

nell'attesa **SPIZZICHIAMO**

dalla CUCINA

MONTANARA | 10 €

Tre pizzelle fritte 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

SGABEI | 18 €

Sgabei serviti con prosciutto cotto, lardo di "Colonnata", Crudo, mortadella i.g.p, 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
Vermentino d.o.c.g Celsus LA COLOMBIERA	30
Rosacelsus i.g.t rosato LA COLOMBIERA	30
Prosecco d.o.c.g Valdobbiadene	24
Franciacorta Extra brut d.o.c.g CAMOSSI	45
Terrizzo d.o.c.g rosso LA COLOMBIERA	35

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

GUILIANO MORACA, IL NOSTRO RINOMATO PIZZAIOLI, 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 GUILIANO VI ACCOMPAGNERA' IN UN VIAGGIO DEGUSTATIVO ATTRAVERSO L'AMORE E LA CURA CHE METTE NELLA PREPARAZIONE DI OGNI PIZZA.

PIZZA EXPERIENCE

SELEZIONE DI 6 SPICCHI A SCELTA DEL
NOSTRO PIZZAIOLI, CON TOPPING
DIVERSI AD OGNI SPICCHIO
(MIN. 2 PERSONE)
calice di vino o cocktail incluso
30

SELEZIONE DI MARGHERITE

MARGHERITA | 8
pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo (1,7)

MARGHERITA CON BUFALA | 9.50
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 9
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

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

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

CAPRICCIOSA | 10

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

SPECK e MASCARPONE | 9,50

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

WURSTEL & PATATINE | 9,50

Pomodoro bio, mozzarella fior di latte, würstel 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 | 9,50

prosciutto cotto e mozzarella fior di latte (1)

FOCACCIA SPECIAL ONE | 11,50

rucola, prosciutto crudo, crema di parmigiano 24 mesi e crema di tartufo (1)

FOCACCIA MONDIOLAI | 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 | 10,50

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

drink

Aperol Spritz

7

Campari Spritz

7

Gin Tonic

8

Moscow mule

8

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)

TERRA MARE | 15

Mozzarella fior di latte, filetti di tonno, sedano cotto in ghiaccio e cipolla caramellata (!,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)

LA MOZZARELLA FIORDILATTE 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 €