

Bibite

Acqua minerale Plose	2,5		
Coca Cola alla spina	0,25 cl	0,4 cl	1 Lt
	3	4,5	8
Bibite in lattina	3	Succo di frutta	3

Vini Rossi

Sangiovese Pavar I.G.P. Valle delle Lepri	10	Sangiovese Fidelio Sup. Valle delle Lepri	15
Morellino di Scansano D.O.C.G.	16	Chianti D.O.C.G.	16

Vini Bianchi

Vino bianco frizzante alla spina	1/4 Lt	1/2 Lt	1 Lt
	3,5	5	9
Trebbiano Pavar I.G.P. Valle delle Lepri	1/4 Lt	1/2 Lt	0,75 cl
	3,5	5	10
Pinot Grigio	13	Chardonnay	15
Prosecco D.O.C.G.	15	Berlucchi	25
Francia Corta Bellavista	50		

Birre

Birra alla spina Stella Artois	0,2 cl	0,4 cl	1 Lt
	3,5	5	11
Birra alla spina Leffe Ambrata	0,25 cl	0,33 cl	1 Lt
	5	6	13
Birra alla spina Hoegaarden	0,3 cl	0,5 cl	1 Lt
	4	6	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

Birre Artigianali

32 Oppale 0,75 cl <i>Birra chiara luppolata corposa con note fruttate all'ananas. (Alc. 5,5% 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
32 Audace 0,75 cl <i>Bionda forte doppio malto speziata con note agrumate di mandorle e pesca. (Alc. 8,4% 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
Viola 0,75 cl <i>Birra bionda lager a bassa fermentazione. (Alc. 5,6% 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

Benvenuti al Prima o Poi

Dal 1997 io e mio fratello siamo sempre alla ricerca di nuove idee e di nuovi prodotti per soddisfare al meglio tutte le esigenze e le richieste della ristorazione moderna e della pizzeria gourmet.

Partiamo, dalla scelta delle materie prime pregiate, rigorosamente fresche, italiane, acquistate direttamente dai migliori produttori che ci garantiscono la continua reperibilità e qualità ogni giorno per trasformarle con amore e passione in tutte le nostre creazioni, presenti in questo nuovo menù.

Qui troverete appunto le nostre creazioni, anche le più elaborate denominate "pizze d'autore", che ogni settimana saremo lieti di offrirvi con una gradevole dinamica di assaggi con il servizio degustazione.

La possibilità di abbinare ad ogni pizza i nostri impasti BIO ottenuti dalla miscelazione di farine certificate, ogni impasto segue un processo di lunga lievitazione di 48 ore per poter raggiungere ottimi risultati in termini di fragranza e digeribilità.

Ma tutto questo sarebbe inutile senza il supporto di uno staff di professionisti

*Buona Scelta e buon appetito
Omar e Davide*

Le nostre materie prime

Prosciutto crudo di Parma 18/24 mesi DOP
Formaggio di fossa Talamello DOP
Salame piccante Levoni DOP
Speck King DOP
Grana padano stagionato 24 mesi
Mozzarella fiordilatte Soligo (100% latte italiano)
Bresaola "Rigamonti" DOP
Gorgonzola Ciresa DOP
Burrata Sabelli DOP. (100% latte italiano)
Mozzarella di Bufala Campana "La Tramontina" DOP
Carciofini pugliesi lavorati dal fresco interi rustici "Demetra"
Porcini italiani lavorati dal fresco "Demetra"
Acciughe siciliane in olio extravergine
Acciughe del Mar Cantabrico "Angelo Parodi"
Pomodoro San Marzano (100% italiano) "Demetra"
Tonno prima scelta (pinna gialla) "Angelo Parodi"
Lardo di colonnata I.G.P.
Capperi di Rocca "Demetra"

I nostri impasti Bio

Grani 100% italiani, macinati a pietra
CANAPA • KAMUT® • TRADIZIONALE
PETRA 9 INTEGRALE MULINO QUAGLIA • CURCUMA E ZENZERO

io dopo prima

Pizze Tradizionali

Margherita <i>pomodoro e mozzarella</i>	5,5	Marinara <i>pomodoro, aglio, prezzemolo e origano</i>	5
Napoletana <i>pomodoro, mozzarella, alici e origano</i>	7	Romana <i>pomomodoro, mozzarella, alici, capperi e origano</i>	7,5
Funghi <i>pomodoro, mozzarella e funghi freschi</i>	7	Prosciutto Cotto <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	7
Würstel <i>pomodoro, mozzarella e würstel</i>	7	Carciofini <i>pomodoro, mozzarella e carciofini</i>	7
Gorgonzola <i>pomodoro, mozzarella e gorgonzola</i>	7	Peperoni <i>pomodoro, mozzarella e peperoni</i>	7
Salsiccia <i>pomodoro, mozzarella e salsiccia</i>	7,5	Salame piccante <i>pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	7,5
Prosciutto e funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi freschi</i>	8	Tonno e cipolla <i>pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla</i>	8
Quattro stagioni <i>pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi freschi, prosciutto cotto e olive</i>	8,5	Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, prosciutto cotto, carciofini e salsiccia</i>	9
Prosciutto crudo di Parma <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma</i>	9	Vegetariana <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi freschi, carciofi rustici e spinaci</i>	9
Millegusti <i>ingredienti vari</i>	10	Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, olive, cipolla di Tropea e origano</i>	8
Braccio di Ferro <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia e grana in cottura</i>	9,5	Neruda <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante e olive nere</i>	9
Parmigiana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e basilico</i>	9,5	Bufalotta <i>pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>	7,5
Roma Imperiale <i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, alici, capperi, origano e pendolini</i>	10,5	Torino <i>pomodoro, mozzarella, radicchio e speck D.O.P.</i>	9
Calzone <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	8	Calzone Fantasia <i>fantasia del pizzaiolo</i>	10

Pizze Bianche

Rossini <i>mozzarella fior di latte, scamorza e pancetta affumicata</i>	9,5	Regina Claudia <i>mozzarella fior di latte, pendolini e basilico</i>	8
La francese <i>mozzarella fior di latte, funghi freschi, patate lesse e speck</i>	10	Tricolore <i>mozzarella fior di latte, pendolini, rucola e grana</i>	9,5
Prima o Poi <i>mozzarella i bufala campana, radicchio rosso e lardo di colonnata</i>	11	Verdi <i>mozzarella fior di latte, briè, speck e pendolini</i>	10,5
Quattro formaggi <i>mozzarella fior di latte, pecorino, fontina e gorgonzola</i>	10	Guccini <i>mozzarella fior di latte, gorgonzola, patate lesse, salsiccia e porcini</i>	11
Campana <i>mozzarella fior di latte, scamorza, friarielli e salsiccia nostrana</i>	11		

Variazioni alle pizze

Mozzarella di bufala	3
Burrata	3,5
Prosciutto crudo di Parma 18/24 mesi	3,5

Pizze Rosse

Messicana <i>pomodoro, peperoni, tabasco, cipolla e pancetta</i>	9,5	T.N.T. <i>pomodoro, salsiccia, tabasco e salame piccante</i>	9
Adriatica <i>pomodoro, tonno, alici, capperi e origano</i>	8,5	Mediterranea <i>pomodoro, tonno, olive e rucola</i>	8,5
Tellina <i>pomodoro, porcini, rucola, fontina e bresaola</i>	11	Poche chiacchiere <i>marinara, gorgonzola e salsiccia</i>	8,5

Fornatine

Fornarina	3	Fornarina con crudo di Parma 18/24 mesi	7
Fornarina con verdure fresche	7,5	Fornarina leggera <i>insalata verde, radicchio, pendolini e rucola</i>	7
Fornarina con crudo di Parma stracchino e rucola	9,5	Fornarina con lardo di colonnata D.O.P.	7

I nostri impasti Bio

Canapa • Kamut® • Tradizionale
Petra 9 integrale Mulino Quaglia • Curcuma e Zenzero 1,5

Antipasti

Tagliere di affettati misti e formaggio con piadina	13	Carpaccio di Bresaola	11
Insalata di mare	12	Caprese di bufala	10

Primi Piatti

Tortellini panna e prosciutto cotto	10	Tortellini pasticciati	10
Strozzapreti al pomodoro	8	Strozzapreti pasticciati	10
Strozzapreti al ragù	10	Strozzapreti POP <i>panna, salsiccia, funghi e radicchio</i>	12
Tagliatelle ai funghi porcini	11	Tagliatelle al ragù	10

Secondi Piatti

Tagliata rosmarino e sale <i>manzo Fassona Piemontese (hg.4)</i>	18	Tagliata rucola e pendolini <i>manzo Fassona Piemontese (hg.4)</i>	19
Tagliata ai funghi porcini <i>manzo Fassona Piemontese (hg.4)</i>	20	Carpaccio di manzo <i>servito con rucola e pendolini</i>	13
Roast beef	12	Cheesburger e patate fritte*	11
Hamburger e patate fritte*	10	Würstel e patate fritte*	9
Cotoletta e patate fritte*	11		

Piadine

Piadina con crudo di Parma 18/24 mesi	6	Piadina con crudo di Parma, stracchino e rucola	8
Piadina con stracchino e rucola	6		

Insalate

Patate fritte*	4,5	Insalata verde	4
Insalata mista	5	Insalatona POP <i>insalata verde, tonno, mozzarella di bufala, pendolini e olive</i>	10
Insalatona Jazz <i>insalata verde, radicchio rosso, pendolini e tonno</i>	8	Insalatona Blues <i>funghi freschi, rucola, scaglie di grana, noci e crema di aceto balsamico</i>	9
Insalatona Swing <i>insalata verde, tonno, cipolla e fagioli</i>	9	Insalatona Rock <i>radicchio, fontina, noci, speck e mele</i>	10

Menù Vegano

Margherisa <i>pomodoro, risella (mozzarella di riso) e basilico</i>	7,5	4 Stagioni <i>pomodoro, risella (mozzarella di riso), spinaci, friarielli, carciofi rustici e zucchine. Impasto consigliato: Curcuma e Zenzero</i>	11
Campagnola <i>salsa di pomodoro, funghi porcini, lattughina, profumata al tartufo. Impasto consigliato: Petra 9 integrale</i>	11	La Zappa <i>risella (mozzarella di riso) con misto di verdure fresche. Impasto consigliato: Canapa</i>	11
Dolce della casa vegan <i>mousse di mela al profumo d'arancia con frutti di bosco</i>	6		

Bar

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

Allergeni

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

Coperto 1,50

*Prodotto surgelato