

È la nostra quotidiana voglia di conoscere, imparare e sperimentare che ci spinge a proporre diversi impasti ottenuti da farine macinate a pietra, abbinati ad ingredienti selezionati tra i migliori produttori della filiera di eccellenze di cui l'Italia vanta. *Antonio Tappalardo*

Per iniziare...

- Chips di patate leggere ma gustose • 5
- Crocchè di patate • 3 € al pezzo
- Pizzella di melanzane • 3 € al pezzo

Arancino di riso con ragù e provola • 3 € al pezzo

Mini Calzone fritto con pomodoro, fiordilatte e basilico • 3 € al pezzo

Pizzina fritta con crudo e burrata • 3 € al pezzo

Pizzina fritta "montanara" con pomodoro e grana • 3 € al pezzo



DEGUSTAZIONE

Alta, servita tagliata in 8 spicchi.

270 gr 18h+18h+4h 380°

Blend di farine integrali e semi-integrali

FIORDILATTE DI AGEROLA • 11
e pomodoro san marzano

BUFALA CAMPANA • 13
e pomodoro san marzano

BURRATA DI ANDRIA • 13
e pomodoro san marzano

CIPOLLA CAMELLATA • 18
e taeggio di malga

MORTADELLA • 19
cheddar e insalata

CRUDO E BURRATA • 20

CEVICHE DI RICCIOLA* • 25
mango e puntarelle

CRUDO DI GAMBERO* ROSSO • 28
finocchio, burrata e yuzu

PALAMITA ABURI • 24
carciofi e maionese habanero

AGNELLO NORVEGESE • 25
cicoria e vermouth



• Burger limousine • 15
200 gr. manzo limousine, insalata,
pomodori, guacamole e cheddar

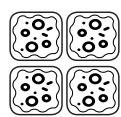
• Fish burger • 15
ventresca di tonno, insalata,
pomodori e guacamole



- Calamari* fritti • 14
- Calamari* e gamberi Rossi* fritti • 16
- Calamari*, gamberi* e paranza fritti • 18

CONSIGLIAMO LA CONDIVISIONE

AD OGNI PIZZA IL SUO IMPASTO



TRANCIO



ALLA ROMANA

Per chi cerca la croccantezza. Servita in 4 tranci quadrati.

120 gr 18h+18h+4h 270°

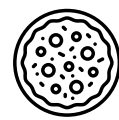
Blend di farine integrali e semi-integrali

CRUDO E BURRATA • 12

MORTADELLA • 12
cheddar e insalata

CAPOCOLLO • 12
taeggio e finocchio

PALAMITA • 12
burrata, puntarelle e olive



TONDA

Sottile al centro, cornicione ben pronunciato.

250 gr 18h+18h 400°

Blend di farine integrali e semi-integrali

MARINARA • 7

MARGHERITA FIORDILATTE • 8

MARGHERITA BUFALA • 9

ACCIUGA DI CETARA
E CAPPERO DI SALINA • 12

FOLLIA • 12
bufala, pomodorini, grana, basilico e crudo

CASCINA • 12
bufala e a fine cottura pomodorini, insalata e crudo

PROSCIUTTO COTTO • 15
fiordilatte, carciofi e parmigiano

CAPOCOLLO • 15
fiordilatte, taeggio e finocchio

TONNO E CIPOLLE • 16
fiordilatte, cicoria e mais tostato

Blend di farina di farro Monococco (80%) e farine semi-integrali

UN CLASSICO... • 14
pomodoro, burrata e acciughe

ORTOLANA • 14
fave, asparagi, carciofi e burrata

ALICI MARINATE • 15
fiordilatte, puntarelle, olive e burrata

GUANCIALE • 15
fiordilatte, fave e pecorino

I 14 ALLERGENI PRINCIPALI (Reg CE 1169/2011)

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea.

Sedano

Pesce

Senape

Cereali (Con glutine)

Soia

Lupini

Arachidi

Noci e frutta a guscio

Anidride solforosa

Molluschi

Crostacei

Uova

Latte

Semi di sesamo

I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati o surgelati all'origine.



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

• *Il menù scelto sarà servito per tutti gli ospiti del tavolo* •

I nostri impasti con cotture e consistenze differenti

MENU “ I CLASSICI ”

PIZZINA FRITTA “MONTANARA”

con pomodoro e grana

TRANCIO ALLA ROMANA

con crudo e burrata

TONDA MARGHERITA BUFALA

DEGUSTAZIONE

con cipolla caramellata e taleggio di malga

TIRAMISÙ



25 €

Escluse le bevande



40 €

*Accompagnato dalla
nostra selezione di vini*

MENU “ANTONIO PAPPALARDO”

PIZZINA FRITTA “ORTOLANA”

con verdure di primavera

TRANCIO ALLA ROMANA

con capocollo, taleggio e finocchio

TONDA FARRO MONOCOCCO “UN CLASSICO”...

con pomodoro, burrata e acciughe

DEGUSTAZIONE

con palamita aburi, carciofi e maionese habanero

DEGUSTAZIONE

con agnello norvegese, cicoria e vermouth

ZUPPA AL PISTACCHIO



30 €

Escluse le bevande



50 €

*Accompagnato dalla
nostra selezione di vini*



PER INIZIARE ...

Crocchè di patate • 3 € al pezzo

Arancino di riso con ragù e provola • 3 € al pezzo

Piatto di crudo e bufala • 12 €

A SEGUIRE ...



Calamari fritti • 14

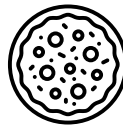
Calamari e gamberi
rossi fritti • 16

Calamari, gamberi
e paranza fritti • 18



Burger limousine • 15
200 gr. manzo limousine,
insalata, pomodori,
guacamole e cheddar

Fish burger • 15
ventresca di tonno,
insalata, pomodori
e guacamole



MARINARA • 7

MARGHERITA FIORDILATTE • 8

ACCIUGA DI CETARA
E CAPPERO DI SALINA • 12

PROSCIUTTO COTTO • 15
fiordilatte, carciofi e parmigiano

CAPOCOLLO • 15
fiordilatte, taleggio e finocchio

CRUDO E BURRATA • 20

ORTOLANA • 14
fave, asparagi, carciofi e burrata

UN CLASSICO... • 14
pomodoro, burrata e acciughe

TONNO E CIPOLLE • 16
fiordilatte, cicoria e mais tostato

ALICI MARINATE • 15
fiordilatte, puntarelle, olive e burrata

GUANCIALE • 15
fiordilatte, fave e pecorino