

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

- Pan Brioches con pomodori, burrata e sarde di Montisola • 5
- 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



## DECUSTAZIONE

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

PARMIGIANA 2.0 • 18  
burrata, melanzana, datterino confit e basilico

MORTADELLA • 19  
cheddar e insalata

CRUDO E BURRATA • 20

SALMONE\* "Isole Fær Øer" • 26  
avocado e ravanelli

ROAST BEEF • 24  
zucchine, bufala affumicata e senape in grani

CEVICHE DI CAPASANTA\* • 26  
fungo cardoncello, stracciatella affumicata e macadamia

CODE DI GAMBERO\* FRITTE • 24  
finocchio e aioli



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

• Fish burger • 18  
battuta di salmone\* "Isole Fær Øer", guacamole, insalata e pomodori



- 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  
rucola e robiola

SARDE DI MONTISOLA • 12  
pomodori e burrata

REZZAOLA • 12  
fungo cardoncello e misticanza



## 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  
pomodoro, fiordilatte e origano

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

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

PROSCIUTTO COTTO • 16  
fiordilatte, fichi e rucola

REZZAOLA (bresaola di Rezzato) • 15  
fiordilatte, friggitelli e robiola

ROAST BEEF • 16  
bufala, cipolla rossa, datterino confit e salsa verde

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

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

CINQUE POMODORI • 13  
datterino giallo, confit, kumato, secchi e concassè con aggiunta di Sarde di Montisola + 4

ORTOLANA • 14  
melanzane, zucchine, ravanelli, fagiolini e fatulì

SEPPIA\* BIANCA • 16  
fiordilatte, zucchine alla scapece, datterino confit e macadamia

## 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 PARMIGIANA 2.0

con burrata, melanzana, datterino confit e basilico

TIRAMISÙ



**25 €**

*Escluse le bevande*



**40 €**

*Accompagnato dalla  
nostra selezione di vini*

## MENU “ANTONIO PAPPALARDO”

PAN BRIOCHES

con burrata, pomodori e sarde di Montisola

TRANCIO ALLA ROMANA

con mortadella, rucola e robiola

TONDA FARRO MONOCOCCO

con seppia bianca, fiordilatte, zucchine alla scapece, datterino confit e macadamia

DEGUSTAZIONE

con salmone “Isole Fær Øer”, avocado e ravanelli

DEGUSTAZIONE

con roast beef, zucchine, bufala affumicata e senape in grani

VARIAZIONI DI PESCA, SORBETTO ANANAS E CARDAMOMO



**30 €**

*Escluse le bevande*



**50 €**

*Accompagnato dalla  
nostra selezione di vini*

# 100% GLUTEN FREE

## PER INIZIARE ...

Crocchè di patate • 3 € al pezzo

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

Piatto di crudo e bufala • 12 €

Chips di patate leggere ma gustose • 5

## A SEGUIRE ...



Calamari\* fritti • 14

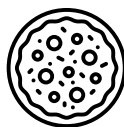
Calamari\* e gamberi\*  
rossi fritti • 16

Calamari\*, gamberi\*  
e paranza fritti • 18



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

Fish burger • 18  
battuta di salmone\*  
“Isole Fær Øer”,  
guacamole, insalata e pomodori



MARINARA\* • 7

MARGHERITA FIORDILATTE\* • 8

ACCIUGA DI CETARA E CAPPERO DI SALINA\* • 12  
pomodoro, fiordilatte e origano

PROSCIUTTO COTTO\* • 16  
fiordilatte, fichi e rucola

REZZAOLA (BRESAOLA DI REZZATO)\* • 15  
fiordilatte, friggirelli e robiola

ROAST BEEF\* • 16  
bufala, cipolla rossa, datterino confit  
e salsa verde

CRUDO E BURRATA\* • 20

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

CINQUE POMODORI\* • 13  
datterino giallo, confit, kumato, secchi  
e concassè (con aggiunta di Sarde di Montisola + 4)

ORTOLANA\* • 14  
melanzane, zucchine, ravanelli, fagiolini  
e fatuli

SEPPIA BIANCA\* • 16  
fiordilatte, zucchine alla scapece, datterino  
confit e macadamia

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