

nell'attesa **SPIZZICHIAMO**

MONTANARA | 9€

Tre pizzelle fritte condite a mano libera del pizzaiolo
(1,3,5,7,12)

CALDA CALDA | 7€

Farinata di ceci e stracchinetta del caseificio "Cormezzano"
(7)

ACCIUGHE CROCK | 9€

Acciughe impanate e fritte
(4,8)

BACCALA' POP | 9€

Frittelle di baccalà
(4,8)

BRUSCHETTA | 7€

Bruschetta di pane, stracciatella e acciughe
(1,4,7)

PATATINE FRITTE | 7€

Patatine fritte con maionese e ketchup
(8)

INSALATA MISTA | 7€

acqua

Acqua naturale Plose 0.75 L	3.50
Acqua frizzante Plose 0.75 L	3.50

BIRRA alla spina

Theresianer piccola bionda 0.20 L	5
Theresianer media bionda 0.40 L	7

BIRRE artigianali in bottiglia

BIRRIFICIO DEL FORTE (0.33 L)	
Cento volte Forte (Blanche) 4%	7
La Mancina (Belgian strong ale) 7,5%	7
Meridiano 0 (Est Pale ale)(rossa) 5%	7
2 Cilindri (Porter) (scura) 5% (no glutine)	7
BIRRE TEDESCHE (0.50L)	
Karpfen weisse Lowenbrau 5.3%	8
1747 Dunkles Lowenbrau (Rossa) 5.2%	8
Pils Staffelberg - brau 4.9%	8

dalla **CUCINA**

SGABEI | 16€

Sgabai serviti con salumi misti, stracchinetta di Cormezzano e Gorgonzola
(1,7,8)

COTOLETTA | 18€

Cotoletta di manzo e patatine fritte
(8)

TESTAROLI | 11€

Testaroli al pesto Ligure
(8)

MUSCOLI ALLA MARINARA | 15€

VAPORATA DI MARE | 21€

Frutti del nostro mare cotti a vapore
(2,4,14)

PESCE ALL'ISOLANA | 21€

Pescato del giorno al forno, servita con zucchini, pomodorini e olive
(4)

FRITTO DI CALAMARI | 20€

(7)

VINO a calice

Vermentino	5
Prosecco Valdobbiadene	5

VINO sfuso

½ L vino frizzantino	10
½ L rosso	10

bottiglie VINO

Vermentino d.o.c.g Trevigne LA COLOMBIERA	28
Vermentino d.o.c.g Trevigne LA COLOMBIERA 0.375 L	15
Zepirus Sicilia i.g.t non filtrato CA'VIENTU	25
Arneis d.o.c Bera 2025	29
Prosecco d.o.c.g Valdobbiadene	24
Franciacorta d.o.c.g	45
Terrizzo d.o.c.g rosso LA COLOMBIERA	35
Caurus Rosso Sicilia i.g.p non filtrato CA'VIENTU 2023	25

soft

Coca cola	4
Coca cola zero	4
Estathè limone 0.33 L	4
Aranciata Bio Sibi 0.335 L	5
Gazzosa Bio Sibi 0.335 L	5
Limonata Bio Sibi 0.335 L	5
Chinotto Bio Sibi 0.335 L	5

GIULIANO MORACA, IL NOSTRO PLURIPREMIATO PIZZAIOLO, NOTO PER LA SUA VASTA ESPERIENZA E COMPETENZA NELLA PREPARAZIONE DELLA PIZZA, HA CONQUISTATO PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI NELLE GUIDE GASTRONOMICHE PIU' AUTOREVOLI, TRA CUI GAMBERO ROSSO, IDENTITA' GOLOSE E L'ESPRESSO.
CON LA PASSIONE E DEDIZIONE GIULIANO VI ACCOMPAGNERA' IN UN VIAGGIO DEGUSTATIVO ATTRAVERSO L'AMORE E LA CURA CHE METTE NELLA PREPARAZIONE DI OGNI PIZZA.

PIZZA EXPERIENCE

SELEZIONE DI 4 SPICCHI A SCELTA DEL NOSTRO PIZZAIOLO, CON TOPPING DIVERSI AD OGNI SPICCHIO
(MIN. 2 PERSONE)
dolce a scelta
calice di vino, birra piccola o cocktail incluso
25 € cad.

LA PIZZA DEL MESE

Ogni mese una nuova creazione!

MARZO

la GROTTA di FERRO'S | 10

Calzone: scarola saltata, capperi, olive taggiasche, acciughe di Monterosso
(1,4)

SELEZIONE DI MARGHERITE

MARGHERITA | 8

pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo (1,7)

MARGHERITA CON BUFALA | 10.50

pomodoro bio, mozzarella di bufala a crudo, basilico e olio evo
(1,7)

MARGHERITA GIALLA | 9

pomodoro giallo, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo (1,7)

MARGHERITA TRICOLORE | 9.50

pomodoro giallo, pomodoro rosso, basilico e olio evo (1)

VERACE NAPOLETANA 10

pomodoro bio, mozzarella fior di latte, parmigiano 24 mesi,
basilico e olio evo (1,7)

CLASSICHE

MARINARA | 7

Pomodoro bio, olio evo bio, aglio e origano (1)

NAPOLI | 9,50

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, capperi,
acciughe di Monterosso e origano
(1,4,7)

DALL'ORTO | 9.50

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, verdura di stagione
al forno
(1,7)

CORMEZZANO (bianca) | 9,50

Mozzarella fiordilatte, formaggi e scorza di lime
(1,7)

CAPRICCIOSA | 11

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, carciofi sott'olio, olive taggiasche,
prosciutto cotto e funghi porcini
(1,7)

SPECK e MASCARPONE | 10

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, speck e mascarpone
(1,7)

WURSTEL & PATATINE | 10

Pomodoro bio, mozzarella fior di latte, wurstel e patatine fritte
(1,7,8)

LIGURIA | 9.50

Pomodoro giallo, pomodoro rosso, pesto Ligure, olive taggiasche e stracchinetta
(1,7,8)

FOCACCE E CALZONI

FOCACCIA CLASSICA | 10
prosciutto cotto e mozzarella fior di latte (1)

FOCACCIA SPECIAL ONE | 13.50
rucola , prosciutto crudo, crema di parmigiano 24 mesi e crema di tartufo (1)

FOCACCIA MONDIOLA | 12
mortadella i.g.p., stracciatella e granella di pistacchio (1,7)

CALZONE CLASSICO | 10
prosciutto cotto, mozzarella fior di latte e pomodoro bio (1,7)

PANE ARABO | 12
mozzarella fior di latte, insalata, prosciutto crudo e pomodorini (1)

PIZZE SPECIALI

FERRO'S | 12
Pomodoro, stracciatella, acciughe di Monterosso, olive taggiasche e pomodori secchi (1,4,7)

PARMIGIANA | 12
Filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno e parmigiano 24 mesi (1,4,7)

FONDO DEL MARE | 16
Stracciatella, spinaci novelli, olive, salmone affumicato e polvere di arancio (1,4,7)

PARMA | 13
Pomodoro bio, mozzarella fior di latte , prosciutto crudo di Parma , rucola e scaglie di parmigiano (1,7)

FUOCO E FIAMME | 12,50
Pomodoro bio, mozzarella fior di latte, ,n'duja e salame piccante (1, 7)

DEL RAIS | 15
Mozzarella fior di latte, filetti di tonno, sedano cotto in ghiaccio e cipolla caramellata (1,4,7,9,12)

FRESCO DI MARE | 15
Mozzarella fior di latte, zucchine, tartare di gambero, stracciatella, scorza di lime e sale nero di Cipro (1,7,8)

SALSICCIA e RAPINI | 12
Mozzarella fior di latte, rapini e salsiccia (1,7)

SOTTOBOSCO | 14
Mozzarella fior di latte, funghi Porcini, crema di tartufo e tuorlo d'uovo marinato (1,3,7)

drink

Aperol Spritz	7
Campari Spritz	7
Gin Tonic	8
Moscow mule	8

LA MOZZARELLA FIORDI LATTE PROVIENE
DAL CASEIFICIO "CORMEZZANO"
UTILIZZIAMO FARINE ITALIANE
SEMINTEGRALE PROVENIENTI DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA E OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA BIO.

OGNI AGGIUNTA : SALUMI 2.5 € , VERDURE 1€ E FORMAGGI 1,5€
PIZZA SENZA GLUTINE 3€
COPERTO 2 €