

DAL MERCATO DI SANT'AMBROGIO

Tartare* di Fassona Piemontese	€ 10
della Macelleria Luca Menoni con pecorino di Grotta	
Tris di Tartare** di Pesce	€ 13
dalla Pescheria Gallerini con Stracciatella di Burrata e Filetti di Acciughe Delfino Cetara	

*Ogni giorno variano a seconda del pescato e della lavorazione della carne, chiedi di più al personale

**il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventita conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*.

LE DEGUSTAZIONI

Salumi	€ 9,5
Prosciutto di San Daniele Numero 10 Dok dall'Ava, Prosciutto di Parma Dop Piazza, Spalla di Maiale Semibrado del Salumificio Trono di Migliana (Po)	
Formaggi de Il Casolare	€ 10,5
Ricotta di Bufala, Caciocavallo e "Fabula" con Marmellata di Pomodoro San Marzano Dop e Marmellate Campane	
Gran Degustazione di Salumi e Formaggi	€ 15
(consigliato per 2 persone)	

ASPETTANDO LA PIZZA

✿ Insalata Gustosa	€ 7
(chiedi ai camerieri gli ingredienti)	

LA PIZZA FRITTA

Montanara	€ 8,5
Pomodoro Biologico Casa Marrazzo e Ricotta di Pecora Salata Stagionata, Basilico	
Cicoli e Ricotta	€ 9,0
Ricotta di Bufala Il Casolare, Provola Affumicata, Cicoli di Maiale, Parmigiano Reggiano Grattugiato, una goccia di Pomodoro, Pepe	

Menù Bambini

Pizza Margherita	€ 5
Pizza Patate Sabbiose e Salsiccia	€ 6
Calzone Prosciutto Cotto e Mozzarella	€ 6

LA PIZZA

Come nei rapporti fra le persone, fare la pizza è frutto di un insieme di relazioni.

Fra l'acqua e la farina, fra lievito e tempo, fra forno, legna e temperatura.

Ci vuole impegno, metodo e leggerezza per fare una buona pizza.

Noi ci mettiamo almeno 48 ore per fare lievitare il nostro impasto, usiamo i migliori forni a legna per la cottura e condiamo le pizze solo con ingredienti italiani.

🍷 ✨ Margherita	€ 8,5	🍷 Pesto al Limone	€ 15
Pomodoro Biologico Casa Marrazzo, Fior di Latte il Casolare, Basilico, Olio Evo		Fiordilatte e Ricotta di Bufala de il Casolare, Pesto di Limone e Prezzemolo, Filetti di Acciughe Delfino Cetara, Bottarga di Muggine, Olio Evo	
🍷 Margherita Gialla	€ 11	Mastunicola	€ 11
Pomodorino Giallo, Provola Affumicata Il Casolare, Ricotta Salata di Pecora, Basilico, Olio Evo		Strutto, Pecorino di Grotta, Pancetta, Basilico, Olio Evo	
🍷 Marinara	€ 8	🍷 La Nostra Tonno e Cipolla	€ 14
Pomodori Biologico Casa Marrazzo, Aglio, Origano, Olio Evo		Crema di Cipolla, Provola Affumicata, Tonno Affumicato a Fette, Limone, Olio Evo	
🍷 ✨ Regina del Vesuvio	€ 11	🍷 ✨ Vegana	€ 10
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, Mozzarella di Bufala Il Casolare, Basilico, Olio Evo		Crema di Patate, Zucca, Broccoli, Patate Viola, Olio Evo	
🍷 Burrata e Crudo di Parma dop	€ 15	Gricia ai Carciofi	€ 14
Burrata Pugliese, Pomodorino del Vesuvio, Prosciutto crudo di Parma dop, Olio Evo, Basilico		Fiordilatte Il Casolare, Carciofi, Guanciale, Pecorino di Grotta, Olio Evo	
✨ Calzone	€ 11		
Ricotta di Bufala e Fior di Latte Il Casolare, Salame, Pomodoro Biologico Casa Marrazzo, Pepe			
🍷 Burrata e 'Nduja	€ 12		
Burrata Pugliese, 'Nduja, Pomodorino del Vesuvio, Olio Evo, Basilico			
🍷 ✨ Salsiccia e Friarielli	€ 10,5		
Salsiccia, Friarelli, Fior di Latte Il Casolare, Olio Evo			
🍷 Scarola	€ 13		
Fior di Latte Il Casolare, Scarola, Olive Taggiasche, Filetti di Acciughe Delfino Cetara, Cipolla Marinata al Latte, Fonduta di Gorgonzola, Olio Evo			
🍷 La Cosacca	€ 11		
Pomodoro biologico Casa Marrazzo, Pomodorino del Vesuvio, Pecorino Grattugiato, Parmigiano Grattugiato, Basilico			
Puttanesca	€ 13		
Pomodoro Biologico Casa Marrazzo, Pomodorini Gialli del Piennolo, Provola Affumicata, Capperi, Filetti di Acciughe Delfino Cetara, Olive Taggiasche			

Legenda simboli: 🍷 Gluten free - ✨ Senza lattosio - 🍷 Vegano - ✨ Spolverata di Parmigiano Reggiano

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta. Possono essere presenti noccioli di olive.

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale Panna lt 0,75	€ 2,5
Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino lt 0,75	€ 2,5
La nostra Cola	€ 3,5
Galvanina BIO Aranciata, Limonata, Chinotto lt 0,33	€ 4

Pane, Servizio e Coperto € 2,5

Il pane è fatto da Michele con farine italiane senza additivi e cotto nel nostro forno a legna

Su prenotazione è possibile avere **l'impasto senza glutine** (🍷) con un'aggiunta di 3 euro e **le mozzarelle senza lattosio** sulle pizze con un'aggiunta di 1,5 euro.

Alcuni Ingredienti potrebbero terminare, ci serviamo da piccoli produttori per garantirvi la massima qualità.

Ogni ingrediente aggiunto alla preparazione descritta nel menù ha un costo di 2 euro. Le acciughe Delfino hanno una maggiorazione di 4 euro.

BIRRE ALLA SPINA

Servite in bicchiere da lt 0,30 - € 4



Birra Poretto – La birra Buona come al Birrificio. Grazie alla innovativa tecnologia Draughtmaster®, puoi gustare la birra alla spina senza aggiunta di anidride carbonica, sempre fresca e con la naturale gasatura.



4 Luppoli Lager

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e dalla spiccata armonia fra malto e luppolo. 5,5% Vol.



Bock Rossa 6 Luppoli

Birra dal gusto di malto tostato con venatura di caramello e liquirizia. Intensa luppolatura per una rossa doppio malto. 7,0% Vol.



7 Luppoli Non Filtrata

Birra non filtrata creata selezionando diverse combinazioni di 7 luppoli e ingredienti speciali. 4,8% Vol.



9 Luppoli American IPA

Birra ad alta fermentazione, gusto amaro accentuato e un intenso aroma floreale e agrumato. 5,9% Vol.

BIRRE ARTIGIANALI

Servite in bottiglia da 0,75 - € 12



B.I. Tipopils - "L'AUTOCOSCIENZA"

Classica pils con l'aggiunta di dry hopping che dona un aroma floreale ed erbaceo. Finale amaro con punte di agrumato. 5,2% Vol.



B.I. Weizen - "IL MIRAGGIO"

Colore giallo paglierino. Al gusto leggero dolce iniziale seguito da un marcato acidulo e finale sottilmente amaro. 5,0% Vol.



Petrognola Tambura APA

Morbida, leggera, con una bella parte di caramello a compensare l'amaro della generosa luppolatura in stile americano. 7,0% Vol.



Petrognola Giusta Bionda

Golden Ale. Chiara, speziata al naso, corpo leggero e maltato. Finale secco e delicatamente amaro. 5,3% Vol.



Petrognola Sasso Rosso

Aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde con l'amaro del luppolo Saaz lasciando un gradevole e lungo finale. 5,5% Vol.



Math La 68 Blanche

Di colore giallo paglierino leggermente torbido, la schiuma è cremosa, abbondante e persistente. 5% Vol.

Disponibile anche nel formato da 0,33 € 6



Math La 70 Belgian Ale

Di colore dorato con riflessi arancio. Al naso profumi fruttati e un leggero sentore di pepe. 7% Vol.

Disponibile anche nel formato da 0,33 € 6



Math La 10.000 Imperial Ipa

Al naso profumi di frutta esotica e tanto luppolo. In bocca l'amaro ben bilanciato. Ottima come aperitivo, si trova bene con piatti strutturati e formaggi decisi. 8% Vol.



Math La 16 Ambrata ai Fiori Gelsomino

Di colore rosso carico, la schiuma è cremosa e con una buona persistenza. Al naso sentori speziati e di gelsomino. Per piatti semplici e non grassi. 7% Vol.



Math La 27 Stout

Di colore marrone scuro, la schiuma di color crema. Al naso caffè, leggera liquirizia e cioccolato. Al gusto il finale è amaro. 4,8% Vol.



Birra Senza Alcool Moretti 0,

bottiglia lt 0,33 € 3,5



Birra Senza Glutine

Peroni e Moretti, bottiglia lt 0,33 € 4,5

Guardatela bene la nostra pizza quando vi arriva, avvicinate il naso e chiudete gli occhi... ci troverete dentro tanti ingredienti fatti di materia e di spirito... L'amore per un piatto unico al mondo, fatto con sapienza e cura del dettaglio. Vi portiamo la passione e la maestria della tradizione napoletana, la ricerca della qualità e l'attenzione verso il cliente propria della cultura toscana. Perché la pizza è vita. Non è un sasso, non è fatta di minerali, ma è fatta di farina, acqua, sale e poi tutto il resto.

SANTARPIA