

Pizze Speciali

Culaccia <i>pomodoro, mozzarella e crudo</i>	10,5	Mediterranea <i>pomodoro, tonno, olive e rucola</i>	9,5
Braccio di Ferro <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia e grana in cottura</i>	11	Poche chiacchiere <i>marinara, gorgonzola e salsiccia</i>	9,5
Parmigiana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e basilico</i>	11	Rossini <i>mozzarella fior di latte, scamorza e pancetta affumicata</i>	11
Roma Imperiale <i>pomodoro, mozzarella, bufala, alici, capperi, origano e pendolini</i>	12	La francese <i>mozzarella fior di latte, funghi freschi, patate lesse e speck</i>	12
Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, olive, cipolla di Tropea e origano</i>	10	Prima o Poi <i>mozzarella di bufala campana, radicchio rosso e lardo di colonnata</i>	12
Neruda <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante e olive nere</i>	11	Quattro formaggi <i>mozzarella fior di latte, pecorino, fontina e gorgonzola</i>	12
Torino <i>pomodoro, mozzarella, radicchio e speck D.O.P.</i>	11	Campana <i>mozzarella fior di latte, scamorza, friarielli e salsiccia nostrana</i>	12
Bufalotta <i>pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>	9	Regina Claudia <i>mozzarella fior di latte, pendolini e basilico</i>	8,5
Messicana <i>pomodoro, peperoni, tabasco, cipolla e pancetta</i>	10	Tricolore <i>mozzarella fior di latte, pendolini, rucola e grana</i>	11
Adriatica <i>pomodoro, tonno, alici, capperi e origano</i>	10	Verdi <i>mozzarella fior di latte, brie, speck e pendolini</i>	12
Tellina <i>pomodoro, porcini, rucola, brie e bresaola</i>	13	Guccini <i>mozzarella fior di latte, gorgonzola, patate lesse, salsiccia e porcini</i>	13
T.N.T. <i>pomodoro, salsiccia, tabasco e salame piccante</i>	10		

Pizze Tradizionali

Marinara <i>pomodoro, aglio, prezzemolo e origano</i>	6,5	Quattro stagioni <i>pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi freschi, prosciutto cotto e olive</i>	10
Margherita <i>pomodoro e mozzarella</i>	7,5	Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, prosciutto cotto, carciofini e salsiccia</i>	11,5
Napoletana <i>pomodoro, mozzarella, alici e origano</i>	8,5	Vegetariana <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi freschi, carciofi rustici e spinaci</i>	11
Romana <i>pomodoro, mozzarella, alici, capperi e origano</i>	9		
Calzone Classico <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	10		

Pizze Vegane

Margherisa <i>pomodoro, risella e basilico</i>	9	4 Stagioni <i>pomodoro, risella, spinaci, friarielli, carciofi rustici e zucchine</i>	12
Campagnola <i>salsa di pomodoro, funghi porcini, lattughina profumata al tartufo</i>	11	Zappa <i>risella con misto di verdure fresche</i>	12

Le Gourmet

PosilliPoP <i>fornarina con miscelanza Vivaio Berardi, stracciatella affumicata, polpo di scogli baresi, pomodorini confit e perle di salsa wasabi.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	23	La Zibellina <i>mozzarella fior di latte Soligo, ricotta di mucca, culatello di Zibello e marmellata di cipolla.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	24
Mirice <i>pomodoro San Marzano, miscelanza Vivaio Berardi, cipolla di Tropea, pomodorini confit e alici marinate di Sicilia.</i> <i>Impasto consigliato: Canapa</i>	22	Porto Santo Spirito <i>fornarina con stracciatella di burrata Sabelli DOP, gamberoni rossi di Mazara del Vallo a crudo con vinaigrette all'arancio e guacamole.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	24
La Vegana <i>fornarina con formaggio affumicato Violife, speck vegano Liveg e salsa hummus di nostra produzione.</i> <i>Impasto consigliato: Canapa</i>	20		

Le Speciali d'Autore

Rifugio tra gli alberi <i>spinaci e porcini saltati al profumo di tartufo su base bianca di bufala campana.</i> <i>Impasto consigliato: Canapa</i>	15	Tempesta <i>mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, prosciutto crudo, noci e miele.</i> <i>Impasto consigliato: Canapa</i>	16
Genovese <i>pesto alla genovese, bufala campana, pomodorini, salsiccia, pioggia di pinoli e scaglie di pecorino fresco.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	16	Lady Pig <i>mozzarella fior di latte, stracciatella, scarola croccante, pancetta romagnola stufata, olive leccino e scorza di lime.</i> <i>Impasto consigliato: Canapa</i>	16,5
Cin cin <i>mozzarella fior di latte, burrata pugliese DOP, riduzione di Morellino di Scansano DOC e prosciutto crudo.</i> <i>Impasto consigliato: Petra 9 integrale Mulino Quaglia</i>	16	Antica <i>pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese, alici antiche del mar Cantabrico, bufala campana, olive leccino e frutto di capperi.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	16
Correnti del nord <i>mozzarella fior di latte, gocce di stracchino, straccetti di salmone, erba cipollina, pendolini e semi di papavero.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	15	Margherita a modo Mio <i>fornarina con Burrata, spuma di basilico e pomodori secchi San Marzano.</i> <i>Impasto consigliato: Petra 9 integrale Mulino Quaglia</i>	15
		Mortazza <i>mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, mortadella bolognese con pistacchi, carpaccio di tartufo estivo e cuvée di pepe pregiato.</i> <i>Impasto consigliato: 5 Cereali</i>	16,5

Variazioni alle pizze

Bufala	3
Burrata	3,5
Prosciutto crudo	3,5

I nostri impasti

Canapa	2
5 Cereali	2
Petra 9 integrale Mulino Quaglia	2

Piatti Unici

Tagliere di affettati misti e pecorino con piadina	16	Insalata di mare	13
Carpaccio di bresaola	12	Carpaccio di pesce spada affumicato	13
Caprese di bufala	11	Insalata di polipo <i>con patate lesse e olive leccino</i>	15

Primi Piatti

<i>(pasta artigianale)</i>			
Tagliolini <i>panna e salmone</i>	13	Strozzapreti <i>pasticcianti</i>	11
Tagliolini <i>con vongole e pendolini</i>	13	Tagliolini <i>con pesce spada, olive leccino, pendolini, frutti del capperi e basilico</i>	13
Tagliatelle <i>al ragù</i>	10	Tortellini <i>pasticcianti</i>	11
Tagliatelle <i>ai funghi porcini</i>	13	Tortellini <i>panna e prosciutto cotto</i>	11
Gnocchetti <i>pesto e gamberi</i>	13		
Strozzapreti <i>al ragù</i>	11		

Secondi Piatti

Tagliata di manzo <i>rosmarino e sale</i>	22	Carpaccio di manzo <i>rucola e grana</i>	13
Tagliata di manzo <i>ai funghi porcini</i>	23	Cotoletta con patate fritte*	11
Tagliata di manzo <i>rucola e pendolini</i>	22		

Fornarine

Fornarina	4	Fornarina leggera <i>insalata verde, radicchio, pendolini e rucola</i>	8
Fornarina <i>con verdure fresche</i>	8	Fornarina <i>con lardo IGP</i>	8,5
Fornarina <i>con crudo</i>	8		
Fornarina <i>con crudo, stracchino e rucola</i>	11		

Piadine

Piadina <i>con crudo</i>	7	Piadina <i>con bresaola, brie e rucola</i>	9
Piadina <i>con crudo, stracchino e rucola</i>	8	Piadina <i>con salame nostrano e pecorino</i>	8,5
Piadina <i>con stracchino e rucola</i>	6		

Insalate

Jazz <i>insalata verde, radicchio rosso, pendolini e tonno</i>	9	Blues <i>funghi freschi, rucola, scaglie di grana, noci e crema di aceto balsamico</i>	10
Funky <i>insalata verde, pendolini, carpaccio di manzo e scaglie di grana</i>	11	Rock <i>miscelanza Vivaio Berardi, cipolla di Tropea, pendolini e alici marinate</i>	12
Pop <i>insalata verde, mozzarella di bufala, tonno, pendolini e olive</i>	11		

Contorni

Patatine fritte*	5	Insalata mista	6
Insalata verde	5	Verdure grigliate	6

Coperto 2

Prodotto surgelato*

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.

Bibite

Acqua minerale Plose	3	Coca Cola, Fanta e Sprite	3,5
The al limone o pesca	3	<i>in bottiglia 33 cl</i>	
Succo di frutta	3	Coca Cola	7,5
		<i>in bottiglia 1 Lt</i>	

Birre alla spina

Stella Artois alla spina:	20 cl 4	40 cl 6	1 Lt 12
Lefte Ambrata alla spina:		33 cl 6	1 Lt 13
Hoegaarden alla spina:	25 cl 4	50 cl 6	1 Lt 12
Becks <i>in bottiglia 33 cl</i>	4	Erdinger <i>in bottiglia 50 cl</i>	6
Moretti <i>in bottiglia 66 cl</i>	5	Franziskaner <i>in bottiglia 50 cl</i>	6

Birre Artigianali

32 Oppale 75 cl	14	Birra Viola Rossa Ale 75 cl	14
<i>Birra chiara luppolata corposa con note fruttate all'ananas. (Alc. 5,5% vol.)</i>		<i>Doppio malto d'orzo. (Alc. 6,6% vol.)</i>	
32 Audace 75 cl	14	La Chouffe 75 cl	14
<i>Bionda forte doppio malto speziata con note agrumate di mandorle e pesca. (Alc. 8,4% vol.)</i>		<i>Birra doppio malto della Brasserie Belga D'Achouffe a doppia fermentazione. (Alc. 8% vol.)</i>	
32 Curmi 75 cl	14	Amarcord Gradisca 50 cl	7
<i>Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sentori floreali di frutta esotica. Rinfrescante. (Alc. 5,8% vol.)</i>		<i>Lager chiara italiana 100% malto d'orzo. (Alc. 5,2% vol.)</i>	
Birra Viola 75 cl	14	Amarcord Tabachera 50 cl	7
<i>Birra bionda lager a bassa fermentazione. (Alc. 5,6% vol.)</i>		<i>Strong Amber Ale italiana a doppio malto. (Alc. 9% vol.)</i>	
Birra Viola Blanche 75 cl	14	Amarcord Volpina 50 cl	7
<i>Birra ad alta fermentazione non filtrata, prodotta con malto d'orzo e cereali crudi italiani. (Alc. 4,8% vol.)</i>		<i>Red Ale italiana con ricca miscela di luppoli e malti speziati. (Alc. 6,5% vol.)</i>	

Vini Rossi

Sangiovese D.O.C.	3	12
Morellino di	5	18
Scansano D.O.C.G.		
Sangiovese Fidelio	5	18
Sup. Valle delle Lepri		
Chianti D.O.C.G.	5	18

Vini Bianchi

Vino bianco frizzante	3,5	12
Trebbiano Pavar I.G.P.	3	12
Valle delle Lepri		
Pinot Grigio	5	18
Prosecco D.O.C.G.	5	18
Chardonnay	5	18
Berlucchi Franciacorta	/	30
Bellavista Franciacorta	/	50

Bar

Caffè	1,5	Amari	4
Caffè d'orzo	2	Grappe	4
Cappuccino	2,5	Whisky	4
Caffè corretto	2,5	Rum	4
Caffè decaffeinato	2	Grappa barricata	5
The caldo	2,5	Whisky invecchiato	7
		Rum invecchiato	7