

## STARTERS

TEGLIA CROCCANTE, BUFALA AFFUMICATA, CULATTA COTTA E SENAPE  
€ 10

FOCACCIA MORBIDA, CRUDO 50 MESI E BURRATA  
€ 10

MINI BURGER AL VAPORE, CARNE SALADA, FICHI E PARMIGIANO  
€ 7

PIZZINA FRITTA "MONTANARINA" CON POMODORO E PECORINO  
€ 5

CROCCHÉ DI PATATE, PROVOLONE DEL MONACO  
€ 4

## MENU "ANTONIO PAPPALARDO"

servito per tutti gli ospiti del tavolo

PIZZINA FRITTA "MONTANARINA" CON POMODORO E PECORINO  
FOCACCIA MORBIDA, CRUDO 50 MESI E BURRATA  
MINI BURGER AL VAPORE, CARNE SALADA, FICHI E PARMIGIANO  
TEGLIA CROCCANTE, BUFALA AFFUMICATA, SENAPE E CULATTA COTTA

PIZZA TONDA, CAVOLO NERO, CREMA DI LENTICCHIE,  
PROVOLONE DEL MONACO, CARCIOFI E UVA

PIZZA, GAMBERO ROSSO,  
STRACCIATELLA E CAVOLO CAPPUCCIO  
IMPASTO FARRO E CECI

TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA

€ 35 (BEVANDE ESCLUSE)  
€ 65 (CON ABBINAMENTO VINI)

# LE PIZZE

## PIZZE

Per Inedito, ho realizzato un impasto esclusivo, nel quale utilizzo un blend di farine semi-integrali, integrali e grani antichi con l'obiettivo di ottenere un prodotto altamente digeribile, profumato e scioglievole.

**Antonio Pappalardo**

Su richiesta tutte le pizze sono disponibili con impasto senza glutine (grano saraceno, farina di riso e amido di mais) e mozzarella senza lattosio.

<b>MARGHERITA</b> FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO E BASILICO	€ 12
<b>BUFALA</b> BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO	€ 13
<b>BUFALA EXTRA</b> BUFALA CAMPANA, POMODORO, EMULSIONE AL BASILICO, PARMIGIANO 50 MESI E DATTERINO CONFIT	€ 17
<b>COSACCA</b> PECORINO, POMODORO E BASILICO	€ 13
<b>ACCIUGA DI MASCULINA DA MAGGHIA, POMODORO, BURRATA, CAPPERI E ORIGANO DI SALINA</b>	€ 15
<b>CAVOLO NERO, CREMA DI LENTICCHIE, PROVOLONE DEL MONACO, CARCIOFI E UVA</b>	€ 19
<b>BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO E PEPE SZECHUAN</b>	€ 18
<b>PARMIGIANA</b> MELANZANE "A FUNGHETTO", BUFALA, BASILICO, DATTERINO CONFIT E CHIPS DI GRANA	€ 18
<b>GAMBERO ROSSO*, BURRATA E CAVOLO CAPPUCCIO</b> IMPASTO FARRO E CECI	€ 35
<b>CIAUSCOLO (SALAME MORBIDO), VERZA ALLA SOIA, FIORDILATTE E CASTAGNE</b>	€ 20
<b>GRICIA</b> GUANCIALE DE BELLOTA 100% IBERICO, BASILICO, PEPE LUNGO NERO E PECORINO	€ 18
<b>CAPRICCIOSA</b> FIORDILATTE, CULATTA COTTA, CARCIOFI, FUNGHI CARDONCELLI AL TIMO E PARMIGIANO	€ 19
<b>PROSCIUTTO CRUDO 50 MESI E BURRATA</b> IMPASTO FARRO E CECI	€ 28
> DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE TONDA	€ 23
<b>NDUJA, POMODORO, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE E DATTERINO CONFIT</b>	€ 18

I prodotti indicati con \* possono essere congelati o surgelati all'origine.

Alcuni prodotti freschi, subiscono il processo di abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni o in caso di intolleranze rivolgersi al personale di sala.

COPERTO E SERVIZIO € 3

**INEDITO**

La Pizza di Antonio Pappalardo

# DESSERT

**TORTA TIPO BAROZZI, LAMPONI E GELATO AL MASCARPONE** € 8

**Proposta in abbinamento:**

VERMOUTH ROSSO, GARAZZINO € 5

**ZUPPA AL PISTACCHIO, SORBETTO CAROTA E ARANCIA** € 8

**Proposta in abbinamento:**

ALEATICO DOLCE, POLVANERA 2013 € 5

**TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA** € 8

**Proposta in abbinamento:**

DANZA DEL SOLE, GAETANO SOLENGHI 2013 € 5

**GELATO AL BACIO, NOCCIOLA PRALINATA** € 7

**INEDITO**

La Pizza di Antonio Pappalardo

# LIQUORI & DISTILLATI

BUMBU - RUM BARBADOS € 9

COPALLI-SINGLE ESTATE ORGANIC WHITE RUM € 10

COPALLI-SINGLE ESTATE COCOA ORGANIC FLAVOURED RUM € 12

BAS ARMAGNAC-DOMAINE LAGUILLE € 9

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL, BLENDED WHISKY € 10

ARBEG-"THE ULTIMATE"-ISLAY SINGLE MALT WHISKY € 10

CAPOVILLA - DISTILLATO DI CILIEGIE DURONI € 9

CAPOVILLA - DISTILLATO DI PERE WILLIAMS € 8

SEGNANA - GRAPPA TRENTINA DI CHARDONNAY € 5

SEGNANA - SOLERA DI SOLERA-TRENTINA INVECCHIATA € 7

ORIGINE - LIQUORE ZENZERO € 6

ORIGINE - LIQUORE RABARBARO BIO € 6

BEPI TOSOLINI - LIQUORE ALLE ERBE € 6

INSOLITO 78 € 6

GARAZZINO - VERMOUTH ROSSO € 5

SAMBUCA V54 € 4.5

LA MALORA - LIMONCELLO € 5

LA MALORA - ARANCINO € 5

**INEDITO**

La Pizza di Antonio Pappalardo