

## STARTERS

TEGLIA CROCCANTE AI SEMI, CULATTA COTTA, NOCI, VERZA E BAGOSS  
€ 10

PIZZA "SMALL SIZE", CRUDO 50 MESI E BURRATA  
IMPASTO ALL'ORZO  
€ 15

MINI BUN, CARNE SALADA, FICHI E PARMIGIANO  
€ 7

PIZZINA FRITTA "MONTANARA" CON POMODORO E PECORINO  
€ 4

CROCCHÈ DI PATATE, PROVOLONE DEL MONACO  
€ 4

FRITTATINA DI PASTA, RAGÙ BIANCO E PISELLI  
MIGLIOR FRITTATINA DI PASTA SECONDO 50 TOP PIZZA  
€ 5



CANNELLONE FRITTO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA,  
CARDONCELLO E SALSA VERDE  
€ 8

## MENÙ "ANTONIO PAPPALARDO"

servito per tutti gli ospiti del tavolo

FRITTATINA DI PASTA, RAGÙ BIANCO E PISELLI

CRUDO 50 MESI E BURRATA  
IMPASTO ALL'ORZO

TEGLIA CROCCANTE AI SEMI, CULATTA COTTA, NOCI, VERZA E BAGOSS

BUFALA EXTRA CON BUFALA CAMPANA, POMODORO, EMULSIONE AL BASILICO,  
PARMIGIANO 50 MESI E DATTERINO CONFIT

ZUCCA, BLU DELLA VALLEGRANA, CAVOLO NERO E FIORDILATTE

TIRAMISÙ

€ 40 (BEVANDE ESCLUSE)

€ 70 (CON ABBINAMENTO VINI)

## PIZZE

Per Inedito, ho realizzato un impasto esclusivo, nel quale utilizzo un blend di farine integrali e semi-integrali 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/stracciatella senza lattosio.

<b>MARGHERITA</b> FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO E BASILICO	€ 14
<b>BUFALA</b> BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO	€ 15
<b>BUFALA EXTRA</b> BUFALA CAMPANA, POMODORO, EMULSIONE AL BASILICO, PARMIGIANO 50 MESI E DATTERINO CONFIT	€ 18
<b>COSACCA</b> PECORINO, POMODORO E BASILICO	€ 14
<b>MARINARA 2.0</b> POMODORO CROVARESE, AGLIO ORSINO, CAPPERO, ORIGANO, OLIVA CAIAZZANA E AGONE (SARDA DI LAGO)	€ 16
<b>ACCIUGA DI CETARA, POMODORO, BURRATA, CAPPERI E ORIGANO DI SALINA</b>	€ 18
<b>PERSICO*, FIORDILATTE, SEDANO RAPA, SENAPE ALL'ANETO E MIELE</b>	€ 21
<b>PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO E PEPE SZECHUAN</b>	€ 18
<b>TOPINAMBUR, SPINACINO, CACHI E NOCCIOLE</b>	€ 19
<b>PARMIGIANA</b> MELANZANE "A FUNGHETTO", BUFALA, BASILICO, DATTERINO CONFIT E CHIPS DI GRANA	€ 18
<b>ZUCCA, BLU DELLA VALLEGRANA, CAVOLO NERO E FIORDILATTE</b>	€ 19
<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>	€ 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

LE  
PIZZE

# DESSERT

**TIRAMISÙ** € 8

**Proposta in abbinamento:**

ALEATICO DOLCE 2019, POLVANERA € 5

**TORTA AL CIOCCOLATO, PANNA MONTATA E LAMPONI** € 8

**Proposta in abbinamento:**

VERMOUTH ROSSO, GARAZZINO € 5

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

**Proposta in abbinamento:**

DANZA DEL SOLE, GAETANO SOLENGHI € 8

**GELATO STRACCIATELLA** € 7

**SORBETTO AL BERGAMOTTO** € 6

**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 MARASCHE € 9

CAPOVILLA - DISTILLATO DI PERE WILLIAMS € 8

MAROLO-GRAPPA PIEMONTESE DI BARBERA € 5

MAROLO-GRAPPA INVECCHIATA DI BAROLO € 7

ORIGINE - LIQUORE ZENZERO € 6

ORIGINE - LIQUORE RABARBARO BIO € 6

BEPI TOSOLINI - LIQUORE ALLE ERBE € 6

INSOLITO 78 € 6

AMARO-CAMATTI € 5

BUMBU CREAM-CREMA RUM € 8

GARAZZINO - VERMOUTH ROSSO € 5

SAMBUCA V54 € 5

LA MALORA - LIMONCELLO € 5

LA MALORA - ARANCINO € 5

**INEDITO**

La Pizza di Antonio Pappalardo