



Day

Dal lunedì al venerdì 12:00-15:00
Sabato e domenica 12:00-19:00

Dalla Cucina

NACHOS E GUACAMOLE ^v 7,5€

Tortillas di mais fritte, avocado, olio, limone.

TOAST 8,5€

Prosciutto cotto, formaggio Caseificio Carena, spennellata di burro fuso della Normandia, maionese alla senape servita a parte.

PANE, SEMI E GUACAMOLE ^v 9,5€

Pane, avocado con olio, limone, semi.

PANE, UOVA E GUACAMOLE 13€

Pane, tre uova strapazzate, avocado con olio, limone, semi.

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE ^v 12€

Insalata iceberg, finocchi, arance, fagiolini lessi, cipolla rossa marinata, citronette, olio evo.

HUMMUS DI CECI E MANDORLE TOSTATE ^v 10€

Ceci, succo di limone, salsa tahina, mandorle a lamelle tostate, Za'atar, olio evo.

CAESAR SALAD 14€

Pollo profumato al timo e arancia, insalata iceberg, crostini, salsa Caesar, raspadura, olio evo.

ROASTBEEF ALL'INGLESE 16€

Fesone di Fassona arrosto della Macelleria Leoni, vinaigrette alla senape contadina, fagiolini, patate, timo, Saba Acetaia San Giacomo.

PALLOTTE CACIO E OVA 14€

Polpette di pane, pecorino, aglio, prezzemolo, uova con sugo di pomodoro.

Coperto 1,5€

^v Vegano

^v Possibilità opzione Vegana

In caso di Allergie fare presente al Personale di Sala.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

Pizza alla Pala

OLIO SALE E LIMONE^V 5€

Pala con olio sale Maldon, limone.

MARINARA^V 7€

Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, aglio, olio all'aglio,origano, basilico.

MARGHERITA 8€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo.

BUFALA 10€

Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo.

ACCIUGHE CAPPERI E OLIVE 9€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi di Sicilia, olive taggiasche Azienda Agr. Sommariva, origano, scorza di limone.

DIAVOLA 9€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, 'nduja provenienza Calabria, basilico.

TONNO E CIPOLLA 9€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, buzzonaglia di tonno Az. Agr. Campisi, coriandolo, salsa piccante Az. Agr Campisi, cipolle caramellate.

STRACCIATELLA E CRUDO 15€

Stracciatella, prosciutto crudo 20 mesi Azienda Agr.Zavoli, olio evo.

STRACCIATELLA POMODORINI E SCORZA DI LIMONE 11€

Stracciatella, pomodorini arrosto, scorza di limone.

HUMMUS DI CECI E GUACAMOLE^V 11€

Hummus con crema di avocado, limone, olio evo.

STRACCIATELLA E ACCIUGHE 15€

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, scorza di limone.

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA 13€

Provola affumicata, salsiccia, friarielli all'aglio e peperoncino.

VERDURE DI STAGIONE^V * 10€

Mozzarella fiordilatte, melanzane,zucchine, pomodorini arrosto, olio all'aglio.

Acqua

ACQUA MICROFILTRATA ILLIMITATA 1,5€

Naturale / Frizzante

Soft Drinks

ARANCIATA 4,5€

CHINOTTO 4,5€

GASSOSA 4,5€

LIMONATA 4,5€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4€

NETTARE DI FRUTTA MARCO COLZANI 7€

Cocktails

NEGRONI 9€

AMERICANO CON PUNT E MES 9€

SPRITZ CON BITTERINO 9€

MI-TO 9€

Vini

JOSEF - RUBINO - 2020 7€ Calice 35€ Bottiglia

Garda Colli Mantovani - DOC

MUNI - LARION - 2023 6,5€ Calice 28€ Bottiglia

Bianco Veneto - Daniele Piccinin

VALDOBBIADENE DOCG 6€ Calice 24€ Bottiglia

Azienda Agricola Ballianei

Metodo Martinotti - Prosecco Superiore BRUT

Analcolico

OTRO ORANGE / OTRO RED 27 € Bottiglia

Marco Colzani / Acetaia San Giacomo

Birre

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA FORST 6€

TIPOPILS ALLA SPINA 0,3 6,6€

FINISTERRAE ALLA SPINA 0.33 6,6€

Amari e liquori

AMARO ILEX 7,5€

FERNET BRANCA Distilleria Branca 7,5€

BRANCA MENTA Distilleria Branca 7,5€

CAFFÉ BORGHETTI Distilleria Branca 7,5€

SAMBUCA BORGHETTI Distilleria Branca 7,5€

Dessert

TIRAMISÙ 6,5€

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CIOCCOLATO 7€

SORBETTO AL LIMONE 5,5€

GRANITA DI MANDORLE^v 5,5€

GRANITA DI MANDORLE CON BRIOSCINA 7,5€

Richiedi le torte e i dolci da banco



Cena

Antipasti

Crosta Bianca

Pizza bianca condita a fine cottura

NACHOS E GUACAMOLE ^v 7,5€

Tortillas di mais fritte Azienda La Morenita, crema di avocado, olio evo e limone.

PANE BURRO E ALICI 6,5€

Pane tostato, burro, alici del Cantabrico.

LARDO STAGIONATO 12,5€

Lardo di Mora Romagnola Az. Agr Zavoli, scorza di limone.

STRACCIATELLA E CRUDO 16€

Stracciatella, prosciutto crudo 20 mesi Azienda Agr.Zavoli, olio evo.

HUMMUS DI CECI E MANDORLE TOSTATE^v 10€

Ceci, succo di limone, salsa tahina, Za'atar, olio evo, mandorle a lamelle tostate.

BURRO FUSO E SALVIA 7,5€

Burro della Normandia, salvia.

STRACCIATELLA E ACCIUGHE 15€

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, scorza di limone.

STRACCIATELLA, POMODORINI E SCORZA DI LIMONE 14€

Stracciatella, pomodorini arrosto, scorza di limone.

Padellino

Pizza soffice e croccante infornata in padellino.

SFINCIONE 12€

Pizza cotta al padellino con stracotto di pomodoro e cipolla con crosta croccante di pangrattato, pecorino, origano.

Coperto 1,5€

^v Vegano

^{v*} Possibilità opzione Vegana

In caso di Allergie fare presente al Personale di Sala.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

Pizze

Impasto lievitato 24h, grani duri Siciliani integrali e grani teneri marchigiani.
Cotto a 450°

MARINARA CON POMODORINI ARROSTO 9€

Pomodori pelati Antica Enotria, pomodorini arrosto, basilico, origano, aglio, olio all'aglio.

MARGHERITA 10€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, basilico, olio evo.

COSACCA 10€

Pomodori pelati Antica Enotria, pepe, pecorino romano, basilico.

BUFALA 12,5€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella di Bufala, basilico, olio evo.

MASTUNICOLA 12,5€

Lardo di Mora stagionato azienda agricola Zavoli, basilico, pecorino, pepe.

DIAVOLA 12€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, 'nduja provenienza Calabria, basilico.

ACCIUGHE CAPPERI E OLIVE 14€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi, origano, olive, scorza di limone.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 14€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, spalla cotta Azienda Agr. Zavoli, funghi trifolati, origano, olio evo.

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA 16€

Provola affumicata, salsiccia, friarielli all'aglio e peperoncino.

TONNO E CIPOLLA 14€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, buzzonaglia di tonno, cipolle caramellate, coriandolo, salsa piccante Az. Agr Campisi.

VERDURE DI STAGIONE 16€

Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini arrosto, olio all'aglio.

CAPRICCIOSA 16€

Pomodori pelati Antica Enotria, mozzarella fiordilatte, spalla cotta Azienda Agr. Zavoli, funghi trifolati, carciofi arrostiti, olive taggiasche, origano, olio evo.

QUATTRO FORMAGGI 14€

Mozzarella fiordilatte, pecorino romano, taleggio Caseificio Carena, gorgonzola Caseificio Carena.

RADICALE 16€

Mozzarella fiordilatte, sedano rapa arrosto, topinambur al forno, barbabietola arrosto, carote al forno, fondo di radici, pesto di erbe e rafano fresco.

PATATE, PESTO E CRESCENZA 15€

Patate, pesto alla genovese, crescenza Caseificio Carena, raspadura Caseificio Carena, olio evo.

AMATRICIANA 14€

Pomodori pelati Antica Enotria, guancialetto Azienda Agr. Zavoli, mozzarella fiordilatte, pecorino romano, salsa piccante Azienda Agr. Campisi.

Pizze Speciali

Acqua

ACQUA MICROFILTRATA ILLIMITATA 1,5€

Naturale / Frizzante

Soft Drinks

ARANCIATA 4,5€

CHINOTTO 4,5€

GASSOSA 4,5€

LIMONATA 4,5€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4€

NETTARE DI FRUTTA MARCO COLZANI 7€

Cocktails

NEGRONI 9€

AMERICANO CON PUNT E MES 9€

SPRITZ CON BITTERINO 9€

MI-TO 9€

Vini

JOSEF - RUBINO - 2020 7€ Calice 35€ Bottiglia

Garda Colli Mantovani - DOC

MUNI - LARION - 2023 6,5€ Calice 28€ Bottiglia

Bianco Veneto - Daniele Piccinin

VALDOBBIADENE DOCG 6€ Calice 24€ Bottiglia

Azienda Agricola Ballianei

Metodo Martinotti - Prosecco Superiore BRUT

Analcolico

OTRO ORANGE / OTRO RED 27 € Bottiglia

Marco Colzani / Acetaia San Giacomo

Birre

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA FORST 6€

TIPOPILS ALLA SPINA 0,3 6,6€

FINISTERRAE ALLA SPINA 0.33 6,6€

Amari e liquori

AMARO ILEX 7,5€

FERNET BRANCA Distilleria Branca 7,5€

BRANCA MENTA Distilleria Branca 7,5€

CAFFÉ BORGHETTI Distilleria Branca 7,5€

SAMBUCA BORGHETTI Distilleria Branca 7,5€

Dessert

TIRAMISÙ 6,5€

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CIOCCOLATO 7€

SORBETTO AL LIMONE 5,5€

GRANITA DI MANDORLE^V 5,5€

GRANITA DI MANDORLE CON BRIOSCINA 7,5€

Richiedi le torte e i dolci da banco