

PIZZA D'AUTORE

LA NOSTRA PIZZA D'AUTORE VIENE PREPARATA CON METODI DI PANIFICAZIONE CHE HANNO LO SCOPO DI RENDERE L'IMPASTO MOLTO DICERIBILE E LEGGERO.

USIAMO FARINE MACINATE A PIETRA, FARINE RINFORZATE, FARINE BIOLOGICHE E DUE DIVERSI LIEVITI, DI BIRRA E LIEVITO MADRE

PIZZA 1

POMODORO 100% ITALIANO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DOP,

POMODORINI CONFIT, BASILICO FRESCO

16,00

PIZZA 2

POMODORO 100% ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,

SALAMINO PICCANTE ARTIGIANALE, GORGONZOLA DOP, SFILACCI DI PEPPERONCINO

18,00

PIZZA 3

FIOR DI LATTE, STRACCHINO, MORTADELLA DOP BOLOGNA,

GRANELLA DI PISTACCHIO, SFERE DI ACETO BALSAMICO

20,00

PIZZA 4

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARCIOFO, GUANCIALE E PECORINO DOP

24,00

PIZZA 5

POMODORO 100% ITALIANO, FIOR DI LATTE, BURRATA DI MONOPOLI,

CULATTA DOP DI LANGHIRANO

23,00

PIZZA 6

FIOR DI LATTE, BURRATA DI MONOPOLI, ACCIUGHE DEL MAR DEL CANTABRICO,

FRIARIELLI CAMPANI SPEZIATI

24,00

PIZZA 7

POMODORO 100% ITALIANO, FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, SALAMINO

PICCANTE LEVONI, FIOR DI CAPPERO, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO,

ORIGANO, OLIVE TAGGIASCHE

25,00

PIZZA 8

BACCALÀ MANTECATO ALLA VICENTINA, ARINGHE AFFUMICATE,

PESTO DI ORTICHE E MANDORLE

24,00

PIZZA 9

POMODORO 100% ITALIANO, BURRATA DI MONOPOLI, ORIGANO,

GAMBERONI AL FORNO, BOTTARCA DI MUGGINE *

26,00

PIZZA 10

FORMAGGIO ALLE ERBE, SCALOPPA DI FOIE GRAS COTTA AL FORNO,

FICHI UBRIACHI NEL PORTO, MENTA *

29,00

CRUDITÈ

| | | |
|--|---|--------|
| SASHIMI DI TONNO, BRANZINO E SALMONE | * | 18,00 |
| TRIS DI TARTARE (TONNO, BRANZINO, SALMONE) | * | 20,00 |
| OSTRICHE KYS (6 PZ.) | | 27,00 |
| SCAMPO PORCUPINE IRLANDA CRUDO AL PEZZO | * | 8,00 |
| 6 SCAMPI PORCUPINE IRLANDA CRUDI | * | 45,00 |
| GAMBERO ROSSO SICILIA (1°) AL PEZZO | * | 8,00 |
| 6 GAMBERI ROSSI SICILIA (1°) | * | 45,00 |
| PLATEAU MISTO MARE PER 2 PERSONE: | * | |
| • 6 OSTRICHE KYS FRANCIA, 2 SCAMPI PORCUPINE IRLANDA, 2 GAMBERI ROSSI SICILIA, 2 GAMBERI BLU NUOVA CALEDONIA, 2 MAZZANCOLLA TIGRATA, 2 CAPESANTE AMERICA | | 80,00 |
| PLATEAU MISTO MARE PER 4 PERSONE: | * | |
| • 12 OSTRICHE KYS FRANCIA, 4 SCAMPI PORCUPINE IRLANDA, 4 GAMBERI ROSSI SICILIA, 4 GAMBERI BLU NUOVA CALEDONIA, 4 MAZZANCOLLA TIGRATA, 4 CAPESANTE AMERICA | | 150,00 |

Antipasti

| | |
|--|-------|
| CULATTA 12 M+ PARMA, BUFALA CAMPANA DOP E POMODORINI | 16,00 |
| TARTARE DI MANZO 160 GR | 16,00 |
| LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6 PZ.) * | 15,00 |
| INSALATA DI POLPO TIEPIDA ALLA MEDITERRANEA * | 18,00 |

Primi

| | |
|--|-------|
| TAGLIOLINI AL RAGÙ DI PESCE DI MARE | 16,00 |
| ZUPPA DI PESCE | 16,00 |
| FUSILLONI FELICETTI BIOLOGICI AL RAGÙ DI CINGHIALE | 16,00 |

Secondi

| | |
|--------------------------------------|-------|
| ORATA AL VAPORE CON CONTORNO | 22,00 |
| BRASATO DI BUE AL BAROLO CON POLENTA | 25,00 |

14 ALLERGENI PRINCIPALI (REG. CE 1169/2011)

SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO, AVVISA IL PERSONALE CHE SAPRÀ INDICARTI LA PRESENZA O MENO DI NOSTRI PRODOTTI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI
ALLERGENI DALLA NORMATIVA EUROPEA:

SEDANO, SOIA, CROSTACEI, UOVA, PESCE, LUPINI, MOLLUSCHI, LATTE, SENAPE, ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA, SEMI DI SESAMO, CEREALI (CON
GLUTINE), NOCI E FRUTTA A GUSCIO

ALL'OCCORRENZA POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI CONGELATI.

PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO, SOTTOPOSTO AL TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLA
PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) N 1276/2011 E S.M.I.

COPERTO 3,00€ (PANE FATTO IN CASA E OLIO GARDA DOP)