

## Pizze Tradizionali

<b>Marinara</b> <i>pomodoro, aglio, prezzemolo e origano</i>	5,5
<b>Margherita</b> <i>pomodoro e mozzarella</i>	6
<b>Napoletana</b> <i>pomodoro, mozzarella, alici e origano</i>	7,5
<b>Romana</b> <i>pomomodoro, mozzarella, alici, capperi e origano</i>	8
<b>Quattro stagioni</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi freschi, prosciutto cotto e olive</i>	9
<b>Capricciosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, prosciutto cotto, carciofini e salsiccia</i>	9,5
<b>Vegetariana</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi freschi, carciofi rustici e spinaci</i>	9,5
<b>Calzone Classico</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	8,5
<b>Calzone Napoletano</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta e salame piccante</i>	11

## Pizze Speciali

<b>Culaccia</b> <i>pomodoro, mozzarella e culatello</i>	9,5
<b>Braccio di Ferro</b> <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia e grana in cottura</i>	10
<b>Parmigiana</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e basilico</i>	9,5
<b>Roma Imperiale</b> <i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, alici, capperi, origano e pendolini</i>	11
<b>Pugliese</b> <i>pomodoro, mozzarella, olive, cipolla di Tropea e origano</i>	8,5
<b>Neruda</b> <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante e olive nere</i>	9,5
<b>Torino</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio e speck D.O.P.</i>	10
<b>Bufalotta</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>	8,5
<b>Messicana</b> <i>pomodoro, peperoni, tabasco, cipolla e pancetta</i>	9,5
<b>Adriatica</b> <i>pomodoro, tonno, alici, capperi e origano</i>	9
<b>Tellina</b> <i>pomodoro, porcini, rucola, brie e bresaola</i>	11,5
<b>T.N.T.</b> <i>pomodoro, salsiccia, tabasco e salame piccante</i>	9
<b>Mediterranea</b> <i>pomodoro, tonno, olive e rucola</i>	9
<b>Poche chiacchiere</b> <i>marinara, gorgonzola e salsiccia</i>	9
<b>Rossini</b> <i>mozzarella fior di latte, scamorza e pancetta affumicata</i>	10
<b>La francese</b> <i>mozzarella fior di latte, funghi freschi, patate lesse e speck</i>	10
<b>Prima o Poi</b> <i>mozzarella i bufala campana, radicchio rosso e lardo di colonnata</i>	11
<b>Quattro formaggi</b> <i>mozzarella fior di latte, pecorino, fontina e gorgonzola</i>	10
<b>Campana</b> <i>mozzarella fior di latte, scamorza, friarielli e salsiccia nostrana</i>	11

<b>Regina Claudia</b> <i>mozzarella fior di latte, pendolini e basilico</i>	8
<b>Tricolore</b> <i>mozzarella fior di latte, pendolini, rucola e grana</i>	10
<b>Verdi</b> <i>mozzarella fior di latte, briè, speck e pendolini</i>	10,5
<b>Guccini</b> <i>mozzarella fior di latte, gorgonzola, patate lesse, salsiccia e porcini</i>	12

## Pizze Vegane

<b>Margherisa</b> <i>pomodoro, risella e basilico</i>	7,5
<b>Campagnola</b> <i>salsa di pomodoro, funghi porcini, lattughina, profumata al tartufo.</i>	10
<b>4 Stagioni</b> <i>pomodoro, risella, spinaci, friarielli, carciofi rustici e zucchine.</i>	11
<b>Zappa</b> <i>risella con misto di verdure fresche.</i>	11

## Fornarine

<b>Fornarina</b>	3
<b>Fornarina</b> con verdure fresche	7,5
<b>Fornarina</b> con Culaccia	7,5
<b>Fornarina</b> con Culaccia, stracchino e rucola	10
<b>Fornarina leggera</b>	7
<b>Fornarina</b> con lardo IGP e olive	7,5

## Piadine

<b>Piadina</b> con Culaccia	6
<b>Piadina</b> con Culaccia, stracchino e rucola	8
<b>Piadina</b> con stracchino e rucola	6
<b>Piadina</b> con bresaola, brie e rucola	8
<b>Piadina</b> con salame nostrano e pecorino	7,5

## Insalate

(servite con piadina)

<b>Jazz</b> <i>insalata verde, radicchio rosso, pendolini e tonno</i>	8
<b>Swing</b> <i>insalata verde, tonno, cipolla e fagioli</i>	9
<b>Pop</b> <i>insalata verde, mozzarella di bufala, tonno, pendolini e olive</i>	10
<b>Blues</b> <i>funghi freschi, rucola, scaglie di grana, noci e crema di aceto balsamico</i>	9
<b>Rock</b> <i>insalata verde, radicchio, cipolla di tropea e alici marinate del mar Cantabrico</i>	9
<b>Funky</b> <i>insalata verde, pendolini, carpaccio di manzo e scaglie di grana</i>	10

**Allergeni** : Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà mettertì in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

# PRIMAPOI

## Pizze Speciali d'Autore

<b>Rifugio tra gli alberi</b> <i>spinaci e porcini saltati al profumo di tartufo su base bianca di bufala campana. Impasto consigliato: Canapa</i>	13,5	<b>Tempesta</b> <i>mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, Culatello, grandinata di noci e miele. Impasto consigliato: Canapa</i>	14
<b>Genovese</b> <i>pesto alla genovese, bufala campana, pomodorini, salsiccia, pioggia di pinoli e scaglie di pecorino fresco. Impasto consigliato: Farro e ceci</i>	14	<b>Bolognese</b> <i>mozzarella fior di latte, mortadella igp, burrata e granella di pistacchi. Impasto consigliato: Petra 9 integrale Mulino Quaglia</i>	13,5
<b>Cin cin</b> <i>mozzarella fior di latte, burrata pugliese d.o.p., riduzione di morellino di scansano d.o.c. e Culatello. Impasto consigliato: Petra 9 integrale Mulino Quaglia</i>	14,5	<b>Antica</b> <i>pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese, alici antiche del mar Cantabrico, bufala campana, olive leccino e frutto di capperi. Impasto consigliato: Farro e ceci</i>	16
<b>Correnti del nord</b> <i>mozzarella fior di latte, gocce di stracchino, straccetti di salmone, erba cipollina, pendolini e semi di papavero. Impasto consigliato: Farro e ceci</i>	13,5	<b>Margherita a modo Mio <sup>New</sup></b> <i>fornarina con Burrata, spuma di basilico e pomodori secchi San Marzano. Impasto consigliato: Petra 9 integrale Mulino Quaglia</i>	14
<b>Pomezia</b> <i>mozzarella fior di latte, ricotta, Culaccia e fichi caramellati. Impasto consigliato: Canapa</i>	15	<b>Mare Adriatico <sup>New</sup></b> <i>stracciatella di Bufala, scarola saltata, alici marinate, olive leccino e pomodorini confit. Impasto consigliato: Farro e ceci</i>	15
		<b>Tutto Tondo <sup>New</sup></b> <i>fornarina con poco fior di latte, stracciatella di Burrata, avocado, salmone norvegese affumicato, ravanello e uova di Lompo. Impasto consigliato: Farro e ceci</i>	16

Si avverte la gentile clientela, che le pizze speciali d'autore non sono modificabili

## Variazioni alle pizze

Bufala 3  
Burrata 3,5  
Culaccia 3,5

## I nostri impasti Bio

Canapa 2  
Farro e ceci 2  
Petra 9 integrale Mulino Quaglia 2

## Prodotti selezionati da Noi

Tutte le nostre pizze sono farcite con la qualità dei prodotti scelti da noi.

Pomodoro 100% italiano  
Pomodoro dell'Agro Sarnese DOP  
Pomodoro ciliegino secco della Piana del Sale  
Mozzerella fior di latte Soligo 100% italiana  
Bufala campana IGP  
Burrata Sabelli 100% italiana  
Carciofi grigliati puliti a mano  
Olive leccino pugliesi 100% italiane  
Capperi di Roccia  
Alici del mar Cantabrico Angelo Parodi  
Tonno Angelo Parodi  
Salame piccante Levoni  
Culaccia  
Speck trentino IGP  
Salsiccia della macelleria Montanari  
Olio Evo frantoio a Km zero  
Farina "Mulino Quaglia"

## Piatti Unici

Tagliere di affettati misti e pecorino con piadina	13
Carpaccio di Bresaola	11
Caprese di bufala campana	10
Insalata di mare	13

## Primi Piatti

(pasta artigianale)

Tagliolini al salmone	11
Tagliolini con vongole e pendolini	11
Tagliatelle al ragu	9
Tagliatelle ai funghi porcini	11
Strozzapreti al pomodoro	8
Strozzapreti al ragu	9
Strozzapreti pasticciati	10
Strozzapreti POP	11
panna, salsiccia, funghi e radicchio rosso	
Tortellini al ragu	10
Tortellini pasticciati	10
Tortellini panna e prosciutto cotto	10

## Secondi Piatti

Tagliata rosmarino e sale <i>manzo Fassona Piemontese (hg.4)</i>	18
Tagliata ai funghi porcini <i>manzo Fassona Piemontese (hg.4)</i>	20
Tagliata rucola e pendolini <i>manzo Fassona Piemontese (hg.4)</i>	18
Carpaccio di manzo <i>servito con rucola e grana</i>	13
Cotoletta con patate fritte*	10

## Contorni

Patatine fritte*	4,5
Insalata verde	4
Insalata mista	5

## Bibite

Acqua minerale Plose	2,5
The al limone o pesca	3
Succo di frutta	3
Coca cola, Fanta e Sprite in bottiglia 0,33cl	3,5
Coca cola in bottiglia 1Lt	7,5

## Birre alla spina

Stella Artois alla spina:		
0,2cl 3,5	0,4cl 5	1Lt 11
Leffe Ambrata alla spina:		
0,25cl 5	0,33cl 6	1Lt 13
Hoegardeen alla spina:		
0,3cl 4	0,5cl 6	1Lt 12
Becks in bottiglia 0,33 cl	4	
Moretti in bottiglia 0,66 cl	5	
Erdinger in bottiglia 0,50 cl	6	
Franziskaner in bott. 0,50 cl	6	

Coperto 2

## Birre Artigianali

32 Oppale 0,75 cl <i>Birra chiara luppolata corposa con note fruttate all'ananas. (Alc. 5,5% vol.)</i>	13
32 Audace 0,75 cl <i>Bionda forte doppio malto speziata con note agrumate di mandorle e pesca. (Alc. 8,4% vol.)</i>	13
32 Curmi 0,75 cl <i>Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sentori floreali di frutta esotica. Rinfrescante. (Alc. 5,8% vol.)</i>	13
Birra Viola 0,75 cl <i>Birra bionda lager a bassa fermentazione. (Alc. 5,6% vol.)</i>	13
Birra Viola Blanche 0,75 cl <i>Birra ad alta fermentazione non filtrata, prodotta con malto d'orzo e cereali crudi italiani. (Alc. 4,8% vol.)</i>	13
Birra Viola Rossa Ale 0,75 cl <i>Doppio malto d'orzo. (Alc. 6,6% vol.)</i>	13
La Chouffe 0,75 cl <i>Birra doppio malto della Brasserie Belga D'Achouffe a doppia fermentazione. (Alc. 8% vol.)</i>	13
Amarcord Gradisca 0,5 cl <i>Lager chiara italiana 100% malto d'orzo. (Alc. 5,2% vol.)</i>	7
Amarcord Tabachera 0,5 cl <i>Strong Amber Ale italiana a doppio malto. (Alc. 9% vol.)</i>	7
Amarcord Volpina 0,5 cl <i>Red Ale italiana con ricca miscela di luppoli e malti speziati. (Alc. 6,5% vol.)</i>	7

## Vini Rossi

Sangiovese D.O.C.	3	10
Morellino di Scansano D.O.C.G.	4	16
Sangiovese Fidelio Sup. Valle delle Lepri	4	15
Chianti D.O.C.G.	4	16

## Vini Bianchi

Vino bianco frizzante	3	10
Trebbiano pavar I.G.P.	3	10
Valle delle Lepri Pinot Grigio	4	15
Prosecco D.O.C.G.	4	15
Chardonnay	4	15

## Bar

Caffè	1,5
Caffè d'orzo	2
Cappuccino	2,5
Caffè corretto	2,5
Caffè decaffeinato	2
The caldo	2,5
Amari	3,5
Grappe	3,5
Whisky	3,5
Rum	3,5
Grappa barricata	4,5
Whisky invecchiato	6
Rum invecchiato	6

\*Prodotto surgelato