



## STARTERS

TEGLIA CROCCANTE,  
CULATTA COTTA, BUFALA  
AFFUMICATA E SENAPE <sup>1-7-10</sup>  
€ 12

PIZZA "SMALL SIZE", PROSCIUTTO  
CRUDO "RULIANO" 30MESI+  
E BURRATA <sup>1-7</sup>  
18€

MINI BUN AL VAPORE, CARNE  
SALADA, FICHI E PARMIGIANO <sup>1-7-11</sup>  
€ 7

PIZZINA FRITTA "MONTANARINA"  
CON POMODORO E PECORINO <sup>1-7</sup>  
€ 4

PIZZINA FRITTA CON BURRATA,  
ACCIUGHE E DATTERINO CONFIT <sup>1-4-7</sup>  
€ 7

CROCCHÈ DI PATATE,  
PROVOLONE DEL MONACO <sup>1-7</sup>  
€ 4

FRITTATINA DI PASTA,  
RAGÙ BIANCO E PISELLI <sup>1-7-9</sup>  
€ 5

FRITTATINA DI TAGLIATELLE CON  
FUNGHI SHIITAKE E PROVOLA,  
CAVOLO NERO <sup>1-3-7</sup>  
8€

## MENÙ DEGUSTAZIONE "ANTONIO PAPPALARDO"

servito per tutti gli ospiti del tavolo

### 5 PORTATE + DESSERT

€ 40 (BEVANDE ESCLUSE)  
€ 70 (CON ABBINAMENTO VINI)

## LE 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 PRENOTAZIONE, TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON IMPASTO SENZA GLUTINE (GRANO SARACENO, FARINA DI RISO E AMIDO DI MAIS) E MOZZARELLA/STRACCIATELLA SENZA LATTOSIO.

MARGHERITA <sup>1-7</sup> | € 14

FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO E BASILICO

BUFALA <sup>1-7</sup> | € 16

BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

COSACCA <sup>1-7</sup> | € 15

PECORINO, POMODORO E BASILICO

BUFALA EXTRA <sup>1-7</sup> | € 19

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

MARINARA DI LAGO <sup>1-4</sup> | € 16

POMODORO, AGLIO ORSINO, CAPPERO, ORIGANO, OLIVA  
CAIAZZANA E SARDA DEL LAGO DI GARDA

ALICI DI CETARA, POMODORO, BURRATA, CAPPERI E ORIGANO DI  
SALINA <sup>1-4-7</sup> | € 19

PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO,  
LIMONE, BASILICO E PEPE LUNGO NERO <sup>1-7</sup> | € 18

BROCCOLETTO, FIORDILATTE, ALICI DI CETARA, LIMONE E SALSA  
GOCHUJANG <sup>1-4-6-7</sup> | € 20

PARMIGIANA <sup>1-7</sup> | € 20

MELANZANE "A FUNGHETTO", FIORDILATTE, BASILICO, DATTERINO  
CONFIT E CHIPS DI PARMIGIANO

ZUCCA, CHIPS DI CAVOLO NERO, FIORDILATTE, CARCIOFI E  
PROVOLONE DEL MONACO <sup>1-7</sup> | € 20

PORCHETTA, FIORDILATTE, PESTO DI CAVOLO NERO E  
PUNTARELLE <sup>1-7</sup> | € 22

GRICIA <sup>1-7</sup> | € 18

GUANCIALE DE BELLOTA 100% IBERICO, BASILICO,  
PEPE LUNGO NERO E PECORINO

CAPRICCIOSA <sup>1-7</sup> | € 20

FIORDILATTE, CULATTA COTTA, CARCIOFI,  
FUNGHI CARDONCELLI AL TIMO E PARMIGIANO

PROSCIUTTO CRUDO 30MESI+ "RULIANO" E BURRATA <sup>1-7</sup> | € 23

NDUJA, POMODORO, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE  
E DATTERINO CONFIT <sup>1-7</sup> | € 20

(DISPONIBILE ANCHE CON LA VERSIONE VEGETALE)

I prodotti contrassegnati con \* possono essere congelati/surgelati all'origine.

Alcuni prodotti freschi hanno subito l'abbattimento rapido della temperatura.

Elenco allergeni: 1. glutine, 2. crostacei, 3. uova, 4. pesce, 5. arachidi, 6. soia, 7. latte, 8. frutta a guscio, 9. sedano, 10. senape, 11. sesamo, 12. anidride solforosa, 13. lupini, 14. molluschi

COPERTO E SERVIZIO € 3

# DESSERT

**TIRAMISÙ** <sup>3-7</sup> € 8

Proposta in abbinamento:

ALEATICO DOLCE 2019, POLVANERA € 5

**CRÈME BRÛLÉE (RICETTA ORIGINALE)** <sup>3-7</sup> € 8

Proposta in abbinamento:

VERMOUTH ROSSO, GARAZZINO € 6

**TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA** <sup>1-3</sup> € 8

Proposta in abbinamento:

DANZA DEL SOLE, GAETANO SOLENGHI € 8

**GELATO AL BACIO, NOCCIOLE CARAMELLATE** <sup>7-8</sup> € 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
MAROLO-GRAPPA PIEMONTESE DI BARBERA	€ 5
MAROLO-GRAPPA INVECCHIATA DI BAROLO	€ 7
ORIGINE - LIQUORE ZENZERO	€ 6
BEPI TOSOLINI - LIQUORE ALLE ERBE	€ 6
INSOLITO 78	€ 6
AMARO-CAMATTI	€ 5
BUMBU CREAM-CREMA RUM	€ 8
GARAZZINO - VERMOUTH ROSSO	€ 6
SAMBUCA V54	€ 5
LA MALORA - LIMONCELLO	€ 5
LA MALORA - ARANCINO	€ 5

**INEDITO**

La Pizza di Antonio Pappalardo