



BENVENUTI

Spisso vi accoglie in un ambiente tranquillo e raffinato dove poter trascorrere serate in compagnia o festeggiare eventi speciali di qualsiasi genere accompagnati da ottimi vini e cibi preparati con passione e raffinatezza attenti ai minimi particolari, ma soprattutto con alimenti sempre freschi e di stagione.

La pizzeria vi propone impasti di svariati gusti con lievitazione min. di 72 ore e con diverse

farine:

- Impasto classico lavorato con germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra
 - Impasto tritordeum
 - Impasto multi cereali
-

Il ristorante vi delizia con antipasti terra e mare, primi, secondi di pesce e carne, insalate, carpacci e dessert di nostra produzione.

E per i clienti CELIACI il ristorante propone antipasti, primi sfiziosi ma anche secondi, insalate, ecc. per non farvi perdere l'occasione di assaporare cibi genuini in compagnia.

INGREDIENTI DELL'IMPASTO

Impasto: Farina, acqua, sale, olio extra vergine, lievito, zucchero.



ALLERGENI ALIMENTARI REGOLAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA N. 1169/2011

Il Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 impone per i prodotti somministrati o venduti sfusi il Livello minimo di informazione nell'indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione dei cibi.

Gli allergeni individuati nel Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 (allegati II) che possono provocare allergie o intolleranze alimentari sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- Frutta a guscio; (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi, noci macadamia o del Queensland) e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Premesso che le nostre preparazioni sono soggette a continue variazioni in funzione della stagione e delle creatività tipiche del settore teniamo a precisare che nei nostri prodotti possono essere presenti sostanze riportate nell'elenco allergeni del Reg. CE 1169/2011 (allegato II).

Precisando altresì che anche qualora non siano direttamente presenti nella singole specialità proposte queste vengono preparate in ambiti con possibile presenza (perché utilizzati) di allergeni. Invitiamo il consumatore all'atto dell'ordinazione di chiedere qualsiasi particolareggiata informazione in merito.

Si fornisce la presente informazione per comunicare che gli alimenti sfusi del presente esercizio sono suscettibili a provocare allergie o intolleranze e che ulteriori informazioni in merito sono disponibili e facilmente accessibili.



ANTIPASTO DELLA CHEF

TERRA E MARE per 2 persone 25 ,00€

ANTIPASTO FREDDO

Sashimi (salmone, spigola, tonno, gamberone in crosta di pistacchio) 12,00€

Piatto con crudo di Parma e bufala 10,00€

Ciccio a ciambella con salumi misti e 300 gr. di fior di latte 13,00€

BRUSCHETTE

piatto contenente pz. 4

Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodori secchi e rucola 6,00€

Mortadella, stracciatella e granella di pistacchi 6,00€

Caciocavallo sciolto pomodoro e rucola 6,00€

FRITTELLINE

Frittelline servite con crema di olive, crema di pomodoro piccante, crema ai peperoni o ricotta forte (pz. 8) 5,00 €



INSALATE

POLLO: insalata verde, pollo, rucola, pomodoro, carota, mais, funghi freschi e grana	7,00€
SALMONE: insalata verde, pomodorini, rucola, noci, salmone, philadelphia	8,00€
GALLIPOLI: insalata verde, rucola, carote, gamberi viola di Gallipoli*, radicchio, mandorle tostate e pomodoro	12,00€

* In mancanza del fresco, usiamo prodotti abbattuti a bordo come freschi



PRIMI DELLA CHEF

Gnocchetti gamberi* e crema di zucchine	8,00€
Gnocchetti con fonduta di grana e capocollo croccante	8,50€
Tagliatella al primitivo con funghi misti e salsiccia di Norcia	9,00€
Tagliolino prezzemolato con pesto di basilico della chef, tonno rosso, capperi e pomodorini	10,00€
Mezzemaniche rigate con pecorino romano, guanciale e vino chardonnay	9,00€
Fazzoletti ripieni di tartufo con porcini, burro e menta	10,00€
Risotto asparagi e tartare di gambero viola* (min. 2 pax)	11,00€
Risotto capesante* porcini e limone (min. 2 pax)	9,00€
Risotto salsiccia di Norcia, funghi misti di stagione, radicchio e noci (min. 2 pax)	9,00€
Primo del giorno (chiedere allo Staff)	

* In mancanza del fresco, usiamo prodotti abbattuti a bordo come freschi



SECONDI DI PESCE E DI CARNE

Frittura mista con anelli di calamari e ciuffi, gamberi, polpo e paranza dell'Adriatico*	18,00€
Gamberoni* al sale (pz 6)	13,00€
Filetto di manzo con crema al pepe verde	17,00€
Filetto di manzo con porcini	18,00€
Entrecôte di scottona tagliata con rucola e grana	15,00€
Tagliata di pollo con verdure grigliate	10,00€
Filetto di pesce spada* alla brace con misticanza e patate al forno	13,00€

CONTORNI

Patate fritte°	3,50€
Patate al forno	3,50€

* In mancanza del fresco, usiamo prodotti abbattuti a bordo come freschi

° Prodotto surgelato



PIZZE CLASSICHE

MARINARA pomodoro, origano, olio, aglio, prezzemolo	3,00€
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	4,00€
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe	4,50€
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive	5,00€
COTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	5,00€
WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel	5,00€
COTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	5,50€
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi	5,00€
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	5,00€
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa	6,00€
TONNO E WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, tonno e würstel	6,00€
FUME' pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata	6,00€
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno	5,00€
CAPRICCIOSA pom., moz., prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive	6,00€
PARMA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	5,50€
4 STAGIONI pom., moz., prosciutto cotto, carciofi, würstel, funghi	6,00€
COCKTAIL pomodoro, mozzarella, gamberi*, insalata, salsa cocktail	6,50€
PRINCIPESSA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e panna	6,00€
REGINA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella	6,00€
VEGETARIANA pom., moz., melanzana, zucchina, funghi, peperoni	6,50€
VALTELLINA pom., moz., bresaola, rucola, grana, pomodorini	7,50€

* In mancanza del fresco, usiamo prodotti abbattuti a bordo come freschi



CICCIO

CICCIO condito con olio, sale e origano	2,50€
NORVEGESE salmone condito, rucola e glassa di aceto balsamico	6,00€
BRASA bresaola condita, rucola e grana	6,00€
ITALIA prosciutto crudo di parma, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e grana	7,00€
CATALANA gamberetti*, olio, limone, pepe, cipolla rossa, insalata e pomodorini	6,50€
LEGGERA insalata, rucola, radicchio, carote, mais, ciliegino, grana e balsamico	7,00€

PIZZE CON BUFALA

STRAVAGANTE pomodoro, bufala, capocollo di Martina Franca, porcini°, gorgonzola e rucola	9,00€
SAPORITA pomodoro, bufala, salame piccante, funghi, pomodorini, gorgonzola, peperoni	8,50€
INVITANTE pomodoro, bufala, salsiccia, funghi, pomodorini, rucola, grana	8,50€
PRELIBATA bianca, bufala, zucchine grigliate e philadelphia alle erbe	7,00€
ORIGINALE pomodoro, bufala, bacon, salsiccia, porcini°, grana in cottura e pepe	8,50€
RAFFINATA pomodoro, bufala, pesto, gamberi*, bresaola	9,00€
SQUISITA bianca, bufala, salmone, philadelphia, rucola, limone e pepe	8,50€

* In mancanza del fresco, usiamo prodotti abbattuti a bordo come freschi

° Prodotto abbattuto come fresco



FANTASIA DEL PIZZAIOLO

MARTINA pomodoro, mozzarella, capocollo di Martina Franca, pomodorini secchi, stracciatella, rucola e pepe	8,50€
PARIGI pomodoro, mozzarella, speck, philadelphia alle erbe, stracciatella, funghi, pomodorini	8,00€
TIROL pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, noci, rucola	8,00€
GUSTOSA pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia, scamorza affumicata e melanzana grigliata	7,00€
ELEGANTE pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, philadelphia, rucola, grana, pomodorini	8,50€
SUBLIME pomodoro, mozzarella, bresaola, stracciatella, rucola, grana, pomodorini	8,50€
RICERCATA pomodoro, mozzarella, bacon croccante, patate lesse, olio, sale, origano	7,00€



PIZZE BIANCHE

DELICATA mozzarella, zucchine, pan grattato, philadelphia	6,00€
SOAVE mozzarella, melanzane, grana, pan grattato	6,00€
SALMONE mozzarella, salmone, insalata, philadelphia	7,50€
LIMONE mozzarella, prosciutto cotto, insalata, olio, limone	6,00€
4 FORMAGGI mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e grana	6.00€
JULIENNE mozzarella, gamberi*, zucchine, stracciatella	6,50€
CRUDAIOLA mozzarella, pomodorini, rucola, cacio	6,00€
MORTADELLA mozzarella, mortadella, stracciatella, pistacchio	7.00€

DESSERT DELLA CHEF

CHIEDERE ALLO STAFF

* In mancanza del fresco, usiamo prodotti abbattuti a bordo come freschi
° Prodotto surgelato