












PIZZE CLASSICHE

	€	€
 MARINARA: salsa di pomodoro, aglio e origano _____	6	7
 MARGHERITA: salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico _____	6,5	7,5
BOSCAIOLA: fiordilatte, funghi champignon e salsiccia _____	7,5	8,5
 CAPRICCIOSA: salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi, uovo sodo, olive, prosciutto e carciofi alla brace _____	8	9
 DIAVOLA: salsa di pomodoro, fiordilatte, ventricina e peperoncino _____	7,5	8,5
 FUNGHI: salsa di pomodoro, fiordilatte e funghi champignon _____	7,5	8,5
 NAPOLI: salsa di pomodoro, fiordilatte e alici _____	7	8
PACHINO: mozzarella di latte di bufala, pachino e basilico _____	8,5	9,5
QUATTRO FORMAGGI: fiordilatte, provola affumicata, grana e gorgonzola _____	8	9
PROVOLA & SPECK : provola affumicata, fiordilatte e speck _____	8	9
 REGINELLA: salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala e basilico _____	7,5	8,5
 VEGETARIANA: salsa di pomodoro, fiordilatte e verdure di stagione _____	7,5	8,5
POMODORINI E PROVOLA: provola affumicata, fiordilatte, rucola e pomodorini _____	7	8


PIZZE MODERNE

 AMALFI: salsa di pomodoro, olive, capperi, pomodorini, alici e stracciatella di burrata _____	9	10
BROCCOLI E SALSICCIA: fiordilatte, broccoli ripassati e salsiccia _____	8,5	9,5
FIORI: fiordilatte, fiori di zucca e alici _____	8	9
NORMA: fiordilatte, parmigiano, pomodorini, melanzane, ricotta infornata siciliana _____	9	10
 PACHINO LA VENDETTA: salsa di pomodoro, parmigiano, pomodorini e mozzarella di latte di bufala a crudo _____	10,5	11,5
PANCETTA E PATATA: provola affumicata, patate lesse condite e pancetta arrotolata _____	8	9

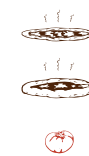
PIZZE GOURMET

SALMONE: fiordilatte, salmone, ricotta condita, rucola e pepe rosa _____	12	13
PARIGINA: fiordilatte, formaggio brie, funghi champignon gorgonzola piccante, e granella di nocciole _____	-	12
CONTADINA: robiola contadina, fiordilatte, melanzane fritte a mezzaluna, parmigiano e pesto alla genovese _____	-	11
IBERICA: fiordilatte, zucchine fritte e chorizo spagnolo _____	-	11
 AMATRICIANA: salsa di pomodoro all'amatriciana, guanciale, pecorino e pepe _____	-	10
PANUOZZO BASSIANO: prosciutto di Bassiano, mozzarella di latte di bufala, rucola e origano _____	-	12
PANUOZZO COTTO ALLA BRACE: prosciutto cotto alla brace, fiordilatte e carciofi alla brace _____	-	12
PANUOZZO SCAROLA: fiordilatte, scarola, olive, capperi e alici _____	-	12

FOCACCE & CALZONI

FOCACCIA BIANCA: olio di oliva, sale e rosmarino _____	5	6
FOCACCIA BOLOGNESE: stracchino e mortadella _____	-	10
FOCACCIA CON BRESAOLA: rucola, bresaola, pomodorino pachino e scaglie di grana _____	-	10
FOCACCIA PORTO FLUVIALE: stracciatella e culatta _____	-	12
 CALZONE APERTO: salsa di pomodoro, pomodorini, mozzarella di latte di bufala, basilico e origano _____	-	9
CALZONE VESUVIO: fiordilatte, salame Napoli, ricotta, condito con salsa di pomodoro e parmigiano _____	-	9
CALZONE ALLA ROMANA: fiordilatte, prosciutto cotto Villani, ricotta e uovo _____	-	9

TUTTE LE PIZZE NAPOLETANE CON BASE MOZZARELLA SONO CONDITE CON PARMIGIANO E BASILICO



ROMANA
NAPOLEANA
ROSSA

P

I

Z

Z

E

R

I

A

BEVANDE

Acqua Km 0 1 lt. € 2,5
acqua potabile trattata naturale o gassata

SOFT DRINKS

Le bibite gassate..... € 3,5

VINO SFUSO

BIANCO O ROSSO

a rotazione dalle migliori cantine

1 lt. € 15

1/2 € 9

1/4 lt. € 7

o soli un bicchiere 12,5 cl. .. € 4,5

PER UNA SCELTA COMPLETA
CONSULTA LE NOSTRE CARTE
DEI VINI E DEI COCKTAIL



GASTRONOMIA

	€
<i>Mozzarella di latte di Bufala</i> 250 gr	9,5
<i>Mozzarella di latte di Bufala</i> 250 gr e prosciutto di Parma	16
<i>Burrata ai tre pomodori</i> secchi, freschi e passiti	13
<i>Culatta</i>	18
<i>Prosciutto di Parma</i>	14
<i>Prosciutto di Bassiano</i>	11
<i>Prosciutto cotto alla brace</i> Selezione Villani	11
<i>Selezione di prosciutti</i> (Parma, Bassiano, Cotto Villani)	15
<i>Selezione di formaggi</i> Italiani	14
<i>Selezione di salumi</i> Italiani	13
<i>Tagliere misto</i> formaggi, salumi e prosciutti	18

FRIGGITORIA

	€
RISO	
<i>Suppli al ragù</i>	2,5
<i>Arancino</i> boscaiola	3
<i>Arancino</i> zucca, castagne e taleggio	3
<i>Arancino</i> broccoli e alici	3

I CLASSICI

<i>Crocchetta</i> di patate e cacio	2
<i>Crocchetta</i> di gorgonzola	2,5
<i>Fiore di zucca</i>	3
<i>Filetto di baccalà*</i>	4
<i>Mozzarelline</i>	6,5
<i>Patate fritte*</i>	4,5
<i>Fish and chips speziato</i> con salsa ai peperoni	16
<i>Crocchetta</i> di baccalà	3
<i>Fritto misto</i>	10

Suppli, fiore di zucca, crocchetta di patate, polpetta di cavolfiore e 3 mozzarelline

BRUSCHETTE

	€
<i>Aglione e olio</i>	2,5
<i>Pomodoro</i>	3
<i>Pomodoro e mozzarella di latte di bufala</i>	4
<i>'Nduja e cicoria</i>	4

CESTINO DI PANE DELLA CASA CON FARINE NATURALI SELEZIONATE,
A LIEVITAZIONE NATURALE, COTTO A LEGNA

€ 1.5

INSALATE

	€
<i>Autunnale</i>	12
Insalata mista con castagne, melograno, funghi champignon e dressing al gorgonzola	
<i>Baccalà</i>	12
Insalata riccia, baccalà al vapore, peperoni arrosto, taralli e olive infornate	
<i>Caesar salad</i>	12
Pollo, salsa Caesar, lattuga romana, bacon, crostini di pane e scaglie di grana	
<i>Spinaci</i>	12
Spinaci baby, indivia belga, arancia, semi di zucca e crostini allo zafferano	

PRIMI

	€
<i>Mezzemaniche all'Amatriciana</i>	9,5
<i>Paccheri alla Carbonara</i>	9,5
<i>Fettuccine Cacio e Pepi</i>	9,5
<i>Lasagna</i> con zucca e taleggio	9,5

CONTORNI

	€
<i>Patate fritte*</i>	4,5
<i>Patate al forno</i> con aglio e rosmarino	5
<i>Patate infornate piccanti</i> al formaggio	5
<i>Scarola con uvetta e pinoli</i>	5,5
<i>Cicoria ripassata o all'agro</i>	5

GRIGLIA

	€
<i>Arrosticini</i> al pezzo	1,5
<i>Bistecca di manzo Danese</i> con osso 450 gr c.a. "dry aging"	20
<i>Lombata di manzo Danese</i> senza osso 300 gr c.a. "dry aging"	19
<i>Tagliata di manzo</i> al rosmarino e pepi misti 300 gr c.a.	19
<i>Filetto di manzo</i> 200 gr c.a.	21
<i>Tagliata di pollo</i> alle erbe mediterranee	16
<i>Bistecca di scottona baltica</i> 450 gr c.a. al rosmarino	18
<i>Lombata di scottona baltica</i> 300 gr c.a.	18
<i>Bistecca di manzo Piemontese</i> con osso 450 gr c.a.	20
<i>Lombata di manzo Piemontese</i> 300 gr c.a.	19

C

U

C

I

N

A



HAMBURGER

	€
FLUVIALE	12

Burger di manzo 180 gr.
ketchup, pomodoro, lattuga

CARBONARA	13
------------------	----

Burger di suino e vitella 180g
con salsa carbonara e scaglie di
pecorino

DUE CARNI	12.5
------------------	------

Burger di vitella e suino 180 gr
con broccoletti e senape

I NOSTRI BURGER SONO SERVITI
CON PANE AL SESAMO E PATATE
FRITTE*

*PRODOTTO SURGELATO

LE NOSTRE MATERIE PRIME, FRESCHE O SURGELATE VENGONO SOTTOPOSTE AI TRATTAMENTI DI SANIFICAZIONE PREVISTI DAL REG. CE 853/2004

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO