

## LE NOSTRE PIZZE\* Stagionali

### CARBORUOTA\* 🌿 🥛 🥚

\*Base bianca di Provola affumicata, guanciale Santoro a listarelle (3 spicchi gambero rosso).  
**Fuori cottura:** pecorino Romano a scaglie, tuorlo d'uovo in salamoia grattugiato e pepe del Madagascar 14€



### SELVAGGIA D'AUTUNNO\*



\*Base bianca fior di latte, sfogliatine di patate al burro, spianata di Cervo e gorgonzola DOP cremoso.  
**Fuori cottura:** granella di noci 14€



### P4\* 🌿 🥛

\*Base bianca di Provola affumicata, pancetta all'asse Bortolotti, patate ratte e viola al forno con salvia e rosmarino. **Fuori cottura:** pepe del Madagascar 14€



### FIKI FIKI\* 🌿 🥛

\*Base bianca fior di latte e fichi a spicchi. **Fuori cottura:** culatta Assisi e stracciatella di burrata DOP 14€



**DEGUSTAZIONE Le STAGIONALI\*** minimo per 4 persone | 20€ a persona (escluso il sabato)

ABBINA LA DEGUSTAZIONE DI VINI +7€ a persona

## PRIMA, DURANTE E DOPO...\*

### SUPPLÌ AL RAGÙ\* 🌿 🥚 🍷

\*e Parmigiano Reggiano 30 mesi 3€

### SUPPLÌ CON ZUCCHINE\* 🌿 🥚

\*guanciale Santoro, provola affumicata e Caciocavallo Silano a scaglie 3€

### MARUOTOZZO CON POLPO °\* 🌿 🐟 🥚 🍷

\*spinacino e mandorle 4€

### MARUOTOZZO CON SFILACCIATA ° DI POLLO E TACCHINO\* 🌿 🥛

\*salsa yogurt e crumble di cipolla 3€

### MARUOTOZZO CON ACCIUGHE SCIACCA\* 🌿 🐟 🥛

\*stracciatella pugliese e pomodorini confit 3€

### PANZE"ROTTO" CLASSICO\* 🌿 🥛

\*con capocollo Santoro e Caciocavallo Silano a scaglie 3,5€

### U'CUOPP DI VERDURE IN PASTELLA\* 🌿 3€

### PATATE FRITTE °\* 4€

### PATATE DIPPER °\* 4€

## LE NOSTRE CREAZIONI\*

### IMPASTO CLASSICO\*

\*Farina 00

### IMPASTO PRIMITIVO\*

\*Tipo 1 Primitiva e Tipo 00 +1€

### IMPASTO MULTICEREALE CON FARINA DI MAIS\*

\*Ricco di fibre +2€

### IMPASTO INTEGRALE\*

\*Tipo 1 Primitiva e Tipo 2 Primitiva +1€

### A RICHIESTA fior di LATTE Dop

- SENZA LATTOSIO +2€

\*le nostre farine potrebbero contenere tracce di senape e soia

\*gli ingredienti tolti su richiesta non verranno scontati dal prezzo iniziale.

\*ogni aggiunta di ingredienti ha un costo che varia da 1€ a 3€

\*servizio e coperto 2,5€

\*per qualsiasi allergia o intolleranza chiedere al nostro staff

È DISPONIBILE UNA BASE  
PRECONFEZIONATA E CERTIFICATA  
PER LE INTOLLERANZE AL GLUTINE

+2€

# PIZZE STORICHE\*

\* **quelle buone SEMPRE.**

## SALERNITANA\*

**un classico senza tempo**

\*Doppio Pomodoro Rosso Gargano bocconcini di bufala DOP, basilico fresco in foglie e il nostro olio extravergine d'oliva Pugliese **10,5€**

## L'ORTO E IL MARE\*

\* Base bianca di provola affumicata, pomodorini datterino gialli e rossi in acqua di mare, alici Sciacca. **Fuori cottura:** basilico in foglie **12€**

## LA MARTINESE\*

\* Base rossa di pomodoro Rosso Gargano e provola affumicata.

**Fuori cottura:** Capocollo Santoro di Martina Franca, carciofo fritto alla Romana e spolverata di pecorino Romano DOP **14€**

## IL DUO GUSTOSO\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, salame Napoli a fette leggermente piccante, Gorgonzola cremoso DOP e cipolla caramellata **12€**

## LA CARCIOFARA\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano e grana padano DOP. **Fuori cottura:** pomodorini confit, bufala a fette, tarallo profumato alle acciughe sbriciolato, carciofo fritto alla Romana e basilico in foglie **10€**

## LA CAPRIRUOTA\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, Mozzarella fior di latte funghi champignon. **Fuori cottura:** cotto prima scelta Coati, carciofo fritto alla Romana e terra di olive **10€**

## O'SOLEGGIATA\*

**La più venduta!**

\*Passata di Pomodoro Rosso Gargano, zucchine grigliate, Bufala DOP e pomodori soleggiati **10€**

## VENETA\*

**"La sorpresa"**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, radicchio rosso tondo, Gorgonzola cremoso e cipolla rossa **8,5€**

## PICCANTINA\*

**La più HOT!**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, acciughe Sciacca, Friarielli in olio e aglio leggermente piccanti, spianata piccante Galli e 'nduja Calabra **10€**

## NAPOLEONE 1\*

**un po' di storia metà pizza e metà calzone**

\*All'interno cotto prima scelta Coati e fiordilatte. **All'esterno** passata di pomodoro rosso Gargano, spinaci° spadellati, pecorino Sardo e mozzarella Fior di Latte. **Fuori cottura:** la pancetta all'asse Bortolotti **9,5€**

## NAPOLEONE 2\*

**Perché ricorda il suo cappello!**

\*All'interno spianata piccante Galli e fiordilatte. **All'esterno** salsiccia del nostro macellaio a KMO, carciofini al naturale e peperoni grigliati; per finire salsa Harissa piccante **10€**

## ARRO'DO'LATA\*

\*Uno sfilatino ripieno di Gorgonzola cremoso Dop, pomodorini Ciliegino e Bufala DOP, rifinito con Cipolle rosse e una crosticina croccante di Pecorino Sardo; **fuori cottura:** Culatta Assisi **11€**

## CASALINGA\*

**La 4 stagioni rivisitata**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto scelto Coati, funghi Champignon, zucchine grigliate e provola dei monti lattari **10€**

## SICILIANA 2.0\*

**un'altra rivisitazione!**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, acciughe mediterraneo, fiori del capperò, Polvere di Olive nere e pomodori soleggiati **9,5€**

## BOMBA\*

**un'esplosione vera e propria, qui comanda solo la fame**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e poi spianata piccante Galli, Gorgonzola DOP cremoso, peperoni grigliati e cipolla rossa **10€**

## FREDDY\*

**dove tutto ebbe inizio,**

**La nostra prima pizza! dal 2004**

\*Passata di pomodoro, Bufala DOP, pomodorini ciliegino; **fuori cottura:** Culatta Assisi **11€**

## GIOBBE\*

**una delle più amate**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, cotto scelto Coati, zucchine e peperoni grigliati **9€**

## VALTELLINA\*

**quella "leggera"**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte. **Fuori cottura:** bresaola punta d'anca, scaglie di grana Padano DOP e rucola **9,5€**

## RUSTICA\*

**un altro cavallo di battaglia**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata piccante Galli, Gorgonzola cremoso DOP e acciughe Sciacca **9€**

## DINAMITE\*

**Non per deboli di cuore!**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata Galli piccante, 'Nduja di Spilinga e funghi Champignon **9,5€**

## DELIZIOSA\*

**un grande classico anni '80**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, code di gambero spadellate°, mais (fidati è buono). **Fuori cottura:** salsa rosa e rucola **9€**

## LA RUOTA\*

**"La pizza della casa"**

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, zucchine, melanzane e peperoni tutti grigliati, gorgonzola cremoso DOP; **fuori cottura:** pancetta all'asse Bortolotti **10€**

# LE PIZZE BIANCHE\*

## BARESE 2.0\*

\*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, friarielli in olio e aglio leggermente piccanti, salsiccia del nostro macellaio a KMO, 'nduja Calabra. **Fuori cottura:** taralli profumati con aglio e acciughe "sbriciolati" a fine cottura **10€**

## SPILLO\*

\*Base bianca di provola in acqua dei monti lattari, code di Gambero spadellate e zucchine grigliate **9,5€**

## STRACCIATELLA\*

\*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, straciatella di burrata Pugliese DOP; **fuori cottura:** bresaola punta d'anca **11€**

## ZOLA E MELE\*

\*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, gorgonzola Dop cremoso e mele Golden a rondelle **8€**

## AUTUNNO\*

\*Una base bianca con Mozzarella Fior di Latte e acciughe Sciacca. **Fuori cottura:** lardo patanegra, pomodori soleggiati e straciatella Pugliese DOP **12€**

## DA NORD A SUD\*

\*Base bianca di provola in acqua dei Monti Lattari, pomodorino ciliegino giallo, Guancialetto Santoro, pecorino Romano DOP e basilico in uscita **14€**

## ZOLA E PERE\*

\*Base bianca di Fior di Latte, gorgonzola cremoso DOP, pere a rondelle. **Fuori cottura:** noci **10€**

# Le PIZZE TRADIZIONALI\*

## MARGHERITA\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e basilico in foglia **6€**

## CALABRESE\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata Galli piccante e cipolla rossa **7,5€**

## DIAVOLA\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, Spianata Galli piccante, olive nere denocciolate e peperoni grigliati **8€**

## MARINARA\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, il nostro olio extravergine di olive Pugliesi con aglio liofilizzato e origano **5€**

## VERDURE\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, zucchine e melanzane grigliate, spinaci spadellati e peperoni grigliati **8,5€**

## 4 STAGIONI\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, cotto prima scelta Coati, funghi Champignon, carciofi al naturale e olive nere denocciolate **8,5€**

# i calzoni\*

## CALZONE NORMALE\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e cotto prima scelta Coati **7€**

## CALZONE FARCITO\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, cotto prima scelta Coati, funghi Champignon e carciofi al naturale. **Fuori cottura:** polvere di olive nere **8,5€**

## CALZONE VEGETARIANO\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, spinaci spadellati **10€**

## CALZONE INDIAVOLATO\*

\*Passata di pomodoro Rosso Gargano, Bufala DOP, spianata Galli piccante e provola affumicata dei monti lattari. **Finitura** con crosticina croccante di grana grattugiato DOP e cipolla rossa **11€**

## PIZZA EXTRA LARGE

gusta una delle nostre pizze con il 30% in più di impasto e condimento **+3€** (escluse le stagionali)

# HAMBURGER\*

fatti in casa!

SERVITI CON PATATINE FRITTE\*

e per i più temerari ...

**DOBPIO HAMBURGER**

**+3€**

## IL TRADIZIONALE\*



\*Bun burger al sesamo, carne selezionata di manzo, insalata verde, pomodoro a fette, formaggio cheddar, cipolla bianca, bacon croccante e senape **12€**

## IL CHEESEBURGER\*



\*Bun burger al sesamo, carne selezionata di manzo, formaggio cheddar, cetriolini sott'aceto, cipolla rossa leggermente stufata, ketchup e senape **10€**

## IL CHICKEN BURGER\*



\*Bun burger al sesamo, hamburger di pollo croccante home made, maionese con erba cipollina e insalata **14€**

## BIS DI MINI BURGER DI WAGYU\*



\*con salsa di datterino giallo, cheddar e cipolla bianca stufata **15€**

DISPONIBILE pane  
Senza GLUTINE **+2€**

### ALLERGENI



glutine



uova



arachidi



latte



crostacei



pesce



soia



frutta a guscio



sedano



sesamo



solfiti



lupini



molluschi



senape



senza glutine



vegetariano



vegano

\*prodotto congelato all'origine -18°

# GLI antipasti\*

## IL TAGLIERE RUOTA\*

18€     

Da  
condividere

\*Soppressa Veneta DOP, Salamino Felino IGP, Culatta Assisi, Bologna IGP con pistacchi, Pomodoro secco Pugliese, tris di olive, frutta di stagione, noci, Giardiniera e taralli

CARPACCIO DI POLPO ° MARINATO AGLI AGRUMI E OLIO AZ. AGRICOLA PACE\* 13€  

TARTARE DI MADAMA BIANCA PIEMONTESE \* 14€

   \*salsa Worcester, senape, capperi di salina e cipolla rossa tritata fine con perlage di acciughe

TRIS DI MONTANARINE\* 14€   

\*Pomodoro, grana e basilico - Spianata di cervo e fonduta di fontina Valdostana - Capocollo di Martina Franca e pecorino Romano DOP

Da  
condividere

# i PRIMI\*

SCIALATELLI ALLO SCOGLIO°\*

18€     

fatti in casa!

BUCATINI ALL'AMATRICIANA\* 16€  

\*con Guanciale Santoro e Pecorino Romano DOP

RIS GIALD CUNT L'OSS BUS\* 22€    

# PER I PIÙ PICCOLI\*

PASTA AL POMODORO  / PESTO\* 6€

RISOTTO ALLO ZAFFERANO\*  10€

COTOLETTA DI POLLO\*  

\*con panatura super croccante e patatine fritte 8€

# Bibite\*

0,75 LACQUA\* 2,5€

BIBITE\* 3€

\*coca-cola, coca-cola zero, estathè, sprite e fanta

CHINOTTO POLARA\* 4,5€

GASSOSA POLARA\* 4,5€

ARANCIATA POLARA\* 4,5€

# i RUOSOTTI\*

tutti 14€ | MINIMO 2 PERSONE | TUTTI GLUTEN FREE

ZENZERO, LIMONE E ROSMARINO   

MIRTILLI E ZOLA   

ZAFFERANO, CASTAGNE E BAGOSS   

ROBIOLA, LUGANEGA E VINO ROSSO   

ASSAGGIATI TUTTI\*

minimo per 4 persone | 23€ a persona (escluso il sabato)

ABBINA LA DEGUSTAZIONE DI VINI +7€ a persona

# i secondi\*

GRAN FRITTO DELLA CASA\* 22€

    

\*code di gambero°, totani°, merluzzo°, ciuffetti°, calamaretti°, gamberone° e verdure in pastella (carote, zucchine, melanzane)

ENTRANA DI MANZO MARINATA AL BOURBON\*

15€ 

\*con tuberi saltati (topinambur, patate ratte, patate dolci e patate viola) in base alle disponibilità

ORECCHIA DI ELEFANTE DI VITELLO  
ALLA MILANESE 600GR\* 35€ 

Da  
condividere

\*su letto di rucola con pomodorini datterino e patate ratte al forno (consigliato per 2 persone)

TENTACOLO DI POLPO °\* 16€   

\*su crema di patate dolci, scarola saltata e le sue olive taggiasche

# Le BIRRE alla SPINA\*

PORETTI 4 luppoli Lager\*

0,2L 4€

0,4L 6€

NON FILTRATA\*

0,4L 7€

WEISSE\*

0,4L 8€

PORETTI 6 luppoli Bock Rossa\*

0,2L 5€

0,4L 7€

Disponibile BIRRA "ANIMA" SENZA GLUTINE 5,5€