

# INEDITO

La Pizza di Antonio Pappalardo

## STARTERS

TEGLIA CROCCANTE AI SEMI, CRUDO 72 MESI E BURRATA  
€ 12

PIZZA "SMALL SIZE" ALL'ORZO, CRUDO DI GAMBERO ROSSO\*,  
CAVOLO CAPPUCCIO E STRACCIATELLA  
€ 20

MINI BUN AL VAPORE, 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  
€ 5

SUPPLÌ DI ZUCCA E SALVIA, CREMOSO AL MASCARPONE  
€ 6

## MENÙ DEGUSTAZIONE "ANTONIO PAPPALARDO"

servito per tutti gli ospiti del tavolo

SUPPLÌ DI ZUCCA E SALVIA, CREMOSO AL MASCARPONE

MINI BUN AL VAPORE, CARNE SALADA, FICHI E PARMIGIANO

TEGLIA CROCCANTE AI SEMI, CRUDO 72 MESI E BURRATA

PERSICO\*,FIORDILATTE, CAVOLO CAPPUCCIO, UVETTA E PINOLI

ZUCCA, FIORDILATTE, CAVOLO NERO,  
CARCIOFI E BRÉ(FORMAGGIO D'ALPEGGIO)

TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA

€ 40 (BEVANDE ESCLUSE)

€ 70 (CON ABBINAMENTO VINI)

# LE PIZZE

## 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>COSACCA</b> PECORINO, POMODORO E BASILICO	€ 15
<b>BUFALA EXTRA</b> BUFALA CAMPANA, POMODORO, EMULSIONE AL BASILICO, PARMIGIANO 50 MESI E DATTERINO CONFIT	€ 19
<b>MARINARA DI LAGO</b> POMODORO, AGLIO ORSINO, CAPPERO, ORIGANO, OLIVA CAIAZZANA E SARDA DEL LAGO DI GARDA	€ 16
<b>ALICI DI CETARA, POMODORO, BURRATA, CAPPERI E ORIGANO DI SALINA</b>	€ 19
<b>PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO, LIMONE, BASILICO E PEPE LUNGO NERO</b>	€ 18
<b>PERSICO* DEL LAGO DI ISEO, FIORDILATTE, CAVOLO CAPPUCCIO, UVETTA E PINOLI</b>	€ 23
<b>PARMIGIANA</b> MELANZANE "A FUNGHETTO", BUFALA, BASILICO, DATTERINO CONFIT E CHIPS DI PARMIGIANO	€ 20
<b>ZUCCA, FIORDILATTE, CAVOLO NERO, CARCIOFI E BRÉ(FORMAGGIO D'ALPEGGIO)</b>	€ 20
<b>SPALLA DI SAN SECONDO, RADICCHIO VARIEGATO, FIORDILATTE E PROVOLONE DEL MONACO</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	€ 20
<b>PROSCIUTTO CRUDO 72 MESI E BURRATA</b>	€ 23
<b>NDUJA, POMODORO, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE E DATTERINO CONFIT</b>	€ 19

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

## TIRAMISÙ

€ 8

Proposta in abbinamento:

ALEATICO DOLCE 2019, POLVANERA

€ 5

## TARTE TATIN PERE E CIOCCOLATO

€ 8

Proposta in abbinamento:

SAUTERNES 2013, CASTELNAU DE SUDUIRAUT

€ 7

## TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA

€ 8

Proposta in abbinamento:

DANZA DEL SOLE, GAETANO SOLENGHI

€ 8

## GELATO AL BACIO E NOCCIOLE PRALINATE

€ 7

## SORBETTO DEL GIORNO

€ 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