

le birre

Birra piccola Poretti 4 luppoli	0,20	euro 3
Birra media Poretti 4 luppoli	0,40	euro 6
Birra piccola scura Grimbergen	0,25	euro 4
Birra media scura Grimbergen	0,50	euro 7

birre agricole pagus in bottiglia

Blonde ALE bottiglia	37,5 cl.	euro 6
Red IPA bottiglia	37,5 cl.	euro 6
Weissbier bottiglia	37,5 cl.	euro 6
Belgian ale bottiglia	37,5 cl.	euro 6

birre in bottiglia

Beck's Heineken Jchnusa non filtrata	33 cl.	euro 5
Weissbier Franziskaner	50 cl.	euro 6.5
Birra rossa Moretti		euro 6

birra analcolica e senza glutine

Moretti bottiglia analcolica	33 cl.	euro 5
Birra senza glutine		euro 6.5

le bevande

Acqua naturale/frizzante San Bernardo 75 cl.	euro 3
--	--------

Vino bianco / rosso <i>calice</i>	euro 4.5
-----------------------------------	----------

Prosecco <i>calice</i>	euro 4.5
------------------------	----------

Bibite in lattina	euro 4
coca-cola / coca zero / fanta / the limone o pesca / tonica / lemonsoda	

Bibite in vetro	euro 4
coca-cola / chinotto / succo di mela	

Bibite alla spina coca-cola / sprite	
piccola	euro 3
media	euro 4

antipasti

Crudo di Parma e mozzarella di bufala campana
euro 17

Sciatt della tradizione valtellinese
con insalata di campo e salsa di erbe [*1,?] **euro 15**

Tavolozza di salumi e formaggi [*?] **euro 15**

Carpaccio di bresaola valtellinese con rucola e scaglie di grana [*?] **euro 15**

Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico [*?] **euro 10**

Le nostre crocchette di patate con fior di latte [*?] **euro 2 cadauno**

Bruschette con pomodori, basilico,
con tagliata di mozzarella di bufala e rucola [*1,?] **euro 15**

Patatine fritte [*?] **euro 5**

dessert

Una vasta selezione di dolci
preparati ogni giorno per Voi,
tra i classici della cucina italiana
più la fantasia e l'estro dello Chef.

Per finire in bellezza un pranzo o una cena
fatevi consigliare dal nostro Staff
euro 6.5

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04).
Acquistando giornalmente le materie prime non sempre possiamo assicurare la totale disponibilità dei piatti.

Pane, pasta e pasticceria sono prodotti della nostra cucina.

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea.
Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

la nostra filosofia della pizza

**"Uno non può pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non ha mangiato bene". Virginia Wolf**

Tutti i nostri impasti sono fatti con farine d'eccellenza, povere di glutine e alta idratazione, lievitazione mista, sale iodato di qualità e olio extravergine d'oliva.

Impasti con vari metodi di panificazione (biga, polisch, autolisi) per offrirvi alta qualità e leggerezza.

Oltre alla cura dell'impasto e della sua maturazione la nostra attenzione si rivolge al condimento delle nostre pizze con prodotti di qualità, freschi di provenienza italiana e quando possibile a km 0, sin dal pomodoro, olio extravergine e mozzarella, fatta eccezione chiaramente per quei prodotti di eccellenza straniera che contribuiscono a creare nuovi sapori e abbinamenti fantasiosi e ricercati.

Durante la settimana avrete la possibilità di scegliere fra impasti diversi composti da farine alternative, dedicati a chi riserva cura nell'alimentazione o a chi semplicemente vuol gustare sapori e profumi diversi da quelli della classica pizza.

i nostri impasti

...Gli impasti speciali vengono serviti solo alla cena...

- . Ogni **lunedì**
proponiamo l'impasto con
"farina integrale".

Impasto ottenuto con un metodo di panificazione detto "Biga" per ottenere un bouquet aromatico più accentuato e leggero con una percentuale di farina integrale e tipo 2 a foglia larga ricca di sali minerali.

- . Ogni **mercoledì** proponiamo
l'impasto con
"farina carbone vegetale".

La farina di carbone vegetale è una delle farine più digeribili per pizza, con il carbone attivo che viene usato sempre più spesso per realizzare pizze contemporanee gourmet con impasto leggero e dal sapore evocativo, insolito e che mantiene tutte le peculiarità di gusto di una pizza con impasto classico.

- . Il **giovedì** proponiamo
l'impasto con **grano arso.**

Non è bianca ma scura tendente al grigio. il grano arso viene ottenuto dalla molitura grossolana delle spighe sfuggite alla mietitura e quindi raccolte successivamente alla bruciatura delle stoppie. Ricco di vitamine.

- . Ogni **venerdì**
proponiamo l'impasto con
farina di "timilia".

Farina di timilia è un prodotto integrale e biologico altamente digeribile, una varietà molto antica di grano duro siciliano, ha un aroma tostato con note che, richiamano la mandorla.

- . Ogni **sabato**
proponiamo l'impasto con
farina di "multicereali".

Farina di fiocchi d'avena, farina fiocchi di segale, farina fiocchi d'orzo, crusca di grano tenero, farina di grano saraceno integrale, germe di grano tenero.

- . Ogni **domenica**
proponiamo l'impasto con
farina di "riso venere integrale"

da filiera certificata 100% italiano coltivato nelle storiche risaie piemontesi. Ricco di sali minerali, proteine vegetali e antiossidanti donano all'impasto un profumo e colore intenso.

www.risovenere.it

le pizze gourmet

dossiglio

[*1,3,7]

euro 17

fior di latte di Agerola,
asparagi saltati, porcini,
speck croccante e mimosa d'uovo

dossorovina

[*1,7,8]

euro 14

fior di latte di Agerola,
mortadella IGP,
stracciatella pugliese
e granella di pistacchio

combo

[*1,2,7]

euro 15

fior di latte di Agerola,
salsa di pomodoro, pomodorini confit,
olive taggiasche, feta greca e origano

maggiore

[*1,4,7]

euro 18

fior di latte di Agerola,
salmone affumicato,
stracciatella Pugliese,
pomodorini rossi e gialli

buglio

[*1,4,7]

euro 18

fior di latte di Agerola,
salsa di pomodoro,
gamberoni,
salsa cocktail e rucola

le pizze della tradizione partenopea

bufalina

[*1,7]

euro 13

salsa di pomodoro
mozzarella di Bufala a crudo,
pomodorini rossi e gialli e basilico

Siciliana

[*1,7]

euro 10

fior di latte di Agerola,
melanzane a funghetti,
capperi e basilico

calabrese

[*1,7]

euro 10

salsa di pomodoro,
fior di latte di Agerola,
ricotta e nduja

campana

[*1,7]

euro 12

fior di latte di Agerola,
provola affumicata,
salsiccia e scarole

Le pizze della tradizione italiana

marinara

[*1]

euro 7

San Marzano Dop, aglio, origano

calzone

[*1,7]

euro 8

San Marzano Dop,
mozzarella fior di latte, cotto

margherita

[*1,7]

euro 8

San Marzano Dop,
mozzarella fior di latte, basilico

napoli

[*1,4,7]

euro 8.5

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
acciughe, origano

ortolana

[*1,7]

euro 8.5

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
zucchine, melanzane, peperoni

romana

[*1,4,7]

euro 9

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
acciughe, origano, capperi

prosciutto e funghi

[*1,7]

euro 9.5

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, champignon

diavola

[*1,7]

euro 9

San Marzano Dop,
mozzarella fior di latte, spianata calabrese

4 formaggi

[*1,7]

euro 9

Mozzarella fior di latte, gorgonzola,
provola, emmental

tonno e cipolle

[*1,4,7]

euro 10

San Marzano Dop,
mozzarella fior di latte, tonno, cipolla

capricciosa

[*1,7]

euro 10

pomodoro dop, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive

parma

[*1,7]

euro 10

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
crudo di Parma 24 mesi

calzone napoletano

[*1,7]

euro 10

San Marzano Dop, provola,
salame Napoli, ricotta, pepe

porcini

[*1,7]

euro 10

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
funghi porcini

Valtellina

[*1,7,12]

euro 12

San Marzano Dop,
mozzarella fior di latte, bresaola, porcini

monte bianco

[*1,7]

euro 12

San Marzano Dop, mozzarella fior di latte,
crudo 24 mesi, rucola, scaglie di grana