

nell'attesa **SPIZZICHIAMO**

MONTANARA | 10€

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

CALDA CALDA | 8€

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

ACCIUGHE CROCK | 11 €

Acciughe impanate e fritte
(4,8)

BACCALA' POP | 11 €

Frittelle di baccalà
(4,8)

CAPRESE FERRO'S | 12€

Pomodoro, Mozzarella fiordilatte olive basilico
(7)

PATATINE FRITTE | 7 €

Patatine fritte con maionese e ketchup
(8)

INSALATA MISTA | 7€

SGABEI | 18 €

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

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° 8

Meridiano 0 (Est Pale ale)(ambrata) 5° 7

2 Cilindri (Porter) (scura) 5° (no glutine) 7

Regina del mare (Dabble) (rossa/bruna) 8° 8

dalla **CUCINA**

RAVIOLI della TRADIZIONE | 15€

al ragu' antico di Cormezzano
(1)

TESTAROLI | 11 €

Testaroli al pesto Ligure
(8)

COTOLETTA | 19€

Cotoletta di manzo e patatine fritte
(8)

MUSCOLI ALLA MARINARA | 16€

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)

GRAN FRITTO MISTO 21€

(7)

VINO a calice

Vermentino 5

Prosecco Valdobbiadene 5

VINO sfuso

½ L vino frizzantino 10

½ L rosso 12

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

Prosecco d.o.c.g Valdobbiadene 24

Franciacorta d.o.c.g 45

Terrizzo d.o.c.g rosso LA COLOMBIERA 35

Bolgheri rosso d.o.c GIORGIO MELETTI CAVALLARI 39

soft

Coca cola 4

Coca cola zero 4

Estathe 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

SCEGLI IL TUO IMPASTO

Le nostre pizze sono disponibili con :



impasto tradizionale con farina 0 biologica lunga lievitazione



impasto integrale mix di farine grezze e cereali macinati a pietra, ricco di fibre + 2€



impasto senza glutine + 3€

Ogni mese una nuova creazione!

PIZZA DEL MESE DI GIUGNO

SAN GIOVANNI

13

Mozzarella fior di latte, pomodoro giallo e rosso
acciughe, capperi origano (4,7)

MARINARA | 8

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

MARGHERITA 9

pomodoro bio, mozzarella fior di latte basilico ed olio evo

MARGHERITA TRICOLORE 10

datterino giallo, CILIEGINO ROSSO mozzarella fior di latte basilico ed olio evo
(1,7)

NAPOLI | 10

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

DALL'ORTO | 11

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

VERACE NAPOLETANA 10

pomodoro bio, mozzarella fior di latte , parmigiano 24, basilico olio evo

CORMEZZANO (bianca) | 10

Mozzarella fiordilatte, selezione di **4** formaggi
(1,7)

CAPRICCIOSA | 13

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

SPECK e MASCARPONE | 12

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

WURSTEL & PATATINE | 12

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

LIGURIA | 11

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

CLASSICHE

FOCACCIA E CALZONE

CALZONE CLASSICO | 11

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte e pomodoro bio (1,7)

PANE ARABO | 14

mozzarella fior di latte, insalata, prosciutto crudo e pomodorini (1)

FERRO'S | 13

Pomodoro, stracciatella, acciughe di Monterosso, olive taggiasche e pomodori secchi (1,4,7)

IMBUFALITA 12

pomodoro bio, mozzarella di Bufala, olio eco e basilico

PARMIGIANA | 13

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

REGINA MARGHERITA | 13

pomodoro bio Mozzarella fior di latte, mozzarella di Bufala a crudo, ciliegina e basilico (1,4,7)

GORGO CICCIA 13

pomodoro bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola Dop, salsiccia di Cormezzano

PARMA | 14

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

FUOCO E FIAMME | 13

Pomodoro bio, mozzarella fior di latte, ,n'duja e salame piccante (1, 7)

DEL RAIS | 15

Pomodoro bio, mozzarella fior di latte, filetti di tonno, cipolla e olive (1,4,7,9,12)

FRESCO DI MARE | 16

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

TUNA SASHIMI PIZZA 16

Mozzarella fior di latte , stracciatella, tartare di tonno crudo, polvere di Bottarga di tonno e frutti di bosco

SALSICCIA e RAPINI | 12

Mozzarella fior di latte, rapini e salsiccia (1,7)

BOCCA DI MAGRA | 16

Pomodoro bio,mozzarella fior di latte, frutti del nostro mare (1,2,4,14)

DRINK

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

PIZZE SPECIALI

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.

OGNI AGGIUNTA: SALUMI 2.5€, VERDURE 1€, FORMAGGI 1.5€
COPERTO 2€