

# · LE PIZZE ·



## · GLI IMPASTI ·

**Farina Intera.** *Farina di tipo 0 a basso indice glicemico, prodotta con la Lavorazione Fedele, metodo brevettato e naturale, da cui si ottiene una farina bianca che mantiene inalterate tutte le parti nobili del chicco.*

**Cereali Antichi, Farina Intera.** *Farina a base di grano tenero, lino, farro, kamut, estratti d'oliva e bucce d'uva rossa* **1 € a pizza**

<b>MARGHERITA</b> mozzarella e pomodoro (1, 6, 7)	€ 5,00
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto (1, 6, 7)	€ 8,00
<b>NAPOLI</b> mozzarella, pomodoro, acciughe e origano (1, 4, 6, 7)	€ 7,00
<b>BUFALINA</b> mozzarella, pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini (1, 6, 7)	€ 11,00
<b>PARMENSE</b> mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo Leporati, scaglie di grana (1, 6, 7)	€ 10,50
<b>4 FORMAGGI</b> mozzarella, zola, scamorza affumicata di Battipaglia, taleggio (1, 6, 7)	€ 9,00
<b>TIROLESE</b> mozzarella, pomodoro, speck, spinaci* e noci (1, 6, 7, 8)	€ 10,00
<b>MELA VI'</b> mozzarella, zola, panna, mele e noci (1, 6, 7, 8)	€ 8,00
<b>VEGETARIANA</b> mozzarella, pomodoro e verdure di stagione alla griglia (1, 6, 7)	€ 11,00
<b>WURSTEL</b> mozzarella, pomodoro e wurstel Servalade (1, 6, 7)	€ 7,00
<b>CAPITANO</b> mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla (1, 4, 6, 7)	€ 7,50
<b>VALTELLINA</b> mozzarella, pomodoro, bresaola, funghi, scaglie di grana (1, 6, 7)	€ 10,50
<b>PIACEVOLE</b> mozzarella, pomodoro, brie, acciughe, prosciutto cotto (1, 4, 6, 7)	€ 10,00
<b>MONTEVECCHIA</b> mozzarella, pomodoro, formaggino, cipolla e pancetta (1, 6, 7)	€ 10,00
<b>ZIZO</b> mozzarella, pomodoro, scamorza, pomodorini e pancetta (1, 6, 7)	€ 9,00

\* alcuni prodotti potrebbero essere congelati

<b>CARCIOFINA</b> mozzarella, pomodoro, carciofi e scaglie di grana (1, 6, 7)	€. 9,00
<b>DELICATA</b> mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, carciofi, origano (1, 6, 7)	€. 10,00
<b>CALABRESE</b> mozzarella, pomodoro e indujia (salame piccante) (1, 6, 7)	€. 9,00
<b>NOSTRANA</b> mozzarella, pomodoro, funghi, salsiccia, taleggio (1, 6, 7)	€. 10,00
<b>MIDU</b> mozzarella, pomodoro, ricotta di bufala, melanzane, basilico (1, 6, 7)	€. 9,00
<b>GRATINATA</b> mozzarella, pomodoro, zucchine, grana gratinato (1, 6, 7)	€. 8,50
<b>YATTAMAN</b> mozzarella, pomodoro, zucchine, gamberetti* (1, 2, 4, 6, 7, 14)	€. 10,50
<b>JHONNY STECCHINO</b> mozzarella, pomodoro, salsiccia, zola, cipolla, origano (1, 6, 7)	€. 10,00
<b>FRIARIELLI</b> mozzarella, salsiccia, friarielli, provola (1, 6, 7, 12)	€. 9,00
<b>TREVI</b> mozzarella, pomodoro, scamorza, trevisana, speck (1, 6, 7)	€. 9,50
<b>4 STAGIONI</b> mozzarella, pomodoro, p. cotto, carciofi, olive, funghi (1, 6, 7)	€. 9,00
<b>ITALIANA</b> mozzarella, pomodoro, rucola, pomodorini, grana (1, 6, 7)	€. 8,00

## · PIZZE SPECIALI ·

<b>ANCHOAS</b> (1, 4, 6, 7) pomodoro, bufala DOP "Jemma", origano, pomodori semi secchi, olive leccino, acciughe Cantabrico "El Menù" Selezione Oro	€ 13,00
<b>MORTAZZA</b> (1, 7, 8) mozzarella, provolone, mortadella "Favola" Salumificio Palmieri, granella di pistacchi (1, 7, 8)	€ 13,00
<b>SALMONE</b> (1, 4, 7) mozzarella, salmone affumicato "Roget Laks" dopo cottura, pomodori datterini gialli, capperi pugliesi, olive leccino	€ 15,00
<b>ESTIVA</b> (1, 7) (focaccia) mozzarella di bufala DOP caseificio Jemma, pomodorini pachino, basilico, olio EVO	€ 11,00
<b>CULATTA</b> (1, 7) pomodoro, mozzarella, culatta di Leporati stagionata 13 mesi, stracciatella campana	€ 14,00



**TRE**  
pizzeria+grill

## ·I FILONCINI·

<b>CHARLOTTE</b> mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, trevisana, casera (1, 6, 7)	€ 10,00
<b>GANDAL</b> mozzarella, brie, tonno rosa, cipolla (1, 4, 6, 7)	€ 9,00
<b>REMI'</b> mozzarella, funghi, spinaci*, grana, casera, speck (1, 6, 7)	€ 9,00

## ·PIZZE VEGETARIANE E VEGANE·

<b>MONTEBIO</b> crema di carciofi, carciofi, olive, capperi, cipolle, zucchine (1, 6, 7)	€ 10,00
<b>VEGGY</b> crema di basilico, melanzane, pomodorini, rucola (1, 6, 7, 8)	€ 9,00
<b>ORTO VERDE</b> crema di basilico, spinaci*, fagiolini, noci, radicchio (1, 6, 7, 8)	€ 10,00

### ·ALLERGENI·

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano  
(11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

(10) Senape

Per intolleranze e allergie chiedere al personale di sala

## ANTIPASTI

Piovra* scottata in padella con crema di piselli e bacon croccante (4, 7, 9)	€ 15,00
Selezione di salumi con formaggini di Monteverchia (7)	€ 13,00
Tartare di fassona con stracciatella, pesche e nocciole piemontesi lgp (7, 8)	€ 14,00
Acciughe del Mar Cantabrico con burro km 0 e pan brioche fatto in casa (1, 3, 4, 7)	€ 12,00
Culatta di Leporati stagionata 13 mesi con mozzarella di bufala Caseificio Jemma (7)	€ 14,00

## PRIMI PIATTI

Risottino acquerello con crema di basilico e battuta di gambero rosso di Mazara (2, 7, 9)	€ 14,00
Scialatelli alla pescatora* (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14)	€ 17,00
Linguine di grano duro alle vongole veraci e bottarga di muggine (1, 2, 4, 9, 12, 14)	€ 15,00

## SECONDI PIATTI

Trancio di branzino al forno con verdure di stagione (4, 9)	€ 20,00
Frittura di calamari*, code di gambero* e zucchine (1, 2, 4)	€ 20,00
Gamberoni* al forno con granella di pistacchi (2, 8)	€ 18,00
Cotoletta di vitello nazionale alla milanese (1, 3)	€ 20,00

## CARNI ALLA GRIGLIA

Tagliata di manzo ( gr 300) con rosmarino di Monteverchia e sale Maldon	€ 18,00
Tagliata di pluma iberica ( gr 300) con radicchio e scaglie di grana (7)	€ 20,00
Petto di pollo con patate al forno (7)	€ 17,00
Filetto di manzo ( gr 300)	€ 24,00
Fiorentina di manzo ( gr 800)	€ 35,00
Tomahawk ( gr 1000)	€ 50,00

## **·CONTORNI·**

Patatine fritte* (8)	€ 4,00
Patate al forno (7)	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 6,00

## **·LE INSALATE·**

<b>PROVENZALE:</b> Fagiolini, insalata, pomodori, olive, carciofi, tonno (6)	€ 11,00
<b>MARI E MONTI:</b> Pollo, insalata, code di gambero*, porcini (2)	€ 12,00
<b>LEGGERA:</b> Misticanza, finocchi, bresaola, bufala, grana, noci (7, 8)	€ 12,00

*\* alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

### **·ALLERGENI·**

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

**Per intolleranze e allergie chiedere al personale di sala**

## ·DESSERT·



Panna cotta con salsa a scelta (7)	€ 6,00
Gelato allo yogurt con salsa ai frutti di bosco caldi (7)	€ 7,00
Semifreddo (3, 7)	€ 6,00
Torta casereccia	€ 6,00
Ananas	€ 5,00
Sorbetto al limone (7)	€ 5,00

## ·I VINI DA DESSERT A CALICE·

“Apianae”, Az. Di Majo Norante (Molise)	€ 7,00
“Dindarello”, Az. Maculan (Veneto)	€ 6,00
“Essenzia”, Az. Pojer e Sandri (Trentino)	€ 7,00
“Soldore”, Az. Cà Maiol (Lombardia)	€ 6,00
Zibibbo, Vito Curatolo Arini (Sicilia)	€ 6,00

### ·ALLERGENI·

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo (12) Anidride Solforosa (13) Lupini (14) Molluschi

Per intolleranze e allergie chiedere al personale di sala

## **-TISANE-**

CITRUS MINT - Menta, Limone	€ 3,00
GINGER LEMONGRASS - Zenzero, Citronella	€ 3,00
RASPBERRY NECTAR - lampone, Rosa, Ibisco, Arancia	€ 3,00

## **-GRAPPE-**

"Po' di Poli" Morbida (bianca)	€ 4,00
"Po' di Poli" Secca (bianca)	€ 4,00
Segnana di Moscato (bianca morbida)	€ 4,00
Segnana di Traminer (bianca secca)	€ 4,00
Lagrein, Hofstatter (bianca secca)	€ 4,00
Moscato, Bordiga (bianca morbida)	€ 4,00
Cleopatra Moscato Oro, Poli (barricata)	€ 6,00
Cleopatra Amarone Oro, Poli (barricata)	€ 6,00

## **-AMARI ALTERNATIVI-**

Nero di Como (liquirizia, rhum, miele)	€ 5,00
Elisir di camomilla, Bordiga	€ 4,00
Centoerbe, Bordiga	€ 4,00
Amaro di Lei (erbe), Bordiga	€ 4,00
Elisir di eucalipto e menta, Bordiga	€ 4,00
St Hubertus (erbe), Bordiga	€ 4,00
Poli "Vaca Mora" (bacche e radici)	€ 4,00
San Simone (erbe)	€ 4,00
Jefferson (arancia)	€ 4,00

## **-WHISKY-**

Grenmorange, 10 anni	€ 6,00
Johnny Walker Green Label, 15 anni	€ 8,00
Lagavulin, 16 anni	€ 8,00

## **-COGNAC, BRANDY, SHERRY-**

Cognac Remi Martin	€ 6,00
Poire Williams & Cognac (freddo)	€ 5,00
Brandy Don Vittorio Riserva 25 anni	€ 7,00
Sherry Pedro Ximenez	€ 6,00

## **-RHUM-**

Rum Depaz Vieux Agricole (Martinique)	€ 6,00
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	€ 6,00
Rum Superior Aged 11 anni (Cuba)	€ 6,00