



STARTERS

PIZZA "SMALL SIZE" ALL'ORZO,
PORCHETTA, BROCCOLI E PECORINO ¹⁻⁷
14€

PIZZA "SMALL SIZE" DOPPIA
COTTURA (FRITTA E AL FORNO),
POMODORO, PARMIGIANO 50M.,
DATTERINO CONFIT E BASILICO ¹⁻⁷
10€

MINI BUN AL VAPORE, CARNE
SALADA, FICHI E PARMIGIANO ¹⁻⁷⁻¹¹
7€

PIZZINA FRITTA "MONTANARINA"
CON POMODORO E PECORINO ¹⁻⁷
5€

PIZZINA FRITTA CON BURRATA,
ALICI E DATTERINO CONFIT ¹⁻⁴⁻⁷
7€

CROCCHÈ DI PATATE,
PROVOLONE DEL MONACO ¹⁻⁷
5€

FRITTATINA DI TAGLIATELLE,
RAGU' BRESCIANO AL PESTOM E
PROVOLA ¹⁻³⁻⁷
5€

FRITTATINA DI PASTA MISTA,
PATATE E PROVOLA ¹⁻⁷
5€

MENÙ DEGUSTAZIONE SCOPRI INEDITO

servito per tutti gli ospiti del tavolo

MINI BUN AL VAPORE, CARNE SALADA, FICHI E PARMIGIANO

PIZZA "SMALL SIZE" DOPPIA COTTURA (FRITTA E AL FORNO),
POMODORO, PARMIGIANO 50M., DATTERINO CONFIT E BASILICO

PIZZA TONDA CON ZUCCA, PUNTARELLE, CARCIOFI E CASTAGNE

GELATO AL BACIO, PERE CARAMELLATE

27€ (BEVANDE ESCLUSE)

40€ (CON 2 CALICI DI VINO ABBINATI)

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 ¹⁻⁷ | 14€

FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO E BASILICO

BUFALA ¹⁻⁷ | 16€

BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

COSACCA ¹⁻⁷ | 15€

PECORINO, POMODORO E BASILICO

BUFALA EXTRA ¹⁻⁷ | 19€

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

MARINARA DI LAGO ¹⁻⁴ | 16€

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

ALICI DI CETARA, POMODORO, BURRATA, CAPPERI E ORIGANO DI
SALINA ¹⁻⁴⁻⁷ | 19€

PROVOLA E PEPE BIANCA ¹⁻⁷ | 18€

PROVOLA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO, LIMONE, BASILICO E
PEPE LUNGO NERO

PROVOLA E PEPE CLASSICA ¹⁻⁷ | 15€

PROVOLA AFFUMICATA, POMODORO, BASILICO E PEPE DEL
MADAGASCAR

ZUCCA, PUNTARELLE, CARCIOFI E CASTAGNE ¹⁻⁸ | 20€

PARMIGIANA ¹⁻⁷ | 20€

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

PEPPERONI ¹⁻⁷ | 20€

POMODORO GIALLO, PROVOLA AFFUMICATA, SOPPRESSATA
PICCANTE E SALSA GOCHUJANG

GRICIA ¹⁻⁷ | 18€

GUANCIALE, BASILICO, PEPE LUNGO NERO E PECORINO

CAPRICCIOSA ¹⁻⁷ | 20€

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

PROSCIUTTO CRUDO 30MESI+ "RULIANO" E BURRATA ¹⁻⁷ | 23€

NDUJA, POMODORO, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE
E DATTERINO CONFIT ¹⁻⁷ | 20€

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

Tutti i prodotti freschi all'occorrenza possono subire 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 ³⁻⁷ 8€

CRÈME BRÛLÉE (RICETTA ORIGINALE) ³⁻⁷ 8€

TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA ¹⁻³⁻⁷ 8€

GELATO AL BACIO, PERE CARAMELLATE ⁷⁻⁸ 7€

SORBETTO DEL GIORNO 6€

VINI DOLCI

ALEATICO DOLCE 2024, POLVANERA 5€

MOSCATO D'ASTI 2023, MASSOLINO 5€

VERMENTINO DI GALLURA 2024, TANI 8€

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€
MAROLO-GRAPPA PIEMONTESE DI BARBERA	5€
MAROLO-GRAPPA INVECCHIATA DI BAROLO	7€
INSOLITO 78	6€
AMARO-CAMATTI	5€
GARAZZINO - VERMOUTH ROSSO	6€
SAMBUCA V54	5€
LA MALORA - LIMONCELLO	6€

INEDITO

La Pizza di Antonio Pappalardo