

Sapore Perfetto

PIZZERIA CON CUCINA

menù
10° Anniversario

COPERTO € 2,00

TUTTI I PRODOTTI SONO DISPONIBILI, SU PRECISA RICHIESTA, ANCHE SENZA GLUTINE E PRODOTTI IN UNA CUCINA DEDICATA COME SOTTOSCRIZIONE DEL PROTOCOLLO D'INTESA A.I.C. (ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA).

Contattaci anche per feste, eventi e ricorrenze.

Da condividere

Pittole perfette Patate fritte	€ 3,00
Tempura di verdure di stagione Con maionese home made.	€ 4,50
Bruschette miste Con straciatella e pomodorino confit, 2 con capocollo di Martina Franca Santoro® e 2 con cime di rapa saltate in padella.	€ 6,50

Antipasti

Insalatina di polpo al profumo di menta Con julienne di verdure di stagione.	€ 9,50
Baccalà in pastella Con bufala DOP, pomodorino confit, olive e basilico con passatina di pomodorino ciliegino.	€ 9,00
Cardoncelli arrosto Con passatina di patate al parmigiano e uovo in camicia, panfritto, pancetta e mandorle tostate.	€ 8,50
Bombette Bombette ripiene di formaggio e pancetta, con cipolla caramellata e sgagliozze baresi.	€ 7,50
Flan di Verdure Flan di Verdure servito su crema di fave	€ 6,50

Taglieri a modo mio

Tagliere Parma Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro camone al profumo di basilico.	€ 10,00
Tagliere Capocollo Capocollo di Martina Franca Santoro®, caciocavallo podolico DOP, burrata affumicata e crudité di verdure di stagione.	€ 13,00
Verdure grigliate Selezione di verdure e ortaggi di stagione grigliati su pietra lavica.	€ 7,00

Insalate

Tutte le nostre insalate vengono servite con base di mistanza

Pollo Pomodoro, scaglie di grana padano, petto di pollo alla griglia e mais.	€ 8,50
Tonno Cetrioli, chips di carote e tonno in olio di oliva.	€ 8,50
Salmone Salmone affumicato, avocado, sedano e ananas.	€ 8,50
Vegetale Pomodori secchi, semi di zucca, chips di carote, sedano e cetrioli.	€ 8,50

Primi

Una generosa porzione di pasta preparata al momento e servita appena fatta.
Su richiesta è possibile preparare le pietanze con pasta senza glutine.

Spaghettoni cacio e pepe Spaghettoni con zucchine e tartare di gambero rosso Mazara del Vallo	€ 9,50
Troccoli al nero di seppia Troccoli al nero di seppia con crema di rape, vongole e bottarga di tonno.	€ 9,50
Orecchiette burratina e pomodoro Orecchiette con melanzane, burratina affumicata, pomodorino infornato e basilico fresco	€ 9,50
Paccheri con guanciale e straciatella Paccheri con guanciale croccante, pomodoro, basilico fresco e straciatella	€ 9,50

Secondi

Filetto di manzo grigliato su pietra lavica Servito su bruschettone, fonduta di caciocavallo DOP e verdure di stagione.	€ 16,50
Tagliata di Angus Servita con pesto fresco di rucola, scaglie di Grana Padano e pomodorini.	€ 14,00
Guancia di manzo Brasata al vino primitivo, con funghi cardoncelli e soffice di patata.	€ 14,00
Tataki di tonno Tataki di Tonno scottato ed impanato con pane verde, accompagnato con salsa alla senape.	€ 14,00

Pizze

Disponibili anche con impasto ai 10 cereali, riso e senza glutine (+ 1,50 €)
Verace a canotto (+ 0,50 €) Disponibilità di mozzarella senza lattosio (+ 1,50 €)

Le Classiche: quelle che hanno scritto la storia della pizza.

Margherita Pomodoro, mozzarella.	€ 4,00
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico.	€ 6,00
Valtellina Pomodoro, mozzarella. Dopo cottura: bresaola punta d'anca, rucola e scaglie di grana padano, olio e limone.	€ 7,50

Le Speciali: quelle che ci rendono unici, con pomodoro 100% italiano.

Gamberi e patate sweet Pomodoro, mozzarella, gamberi, pancetta affumicata croccante. Dopo cottura: patate sweet fritte e agrodolce al ribes nero e peperoncino.	€ 9,50
Salmone e zenzero Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, zucchine fresche. Dopo cottura: salmone norvegese affumicato, rucola ed emulsione allo zenzero homemade.	€ 9,00
Capocollo e cardoncelli Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli freschi. Dopo cottura: Capocollo di Martina Franca Santoro® e straciatella.	€ 8,50
Guanciale e friggirelli Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, peperoni friggirelli fritti, guanciale di maiale croccante e basilico.	€ 8,50
Cocktail Pomodoro, mozzarella e gamberoni argentini. Dopo cottura: Salsa Marie Rose homemade e insalata verde.	€ 8,00

Le Bianche: quelle delicate, con base fior di latte.

Mortadella e pistacchio Mozzarella, pesto di pistacchi homemade. Dopo cottura: mortadella bolognese IGP e granella di pistacchi.	€ 8,00
Porcini e prosciutto crudo Mozzarella e funghi porcini. Dopo cottura: prosciutto crudo di Parma, straciatella e basilico.	€ 9,00
Tartare di tonno Mozzarella e pomodori secchi sott'olio. Dopo cottura: tartare di tonno pinne gialle, straciatella e granella di pistacchi.	€ 9,00
Speck e miele Mozzarella, crema di noci homemade e gorgonzola. Dopo cottura: speck altoatesino, miele d'acacia.	€ 8,50
Tartufo e guanciale Mozzarella di bufala DOP, guanciale di maiale croccante, salsa tartufata. Dopo cottura: datterino giallo confit	€ 9,00
Capocollo e Zucca Mozzarella, crema di zucca, Grana Padano al forno. Dopo cottura: capocollo di Martina Franca Santoro® e bufala DOP fresca.	€ 9,00
Prosciutto crudo e salsa ai fichi Mozzarella, burrata affumicata Dopo cottura: dopo cottura prosciutto crudo di Parma, salsa ai fichi invernali e filetti di mandorle tostate.	€ 10,50
Basilico e pomodorini Mozzarella di bufala DOP. Dopo cottura: crema di basilico, pomodori datterino giallo confit e ciliegino rosso confit.	€ 8,50
Salmone e menta Mozzarella di bufala DOP. Dopo cottura: salmone norvegese affumicato, crema di aceto alla menta e zucchine alla poverella.	€ 8,50
Pulled Pork, formaggi e cipolla caramellata Mozzarella, crema ai formaggi, pulled pork. Dopo cottura: pomodorino ciliegino confit, insalata verde e cipolla caramellata.	€ 10,00

Le Ciccio: quelle leggere e croccanti

Caprese Dopo cottura: pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo di Parma.	€ 8,50
---	--------

Pietanza non disponibile senza glutine. Prodotto per vegetariani. Specialità a base di pesce.

Utilizziamo solo prodotti freschi. Se non disponibili: selezioniamo surgelati di ottima qualità
Nel weekend accettiamo variazioni solo per intolleranze e allergie (+ 1 o 2 euro a seconda della variazione).
La nostra ristorazione artigianale non permette di garantire la presenza di ingredienti o impasti speciali a qualsiasi ora.

Tutti i nostri prodotti per celiaci e intolleranti al glutine sono preparati in una cucina dedicata ai sensi del regolamento UE 1169/2011.

Alcuni piatti in menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.