

Pizza

PIZZA

Solo da grani biologici italiani ad alto contenuto di fibre. I nostri impasti hanno una maturazione minima di 48 ore.
We use a blend of organic Italian wheat with a high fiber content. 48 hours of leavening

TRADIZIONE TRADITION

Margherita - 14

Pomodoro biologico, fior di latte, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

Bufala - 16

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

Diavola - 18 🌶️

Pomodoro biologico, fior di latte, salame piccante "Pedrazzoli", fili di peperoncino, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, mozzarella, spicy salami, chili pepper, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17

Napoli 3.0 - 17

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala Dop, pomodori datterini al forno, polvere di olive, alici del Cantabrico, crema di aglio nero, origano, olio extravergine d'oliva, basilico / *Organic tomato, buffalo mozzarella, baked datterini tomatoes, olives powder, Cantabrian anchovies, black fermented garlic cream, oregano, extra virgin olive oil, basil* — 147

Crostino - 17

Provola affumicata, prosciutto cotto arrosto "Galloni", Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Smoked provola, Prague ham, Parmigiano Reggiano, herbed extra virgin olive oil* — 17

Boscaiola - 18

Salsa rustica di pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, provola affumicata, salsiccia di maiale nero, funghi champignon, pecorino romano Dop, pepe nero, olio extravergine d'oliva / *Piennolo tomato sauce, smoked provola, sausage, mushrooms, pecorino, black pepper, extra virgin olive oil* — 17

Marinara - 11

Pomodoro biologico, crema di aglio nero, pomodori datterini al forno, olio extravergine d'oliva, origano / *Organic tomato, black fermented garlic cream, baked datterini tomatoes, extra virgin olive oil, oregano* — 1 / DF VGN

Focaccia ai semi bio - 8

Focaccia, semi misti biologici, olio extravergine d'oliva / *Focaccia, organic mixed seeds, extra virgin olive oil* — 111 / DF VGN

GINGER GINGER

Ortolana - 16

Crema di sedano rapa al timo limonato, funghi cardoncelli, carciofi con gambo sott'olio "Agnoni", granella di pistacchi bio tostati, gel di cipolla rossa di Tropea in agrodolce, salvia fritta, zest di arancia, olio extravergine d'oliva alle erbe / *Celeriac cream, lemon thyme, mushrooms, artichokes in oil, organic pistachio, pickled onion gel, fried sage, orange zest, herbed extra virgin olive oil* — 189 / DF VGN

Calzone di primavera - 18

Fior di latte, salsiccia di maiale nero, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, polvere di olive nere, olio extravergine d'oliva alle erbe, pepe nero, basilico / *Mozzarella, sausage, pickled onion, olives powder, herbed extra virgin olive oil, black pepper, basil* — 17

Piennolo - 18

Salsa rustica di pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano Dop, olio extravergine d'oliva, basilico / *Piennolo tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil* — 17 / VGT

Patanegra - 28

Mozzarella di bufala, prosciutto iberico Patanegra tagliato a mano, olio extravergine d'oliva / *Buffalo mozzarella, hand-cut cured Iberian ham, extra virgin olive oil* — 17

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.
ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.



Fritti

FRIED APPETIZERS

Suppli al pomodoro - 4

Due mini suppli di riso Carnaroli biologico, pomodoro bio, pecorino romano Dop, crema di Parmigiano Reggiano Dop aromatizzata al basilico / *Two mini organic rice suppli, organic tomato, pecorino, basil Parmigiano Reggiano cream* — 1379 / VGT

Crocchette di Patanegra - 6

Due mini crocchette di patate, prosciutto iberico Patanegra, crema di Parmigiano Reggiano Dop / *Two mini potato croquettes, cured Iberian ham, Parmigiano Reggiano cream* — 137

Frittatina di pasta - 6

Bucatini pecorino e 4 pepi con panatura al panko, mousse di pere al lime, pera essiccata, zest di limone / *Panko breaded bucatini with pecorino cheese and pepper selection, pear mousse with lime, dried pear, lemon zest* — 137 / VGT

Cartoccio di baccalà - 14

Filetti di baccalà con panatura al panko, salsa salmoriglio / *Panko breaded cod, salmoriglio sauce* — 134 B / DF

Le Tasche

ORGANIC STUFFED FOCACCIA

Impasto prodotto con mix di farine biologiche ad alto contenuto di fibre, con aggiunta di farro per una migliore digeribilità

Dough made with a blend of organic flours high in fibre, with added spelt for better digestibility.

Crudo, ricotta e miele - 16

Fiocco di prosciutto "Gianferrari", ricotta al miele, noci biologiche / *Cured ham, ricotta cheese with honey, organic walnuts* — 178

Mortadella e carciofi - 14

Mortadella "Pedrazzoli" con pistacchio, carciofi con gambo sott'olio "Agnoni", stracciatella, zest di limone, menta / *Mortadella with pistachio, artichokes in oil, stracciatella cheese, lemon zest, mint* — 178

Cotto e gorgonzola - 16

Prosciutto cotto arrosto "Galloni", gorgonzola ai cranberries, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, basilico / *Prague ham, gorgonzola cheese with cranberries, pickled onion, basil* — 17

Vegana - 15

Crema di sedano rapa al timo limonato, funghi cardoncelli, noci bio tostate, sale Maldon affumicato, polvere di olive nere, olio extra vergine di oliva alle erbe / *Celeriac cream, lemon thyme, mushrooms, organic toasted walnuts, smoked Maldon salt, olives powder, herbed extra virgin olive oil* — 189 / DF VGN

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.

