

BIANCHE

	€	€
PRINCIPESSA _____	10,5	11,5
Fior di latte, alici, zucchine, stracciatella di burrata, scorza di limone e menta		
ZUCCHINE, PROVOLA E SPECK _____	9	10
Fior di latte, provola affumicata, zucchine e speck		
FRIGGITELLI, PATATE E SALSICCIA _____	9	10
Fior di latte, patate lesse, salsiccia e friggirelli ripassati		
NORMA _____	9	10
Fior di latte, pomodori Pachino, melanzane, ricotta infornata e basilico		
PACHINO _____	9	10
Mozzarella di latte di bufala, pomodori Pachino e basilico		
FIORI E ALICI _____	9	10
Fior di latte, fiori di zucca e alici		
BOSCAIOLA _____	8,5	9,5
Fior di latte, funghi e salsiccia		
QUATTRO FORMAGGI _____	8	9
Fior di latte, provola affumicata, parmigiano e gorgonzola		
GRICIA _____	9	10
Fior di latte, guanciaie, Pecorino Romano e pepe nero		

FOCACCE

FOCACCIA BIANCA _____	5	6
Olio e rosmarino		
FOCACCIA BUFALA E CRUDO _____	-	12
Prosciutto crudo di Bassiano e mozzarella di latte di bufala		
BRESAOLA _____	-	11
Bresaola, scaglie di grana e rucola		

RIPIENI

CALZONE ROMANO _____	11	
Fior di latte, ricotta condita, prosciutto cotto, uovo sodo		
CALZONE VESUVIO _____	10	
Fior di latte, ricotta condita, salame dolce, salsa di pomodoro		
CALZONE PARMIGIANA _____	10,5	
Fior di latte, salsa di pomodoro, sformato di melanzane e basilico		

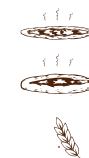
ROSSE

	€	€
MARINERA CROCCANTE _____	8	9
Salsa di pomodoro, aglio nero e crumble di pane all'origano		
MARINARA _____	6	7
Salsa di pomodoro, aglio e origano		
MARGHERITA _____	7	8
Salsa di pomodoro, fior di latte e basilico		
TONNO _____	9	10
Salsa di pomodoro, tonno, pomodorini, cipolla rossa e peperoncino fresco		
FUNGHI _____	7,5	8,5
Salsa di pomodoro, fior di latte e funghi champignon		
NAPOLI _____	7,5	8,5
Salsa di pomodoro, fior di latte e alici		
REGINELLA _____	8,5	9,5
Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala e basilico		
AMALFI _____	10,5	11,5
Salsa di pomodoro, alici, olive nere, stracciatella di burrata e origano		
CAPRICCIOSA _____	9,5	10,5
Salsa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, olive nere, uovo sodo e prosciutto crudo		
PACHINO LA VENDETTA _____	10,5	11,5
Salsa di pomodoro, pomodori Pachino, basilico e mozzarella di latte di bufala in uscita		
DIAVOLA _____	8,5	9,5
Salsa di pomodoro, fior di latte, salame ventricina		
VEGETARIANA _____	8,5	9,5
Salsa di pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, cicoria, funghi champignon e pomodori Pachino		

PANUOZZI

PANUOZZO BASSIANO _____	13	
Prosciutto crudo di Bassiano, origano e mozzarella di latte di bufala		
PANUOZZO SCAROLA _____	12,5	
Fior di latte, scarola ripassata con olive e alici		

IMPASTO INTEGRALE:
+ 0,50€ RISPETTO ALL'IMPASTO NAPOLETANO.



ROMANA
NAPOLETANA
INTEGRALE

P

I

Z

Z

E

R

I

A

I NOSTRI IMPASTI

Lievito madre, farine selezionate e cura artigianale.

Tempi di lievitazione



Romano: 48 ore



Napoletano: 72 ore



Integrale: con mix di farine integrali e semintegrali 72 ore

GASTRONOMIA

	€
<i>Mozzarella di latte di Bufala</i>	9,5
<i>Prosciutto crudo di Bassiano</i>	11,5
<i>Prosciutto di Parma DOP</i>	14
<i>Prosciutto di Parma DOP e mozzarella di latte di Bufala</i>	18
<i>Burrata di Andria ai tre pomodori</i>	14,5
<i>Prosciutto di Bassiano e mozzarella di latte di Bufala</i>	15,5
<i>Prosciutto e melone</i>	10,5

FRIGGITORIA

	€
<i>Suppli alla romana</i>	2,5
<i>Suppli al ragù</i>	3
<i>Crocchetta di patate</i>	2,5
<i>Arancino scarola, capperi e olive*</i>	3,5
<i>Mozzarelline (10 pz)</i>	6,5
<i>Fiore di zucca</i>	3,5
<i>Patate fritte*</i>	4,5
<i>Chips</i>	5
<i>Chips cacio e pepe</i>	6
<i>Polpetta di melanzane</i>	3,5
<i>Fritto misto</i>	12

1 suppli, 1 crocchetta, 1 arancino, 8 mozzarelline

BRUSCHETTE E SCARPETTE

	€
<i>Bruschetta aglio e olio</i>	2,5
<i>Bruschetta pomodoro</i>	3
<i>Bruschetta pomodoro e mozzarella di latte di bufala</i>	4
<i>Bruschetta stracciatella di burrata ai tre pomodori</i>	6,5

INSALATE

	€
<i>Caesar salad</i>	11
Lattuga romana, pollo, salsa Caesar, bacon, crostini di pane e scaglie di Grana	
<i>Caprese</i>	9,5
Mozzarella fior di latte, pomodoro e origano	

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

€ 1,5

PRIMI (fatti con pasta fresca)

	€
<i>Mezzi paccheri alla Carbonara</i>	9,5
<i>Maccheroncini all'Amatriciana</i>	9,5
<i>Tonnarelli cacio, pepe e menta</i>	9,5

GRIGLIA E SECONDI

	€
<i>Bistecca senza osso "Selezione Nazionale" 500gr.</i>	20
<i>Tagliata di Black Angus americano al rosmarino 300gr.</i>	19
<i>Ribs di maiale in salsa BBQ</i>	15
<i>Tagliata di pollo alle erbe mediterranee</i>	16
<i>Polpette al sugo</i>	12
<i>Alette di pollo ai peperoni</i>	13

CONTORNI

	€
<i>Patate al forno con aglio e rosmarino</i>	5
<i>Scarola con olive e capperi</i>	6
<i>Cicoria ripassata o all'agro</i>	5,5
<i>Patate fritte*</i>	4,5

DOLCI

	€	piccolo	grande
<i>Cheesecake ai frutti di bosco</i>	3,5	6,5	
<i>Tiramisù</i>	3,5	6,5	
<i>Vellutata di mascarpone,</i>	3,5	6,5	
<i>fragole e crumble alle mandorle</i>			
<i>Torta lamponi e cioccolato bianco</i>		6,5	
<i>Frutta di stagione</i>		5	
<i>Gelati artigianali</i>		5,5	

C

U

C

I

N

A



HAMBURGER

	€
FLUVIALE	12,5

Pane medaglione - chips
Hamburger di manzo 190gr. ca.,
pomodoro, iceberg, ketchup

PULLED PORK	13
--------------------	----

Pane medaglione - chips
Spalla di suino sfilacciata
con salsa piccante e insalata
coleslaw

➔ **Acqua Km 0 1 lt.** € 2.5
acqua potabile trattata naturale o gassata

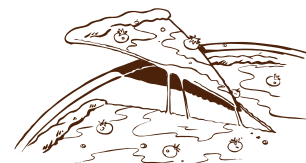
➔ **SOFT DRINKS**
Le bibite gassate..... € 3.5

➔ **VINO SFUSO BIANCO O ROSSO**
a rotazione dalle migliori cantine

1 lt. € 14
1/2 lt. € 8
1/4 lt. € 6
o solo un bicchiere (12,5 cl) € 4

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

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



*Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine se non reperibili freschi. Il processo di abbattimento mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento.