**CALZONE AL PROSCIUTTO** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, olio evo **10,00**

**CALZONE CON FRIARIELLI, PATATE E ALICI** fiordilatte, patate, alici del Mar Cantabrico, friarielli (cime di rapa), olio evo **15,00**

**CAMPAGNOLA** pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, salsiccia, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

**CAPRESE** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, olive riviera, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **13,00**

**CAPRICCIOSA** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia, porcini, carciofi, olio evo **13,00**

**CARAMELLATA** fiordilatte, pomodorini caramellati, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, olio evo **16,00**

**CARcioFI E PATATE** fiordilatte, carciofi artigianali, patate, parmigiano 30 mesi, olio evo **16,00**

---

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

**CARcioFI** pomodoro, fiordilatte, carciofi a spicchi, olio evo **12,00**

**CETARESE** pomodoro San Marzano a lunga cottura, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, colatura di alici di Cetara, aglio, peperoncino, olio evo **18,00**

**CIPOLLE E PATATE** fiordilatte, patate fresche al forno, cipolla passita, parmigiano 30 mesi **15,00**

**DEDICATO A MIA MADRE** pomodoro San Marzano a lunga cottura, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, pecorino di fossa del Rubicone, origano, aglio, peperoncino, olio evo **18,00**

**DIAVOLA** pomodoro, fiordilatte, salamino piccante di Calabria, olio evo **11,00**

**FRIARIELLI** fiordilatte, friarielli (cime di rapa), olio evo **11,00**

con aggiunta di alici **14,00**

con aggiunta di salsiccia **14,00**

**FRIARIELLI NERA** Impasto classico, fiordilatte, friarielli, pancetta di maiale nero **15,00**

**FUNGHI PORCINI** pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, olio evo **12,00**

**GORGONZOLA** pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, olio evo **10,00** con aggiunta di funghi porcini **14,00** con aggiunta di speck **14,00** con aggiunta di prosciutto crudo **14,00**

**MARGHERITA** pomodoro, fiordilatte, olio evo **8,00**

**MARGHERITA NAPOLETANA** pomodoro, fiordilatte, parmigiano 30 mesi in cottura, pecorino, basilico, olio evo **12,00**

**MARGHERITA VERACE** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte a fette, basilico, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **12,00**

**MARINARA** pomodoro, aglio, origano di montagna, olio evo **8,00**

**MODENESE** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **13,00**

---

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)



# LEPIZZE

**NAPOLETANA** pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano, olio evo **10,00**

**NAPOLETANA VERACE** pomodoro, pomodorini datterini rossi, fiordilatte a fette, acciughe, origano di montagna, basilico, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

**PARMIGIANA** pomodoro, fiordilatte, melanzane fresche, parmigiano 30 mesi, basilico, olio evo **12,00**

**PEPERONATA** pomodoro, fiordilatte, peperoni, acciughe, capperi di Pantelleria, origano di montagna, olio evo **14,00**

**PEPERONI E PATATE** fiordilatte, patate fresche al forno, acciughe **15,00**

**PROSCIUTTO** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, olio evo **10,00**

**PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, funghi porcini, olio evo **12,00**

**PROSCIUTTO CRUDO** pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo stagionato 30 mesi, olio evo **13,00**

**PROSCIUTTO CRUDO E PORCINI** pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo stagionato 30 mesi, funghi porcini, olio evo **15,00**

**PORCINI E SPECK** pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, speck, olio evo **14,00**

**PUGLIESE** pomodoro, cipolla passita, origano, capperi di Pantelleria, olive riviera, parmigiano 30 mesi, olio evo **12,00**

**PUTTANESCA** pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, capperi di Pantelleria, alici del Mar Cantabrico, olive riviera, peperoncino, origano **15,00**

**QUATTRO FORMAGGI** pomodoro, fiordilatte, formaggi vari, olio evo **13,00**

**QUATTRO STAGIONI** pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, porcini, carciofi, olive riviera, olio evo **13,00**

**RIVIERA** pomodoro, fiordilatte, olive riviera **10,00**

**ROMANA** pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi di Pantelleria, olive riviera, origano, pecorino, olio evo **12,00**

**SALSICCIA** pomodoro, fiordilatte, salsiccia, olio evo **12,00**

**SCARPARIELLO** Pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, pecorino, aglio, peperoncino, origano di Tramonti, olio evo **15,00**

**SFIZIOSA** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, tonno, capperi di Pantelleria, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **15,00**

**SICILIANA** pomodoro, acciughe, capperi di Pantelleria, olive riviera, origano, olio evo **10,00**

**SOTTOBOSCO** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, porcini, melanzane, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

**SPECK E BRIE** pomodoro, fiordilatte, speck, brie, olio evo **13,00**

**SPECK E RADICCHIO** pomodoro, fiordilatte, radicchio, speck, olio evo **13,00**

**TONNO E CIPOLLA** pomodoro, fiordilatte, cipolla passita, tonno, olio evo **12,00**

**TREVISANA** fiordilatte, olive riviera, capperi di Pantelleria, radicchio, pecorino romano, olio evo **12,00**

**VALDOSTANA** pomodoro, fiordilatte, fontina valdostana, prosciutto crudo stagionato 30 mesi, olio evo **15,00**

**VESUVIANA** pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, salame toscano di maiale nero, scamorza affumicata, olio evo **14,00**

**VEGETARIANA** pomodoro, fiordilatte, zucchine trifolate, melanzane a funghetto, peperoni spadellati, scarola, parmigiano, olio evo **15,00**

---

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

---

Coperto 2,50 - Fiordilatte da latte 100% italiano

La composizione di ogni pizza è pensata al meglio per esaltarne l'impasto. L'aggiunta di ingredienti comporta un aumento da 2 a 4 € (per ogni ingrediente)

# LEBEVANDE

## ACQUA

in bottiglia

Acqua naturale 75cl Panna **3,50**

Acqua frizzante 75cl S.Pellegrino **3,50**

## BIBITE

Coca Cola in bottiglia **4,00**

Coca Cola Zero in bottiglia **4,00**

Aranciata biologica Levico (Trentino) **4,00**

Gazzosa biologica Levico (Trentino) **4,00**

Chinotto biologico Levico (Trentino) **4,00**

Limonata biologica Levico (Trentino) **4,00**

Gazzosa biologica San Bernardo **4,00**

## BIRRE ARTIGIANALE ALLA SPINA

La Tresca chiara *piccola* **4,50** *media* **6,00**

La Tresca rossa *piccola* **5,00** *media* **6,50**

## BIRRE ARTIGIANALI

birre di produzione  
italiana in bottiglia

Amarcord bionda 75cl **18,00**

Amarcord rossa 75cl **18,00**

## CAFFÈ

Caffè **1,50** accompagnato da un biscottino **2,50**

Caffè corretto **2,50**

Caffè macchiato **2,00**

Caffè nocciola **3,00**

## LIQUORI

Nazionali (amari, brandy) **5,00**

Grappe **6,50**

## LIQUORI ARTIGIANALI

Limoncello **5,00**

Liquore al finocchietto selvatico **5,00**

Liquore alla liquirizia **5,00**

Liquore alla mela annurca **5,00**



# LACANTINA

## ABBINAMENTO CONSIGLIATO CON LA PIZZA

### Vino di Tramonti Cantina Tagliafierro D.O.P. Costa d'Amalfi

**Rosso:** *In bocca è pieno, caldo. Presenta un ottimo connubio tra acidità, tannicità e morbidezza. Buona persistenza sul finale. Vino di forte struttura e di lunga vita.* **20,00**

**Bianco:** *Al palato è sapido, secco, di grande freschezza e di buona struttura. Persistente e abbastanza armonico sul finale. Vino di grande piacevolezza da bere fresco che ben rappresenta il territorio da cui proviene.* **20,00**

**Rosato:** *Sentori di fragola prima, melograno e ciliegia della Recca poi, salgono successivamente all'olfatto delicato profumi di mora bianca e frutti rossi. Agile e polposamente saporito, lascia tornare in retrofazione le delicate sensazioni floreali e fruttate.* **20,00**

**Riserva rosso 2015:** *13 mesi legno in tonneaux di rovere francese, 12 mesi acciaio e 13 mesi bottiglia.* **35,00**

## PASSITI

Passito calice **5,00**

## SPUMANTI

Brachetto - Piemonte **20,00**

Cartizze - Veneto **35,00**

Moscato d'Asti **20,00**

## VINI ROSSI

Chianti - Toscana, Gallonero *1/2 bottiglia* **11,00**

Chianti - Toscana, Gallonero **20,00**

Lignum Vitis - Sicilia **18,00**

Morellino di Scansano - Toscana, Marteto **20,00**

Nero Passo - Veneto **16,00**

Primitivo di Manduria - Puglia, Monaci **20,00**

Rosso di Montalcino - Toscana, Poggio d'Aquila **30,00**

Sagrantino di Montefalco - Umbria **35,00**

Valpolicella Ripasso - Veneto, Monte del Frà **22,00**

Valpolicella Ripasso - Veneto, Monte del Frà *0,37* **10,00**

Villa Giala Oltrepò Pavese *in caraffa* - *1/4* **5,00** - *1/2* **8,00** - *1L* **14,00**

## VINI BIANCHI

Falanghina - Campania, Barone **20,00**

Fiano di Avellino - Campania, Barone **24,00**

Gewurztraminer - Trentino A.A., Oro Rosso **20,00**

Oro Passo - Veneto - Biscardo **18,00**

Pinot grigio - Veneto, Lamperti **18,00**

Pinot grigio - Veneto, Lamperti *0,37* **10,00**

Prosecco biologico - Veneto, Alberto Nani **25,00**

Ribolla gialla - Friuli, Butussi **20,00**

Vermentino - Sardegna, Pariglia **20,00**

Garganega La Vigna - Veneto *in caraffa* *1/4* **5,00** - *1/2* **8,00** - *1L* **14,00**