

MONTEGRIGNA

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.

Infine, i dolci propongono un finale armonico del, che non sovrasti ma accompagni la degustazione della pizza: la pastry chef Stefania, diplomata Alma – Scuola Internazionale di Cucina Italiana – rivisita la pasticceria tra innovazione e tradizione, e il gusto nasce da un bilanciamento accurato di ingredienti e aromi, mai dallo zucchero. Utilizza esclusivamente materie prime selezionate, senza alcun tipo di preparato, con l'obiettivo di dare vita a dolci leggeri ma intensi nel sapore, ponendo attenzione alla ricerca di ingredienti pregiati e alla loro lavorazione. Chiedete dei dolci del giorno!

ALLERGIE E INTOLLERANZE

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



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 **5,00**
- Pomodorini datterini **6,00**
- Lardo **6,00**
- Mozzarella **6,00**

FOCACCE

cotte nel forno a
legna

- Origano di montagna **5,00**
- Crudo e parmigiano 30 mesi **12,00**
- Antichi sapori con lardo e basilico **10,00**
- Al finocchietto e parmigiano 30 mesi **9,00**
- Al grano saraceno e salvia con lardo **10,00**

SALUMI

- Prosciutto crudo nero di Cinta Senese **16,00**
- Prosciutto crudo toscano **13,00**
- Lardo toscano di colonnata **10,00**
- Affettato di maiale nero (lardo, salame, capocollo, crudo) **18,00**
- Capocollo di maiale nero **14,00**



PRIMIPIATTI

SPAGHETTI

Pomodoro cesarino **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**

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)



SECONDIPIATTI

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*) **6,00**
- Peperoni friggirelli **7,00**
- Scarola sott'olio (origine Campania) **7,00**
- Insalata caprese (mozzarella, pomodori e olive riviera) **12,00**

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)

LE NOVITÀ DEL MENU

MANDORLA Impasto alle mandorle, pomodoro cesarino, fiordilatte, mandorle pomodorino ciliegino confit, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **20,00**

CARRUBA Impasto integrale con farina di carruba, pomodoro cesarino, fiordilatte, alici, bitto, olio evo al basilico **20,00**

TRAMONTI ORO Impasto con mix di farine (orzo, grano duro e tenero integrale, mais, 0 con germe di grano, semi di lino biologici, avena, grano spezzato biologico), pomodoro cesarino, burrata, parmigiano, olio evo **20,00** con aggiunta di alici **23,00**

MARGHERITA TOP TRAMONTI ORO Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, pomodoro cesarino, fiordilatte, grana e pecorino siciliano, olio evo al basilico **18,00**

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 cesarino, 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 cesarino, fiordilatte, provolone affumicato, capocollo di maiale nero, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **20,00**

LE NOVITÀ DEL MENU

LA ROSSODORATA Impasto ai grani teneri e grano selvatico biologici, cuore di pomodoro cesarino, 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**

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

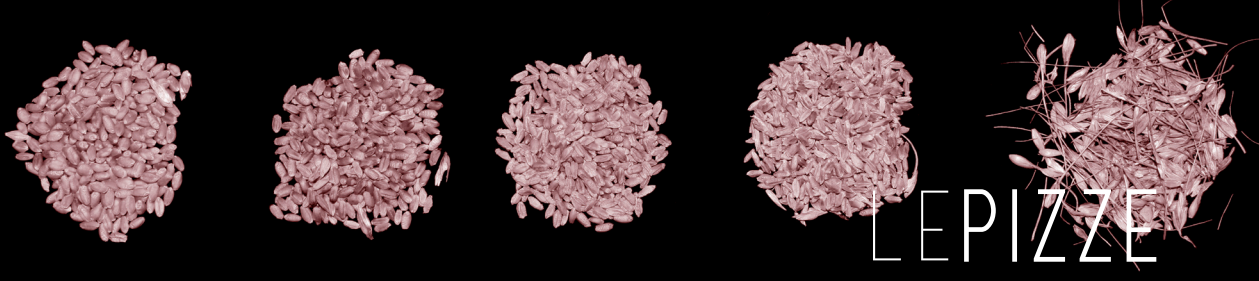
CUORE CIPOLLA Impasto al mais viola e grano rosso integrale, patate, cipolle, gorgonzola, parmigiano 30 mesi, olio evo **18,00**

FIORI DI ZUCCA Impasto con fiori di zucca, pomodorino datterino giallo, alici, burrata, grano tostato, parmigiano 30 mesi, olio evo al basilico **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 cesarino, mozzarella di bufala DOP, filetto di maiale nero, olio evo **20,00**

BUFALINA SENESE cuore di pomodoro cesarino, mozzarella di bufala, pomodorini datterini rossi, prosciutto crudo nero di Cinta Senese **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 CESARINO pomodoro cesarino, fiordilatte, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olive riviera, olio evo **15,00**

CESARINO fiordilatte, pomodoro cesarino, alici di Cetara, parmigiano 60 mesi, origano di montagna, olio evo **20,00 (senza alici: 18,00)**

CONCERTO ROSA pomodoro cesarino, 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**

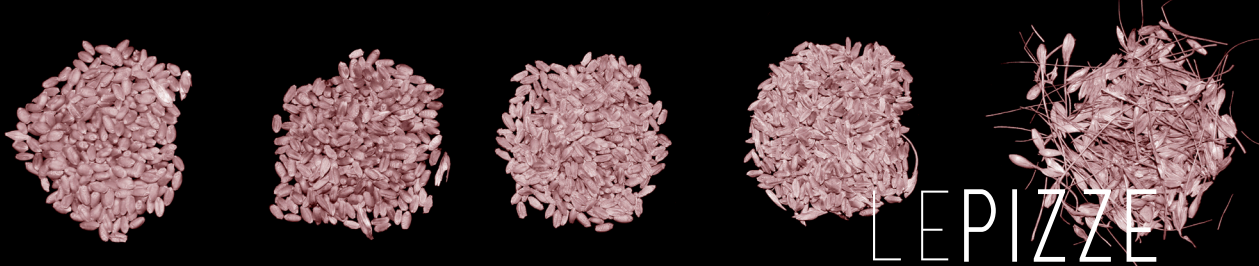
MARINARA CESARINO pomodoro cesarino, alici di Cetara, origano di montagna, olio evo **12,00**

SENESE NERA pomodoro cesarino, burrata, parmigiano 60 mesi, prosciutto crudo nero di Cinta Senese, olio evo **20,00**

SOLE fiordilatte, pomodoro cesarino, salsa di pomodorini datterini gialli, noci, parmigiano 30 mesi, burrata, 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)



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* **16,00**

ELISIR *pomodoro, fiordilatte, primosale, alici del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, pomodorini passiti, bitto, origano di montagna, olio evo* **16,00**

ELITE *pomodoro, fiordilatte, primosale, pomodori passiti, bitto, origano di montagna, olio evo* **16,00**

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**

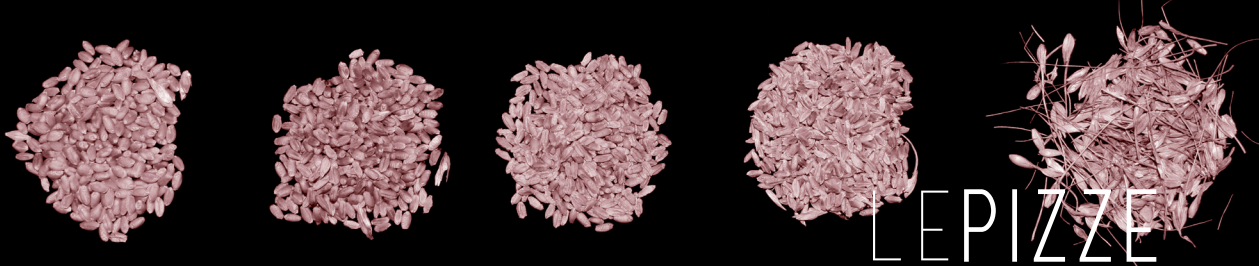
FOSSA *pomodoro, fiordilatte, pomodorini datterini, formaggio di fossa, olio evo* **16,00**

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

VITA *pomodoro cesarino, 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)



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* **13,00**

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* **15,00**

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* **14,00**

BITTO *pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, formaggio bitto, olio evo* **18,00**

CAPPELLO DEL CURATO (calzone) *pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, gorgonzola, pancetta pepata, parmigiano 30 mesi in cottura, olio* **15,00**

DELICATA *pomodoro, pomodorini datterini, speck in cottura, formaggi a latte crudo (non pastorizzati), olio evo* **15,00**

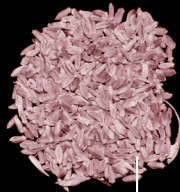
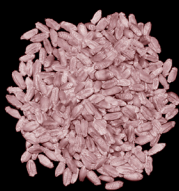
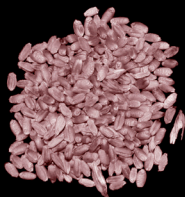
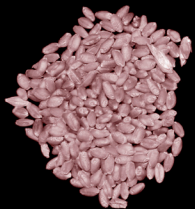
DELIZIOSA *pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, basilico, Castelmagno, olio evo* **16,00**

D.O.P. *pomodorini datterini, fiordilatte, salame di maiale nero, scamorza affumicata, olio evo* **16,00**

FORESTA NERA *pomodoro, pomodorini datterini, prosciutto crudo della Foresta Nera in cottura, formaggio di capra, 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)



LEPIZZE

GOLOSA pomodoro, pomodorini datterini, alici del Mar Cantabrico, pomodori secchi, peperoncini ciliegia, origano di montagna, olio evo **15,00**

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 **13,00**

RUSTICA pomodoro, pomodorini datterini, pomodori secchi, peperoni, tonno, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo **15,00**

SAPORITA pomodoro, fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia stagionata di maiale nero, olio evo **15,00**

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 **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)

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* **15,00**

CALZONE ALLA SCAROLA *fiordilatte, salsiccia, scarola, parmigiano 30 mesi, olio evo* **15,00**

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* **14,00**

NAPOLI GIALLA *pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, scamorza affumicata, origano di montagna, olio evo* **15,00**

SCAROLA PASSITA *fiordilatte, scarola passita, capperi, alici del Mar Cantabrico, olive riviera, pecorino, olio evo* **15,00**

TIRRENA GIALLA *pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, grana sardo, 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)

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* **18,00**

OLIMPIA *pomodoro San Marzano caramellato, pomodorini datterini, primosale, fiordilatte a fette, cacioricotta 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* **18,00**

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

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* **15,00**

IMPASTO AL BASILICO

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**

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 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 PEPERONCINO 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* **16,00**

SINFONIA *pomodori passiti, guanciale, alici del Mar Cantabrico, prosciutto cotto Italia alta qualità, bitto, origano di montagna, olio evo* **16,00**

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* **18,00**

LIMONCINA *salsa di pomodorini datterini gialli, fiordilatte, alici del Mar Cantabrico, cacioricotta, 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)

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 **18,00**

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 **18,00**

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 **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)

LEPIZZE

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 PEPERONI pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, peperoni piquillo, peperone friggietto, 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 cesarino, 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)

PIZZA ALLE NOCI CON FARINA 00

ANTICA NAPOLI ALLE NOCI *fiordilatte, primosale, alici del Mar Cantabrico, origano di montagna, olio evo* **15,00**

CACIO E PEPE *fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, patate, cacio, pepe, olio evo* **15,00**

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* **15,00**

CALZONE ALLE NOCI *fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, gorgonzola, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo* **15,00**

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**

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)

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* **16,00**

CALZONE SARACENO *fiordilatte, pomodorini datterini gialli, prosciutto cotto Italia alta qualità, alici del Mar Cantabrico, lardo, parmigiano 30 mesi, olio evo* **16,00**

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 friggello, 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* **14,00**

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)

IMPASTO TRADIZIONALE

Impasto classico con farina 00

AMATRICIANA pomodoro, fiordilatte, pancetta, cipolla passita, pecorino, olio evo **14,00**

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

BOSCAIOLA pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, funghi porcini, olio evo **14,00**

BRIOSÀ 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 **14,00**

CALZONE AL PROSCIUTTO pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, olio evo **11,00**

CALZONE CON FRIARIELLI, PATATE E ALICI fiordilatte, patate, alici del Mar Cantabrico, friarielli (cime di rapa), olio evo **16,00**

CAMPAGNOLA pomodoro, fiordilatte, funghi porcini, salsiccia, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **15,00**

CAPRESE pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, olive riviera, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo **14,00**

CAPRICCIOSA pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia, porcini, carciofi, olio evo **14,00**

CAREMELLATA fiordilatte, pomodorini caremellati, alici del Mar Cantabrico, parmigiano 30 mesi in cottura, origano di montagna, 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

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

CARCIOFINI *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* **12,00**

FRIARIELLI *fiordilatte, friarielli (cime di rapa), olio evo* **12,00**
con aggiunta di alici **15,00**
con aggiunta di salsiccia **15,00**

FRIARIELLI NERA *Impasto classico, fiordilatte, friarielli, pancetta di maiale nero* **18,00**

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 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* **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)



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* **13,00**

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* **13,00**

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* **14,00**

QUATTRO STAGIONI *pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto Italia alta qualità, porcini, carciofi, olive riviera, 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)



LEPIZZE

RIVIERA *pomodoro, fiordilatte, olive riviera* **12,00**

ROMANA *pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi di Pantelleria, olive riviera, origano, pecorino, olio evo* **14,00**

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

SCARPARELLO *Pomodoro San Marzano caramellato, fiordilatte, pecorino, aglio, peperoncino, origano di Tramonti, olio evo* **16,00**

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* **12,00**

SOTTOBOSCO *pomodoro, pomodorini datterini, fiordilatte, porcini, melanzane, parmigiano 30 mesi in cottura, olio evo* **15,00**

SPECK E BRIE *pomodoro, fiordilatte, speck, brie, olio evo* **14,00**

SPECK E RADICCHIO *pomodoro, fiordilatte, radicchio, speck, olio evo* **14,00**

TONNO E CIPOLLA *pomodoro, fiordilatte, cipolla passita, tonno, olio evo* **14,00**

TREVISANA *fiordilatte, olive riviera, capperi di Pantelleria, radicchio, pecorino romano, olio evo* **13,00**

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)

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) **4,50**

Gazzosa biologica Levico (Trentino) **4,50**

Chinotto biologico Levico (Trentino) **4,50**

Limonata biologica Levico (Trentino) **4,50**

Gazzosa biologica San Bernardo **4,50**

BIRRE ARTIGIANALE ALLA SPINA

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

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

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) **6,00**

Grappe **6,50**

LIQUORI ARTIGIANALI

Limoncello **6,00**

Liquore al finocchietto selvatico **6,00**

Liquore alla liquirizia **6,00**



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 delicati profumi di mora bianca e frutti rossi. Agile e polposamente saporito, lascia tornare in retrolfazione 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 6,00

SPUMANTI

Brachetto - Piemonte 20,00

Moscato d'Asti 20,00

VINI ROSSI

- Chianti - Toscana *1/2 bottiglia* **12,00**
- Chianti - Toscana **22,00**
- Morellino di Scansano - Toscana **22,00**
- Primitivo di Manduria - Puglia **22,00**
- Rosso di Montalcino - Toscana **30,00**
- Sagrantino di Montefalco - Umbria **35,00**
- Valpolicella Ripasso - Veneto **24,00**
- Valpolicella Ripasso - Veneto, 0,37 **14,00**
- Villa Giala Oltrepò Pavese *in caraffa* - 1/4 **5,00** - 1/2 **8,00** - 1L **14,00**

VINI BIANCHI

- Falanghina - Campania **22,00**
- Fiano di Avellino - Campania **25,00**
- Gewurztraminer - Trentino Alto Adige **22,00**
- Pinot grigio - Veneto **20,00**
- Pinot grigio - Veneto, 0,37 **12,00**
- Prosecco biologico - Veneto **25,00**
- Ribolla gialla - Friuli **22,00**
- Vermentino - Sardegna **22,00**
- Garganega La Vigna - Veneto *in caraffa* 1/4 **5,00** - 1/2 **8,00** - 1L **14,00**