



## *Primavera 2025*

**IMPASTO CLASSICO:**  
la classica pizza tonda  
dall'impasto realizzato con farina di tipo "1"  
macinata a pietra

### **MARGHERITA CLASSICA / € 6,00**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE

### **MARGHERITA CON WURSTEL DI BLACK ANGUS/€ 8,50**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE  
,WURSTEL ARTIGIANALI DEL TRENTINO

### **PROSCIUTTO E FUNGHI /€ 10,00**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE  
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI



**IMPASTO CLASSICO:**  
la classica pizza tonda  
dall'impasto realizzato  
con farina di tipo "1"  
macinata a pietra

**CLASSICO 01/€ 7,50**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA IN USCITA,  
POMODORINI DATTERINI CONFIT, ORIGANO

**CLASSICO 02/€ 8,50**

SALSA DI POMODORO DATTERINO ALL'AGLIO,  
ACCIUGHE DEL CANTABRICO,  
CAPPERO IN FIORE, POMODORI MARINATI

**CLASSICO 03/ € 9,50**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE,  
SALSICCIA PICCANTE CALABRA DOP,  
PROVOLA

**CLASSICO 04/ € 8,00**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE,  
VERDURE GRIGLiate

**CLASSICO 05/ €11,00**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, FILETTI DI  
TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA  
DI TROPEA IN AGRODOLCE



## STAGIONE

la classica pizza tonda con  
ingredienti di stagione,  
dall'impasto realizzato con  
farina di tipo "1"  
macinata a pietra

### STAGIONE 01 / €12.50

SALSA POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, ASPARAGI VERDI  
E BIANCHI ARROSTITI, UOVO MIMOSA E  
PANCETTA CROCCANTE

### STAGIONE 02 / € 12,00

FIORDILATTE ANDRIESE,  
CREMA DI PISELLI, PISELLI FRESCHI,  
SPECK DI SUINO STAGIONATO E MORLACCO

### STAGIONE 03 / €10,00

FIORDILATTE ANDRIESE,  
PESTO DI BRUSCANDOLI E CARLETTI ,  
FORMAGGIO DI CAPRA SEMI STAGIONATO  
E RIDUZIONE ALLA BIRRA



## PALA

un impasto ad alta idratazione  
ottenuto da farina multicereali,  
caratterizzato da una  
consistenza croccante,  
diviso in 8 tranci

### **PALA 01 / 13,50**

FIORDILATTE ANDRIESE, ZUCCHINE  
SPADELLATE, SALMONE SELVAGGIO  
AFFUMICATO, SALSA COCKTAIL

### **PALA 02/ € 12,50**

FIORDILATTE ANDRIESE, ALICI MARINATE,  
FIORI DI ZUCCA, POMODORO SOTT'OLIO

### **PALA 03 / € 10,50**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, OLIVE TAGGIASCHE  
PANCETTA DELL'ALTA VAL TIDONE,  
PECORINO A SCAGLIE

### **PALA 04 / € 12,00**

SALSA DI POMODORO DATTERINO,  
BURRATA PUGLIESE,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA  
STAGIONATO 30 MESI

### **PALA 05/ € 11,50**

SALSA DI POMODORINO DATTERINO,  
FIORDILATTE ANDRIESE, CARCIOFI,  
PROSCIUTTO COTTO,  
FUNGHI DI STAGIONE SPADELLATI,  
OLIO AL PREZZEMOLO



## FARCITO

un impasto ad alta idratazione ottenuto da farina multicereali, caratterizzato da una consistenza croccante, diviso in 8 tranci imbottiti

**FARCITO 01/ € 13,00**

POMODORO FRESCO A FETTE,  
POLLO, UOVA, PANCETTA  
CROCCANTE, LATTUGA,  
MAIONESE

**FARCITO 02/ € 12,00**

FIORDILATTE ANDRIESE,  
MORTADELLA, STRACCHINO,  
POMODORI SECCHI, RUCOLA

**FARCITO 03 /€ 13,00**

FIORDILATTE ANDRIESE,  
CARCIOFI COTTI A BASSA  
TEMPERATURA, PORCHETTA E  
MAIONESE ALLE ERBE

**FARCITO 04/ € 8,00**

FIORDILATTE ANDRIESE,  
PROSCIUTTO COTTO, FONTINA DOP



## PIUMA

un impasto alto, soffice e leggero,  
realizzato con farina di tipo "1"  
macinata a pietra,  
caratterizzato  
da semi di papavero, sesamo,  
girasole e lino

**PIUMA / € 13,00**

TARTARE DI ANGUS,  
MAIONESE LEGGERA ALLE  
NOCCIOLE, MISTICANZA

Per prenotazioni  
chiamare lo 0426509178  
Aperto tutte le sere tranne il  
mercoledì

