



Prodotto NON disponibile senza glutine

*** Prodotto surgelato**

AL MATTONE

Le Pizze

AL TEGAMINO

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO	€ 6,00
MARINARA Pomodoro San Marzano, prezzemolo, olio all'aglio	€ 5,50
NAPOLETANA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe	€ 7,50
BUFALINA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO	€ 9,00
CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodorini Pachino, basilico, olio EVO	€ 10,00
RUCOLA Mozzarella fior di latte, pomodorini Pachino, rucola	€ 8,00
GORGOPERA Mozzarella fior di latte, gorgonzola e pere	€ 8,00
ELIUS Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, pomodorini Pachino, grana	€ 9,00
LEONARDO Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, fontina d'Aosta DOP, cipolla rossa, peperoni al forno, salsiccia	€ 10,00
CALABRESE Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, 'nduia	€ 10,00
CAPRICCIOSA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive liguri, salamino piccante	€ 11,00
DISPERATA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa, olive liguri, peperoni al forno, fiori di capperi	€ 11,00
CONTADINA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olive liguri, peperoni al forno, salamino piccante	€ 9,00
PARMIGIANA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, grana, basilico, olio EVO	€ 10,00
KEBAB Pomodorini pachino, insalata verde, cipolla rossa, patatine fritte*, kebab di pollo*, salsa yogurt	€ 9,50
SAGITTARIO Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, salamino piccante, gorgonzola	€ 9,00
SICILANA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, olive liguri, fiori di capperi	€ 9,00
4 STAGIONI Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive liguri, carciofini	€ 10,00
4 FORMAGGI Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, fontina d'Aosta DOP, gorgonzola, grana	€ 10,00
VERDURE Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno	€ 9,00
VALDOSTANA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, fontina d'Aosta DOP	€ 8,00

PIZZE SPECIALI

SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli	€ 9,00
CALZONE Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, grana, basilico	€ 9,00
BACON Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, gorgonzola, bacon	€ 10,00
BRA Mozzarella fior di latte, cipolla rossa caramellata, salsiccia tipo Bra, riduzione di aceto balsamico di Modena DOP	€ 10,00
MARATONA Mozzarella fior di latte, patate grigliate, speck, brie	€ 10,50
ARIANNA Mozzarella fior di latte, provola affumicata fresca, funghi champignon, speck	€ 11,50
PABLO Mozzarella fior di latte, salsiccia, pesto ligure, gorgonzola, mozzarella di bufala	€ 12,00
GIORGIA Mozzarella fior di latte, pomodorini Pachino, patate grigliate, salmone affumicato, prezzemolo, salsa yogurt	€ 10,00
MILLY Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia, friarielli, salamino piccante	€ 11,00
FUMÈ Mozzarella fior di latte, provola affumicata fresca, salsiccia, patate al forno	€ 11,00
GOURMET Mozzarella fior di latte, acciughe, basilico, mozzarella di bufala DOP, cestino di grana ripieno di mousse al pecorino	€ 13,00
TRICOLORE Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini Pachino, rucola, grana	€ 12,50
MONDELLO Mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, mortadella, stracciatella	€ 13,00
CROCCHÉ Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, provola affumicata fresca, crocchè di patate*	€ 14,00
CARBONARA Mozzarella fior di latte, guanciale, crema di pecorino, crema d'uovo, pepe	€ 12,00
PANUOZZO Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, provola affumicata fresca	€ 12,00
POLPETTINA Salsa di pomodoro, polpettine, stracciatella, grana e basilico	€ 13,00
ROMANA Mozzarella fior di latte, guanciale, carciofini fritti, crema di pecorino, pepe	€ 15,00
CANTABRICO Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, basilico	€ 15,00
PIZZA FRITTA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, grana, basilico	€ 10,00

Informativa Allergeni

Secondo quanto prescritto dal reg. 1169/11 Si precisa che in questo esercizio, vengono utilizzati i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati) crostacei e prodotti derivati - uova e prodotti derivati - pesce e prodotti derivati - arachidi e prodotti derivati - soia e prodotti derivati - senape e prodotti a base di senape - latte e prodotti derivati - frutta a guscio e prodotti derivati (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi) - sedano e prodotti derivati - semi di sesamo e prodotti derivati - molluschi e prodotti

FOCACCE

ALESSIA Lardo, noci, miele	€ 10,00
SPECK E BRIE	€ 10,00
LARDO E CIPOLLA	€ 10,00

Gli impasti

TRADIZIONALE

Il nostro impasto nasce da farine poco raffinate con lievito madre e una lenta lievitazione che varia dalle 48 alle 72 ore.

SENZA GLUTINE

+ € 2,00

Miscela di farine specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine e al lattosio.

9 CEREALI

+ € 1,50

Grano, mais, segale, avena, quinoa in grani, amaranto in grani, soia, sesamo, orzo. Una miscela fragrante e saporita.

INTEGRALE

+ € 1,50

Farina ricavata dalla macinazione del seme di grano addizionato alla crusca. Integrale perché vengono utilizzate tutte le componenti del seme, quindi, ricca di fibre, proteine, vitamine e acidi grassi.

SENZA LIEVITO

+ € 2,00

Farina tipo «0» macinata a pietra facilmente digeribile con oltre 100 ore di maturazione.

CARBONE VEGETALE

+ € 2,00

Conosciuto sin dall'antichità per le sue proprietà depurative e digestive. Sempre più diffuso, non passa certo inosservato anche in virtù del suo fantastico colore.

CANAPA E SPIRULINA

+ € 2,00

La canapa è una pianta dalle innumerevoli proprietà benefiche. Ricca di aminoacidi essenziali usati dal nostro organismo per fabbricare proteine. L'alga spirulina originaria dal Messico fonte di minerali. Un mix pazzesco!!

KAMUT

+ € 2,50

È un grano piuttosto antico e per questo presenta i migliori valori nutrizionali, con provenienza da agricolture biologiche. Più ricco di proteine, vitamine e sali minerali.

Supplementi

Salsiccia di Bra	€ 2,00	Affettati	€ 2,50
Salmone	€ 2,00	Mozzarella di Bufala DOP	€ 3,00
Acciughe	€ 2,00	Burrata	€ 3,00
Porcini*	€ 2,00	Crocchè*	€ 3,00
Friarielli	€ 2,00	Altri ingredienti	€ 1,00

a base di molluschi - solfiti e anidride solforosa (e220) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti - lupini e prodotti a base di lupini. Per informazioni chiedere al personale di sala.

I signori clienti sono comunque tenuti a dichiarare al personale le loro eventuali allergie e/o intolleranze alimentari. Grazie della collaborazione

Stuzzicheria

FARINATA CLASSICA	€ 4,00
FARINATA AI FORMAGGI	€ 6,00
FARINATA AL LARDO	€ 6,00
FARINATA AL PROSCIUTTO	€ 6,00
MAXI CROCCHÈ	€ 6,00
PIZZOTTELLE CON PARMIGIANO E POMODORO	€ 10,00
GRISSINI CALDI DELLA CASA CON LARDO	€ 8,00
CHIACCHIERE a scelta con: Affettati misti / burrata e prosciutto crudo / bufala, olive liguri e pomodorini Pachino (disponibili anche con impasti speciali)	€ 12,00
TAGLIERE SAGITTARIO Fantasia dello chef da non perdere	€ 13,00

La Cucina

MACCHERONI ALLA CARBONARA	€ 8,00
SPAGHETTI AL POMODORO	€ 6,00
PENNE AL PESTO	€ 7,00
NUGGETS DI POLLO CON PATATINE FRITTE	€ 9,00
PETTO DI POLLO CON VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 11,00
INVOLTINI DI PESCE SPADA CON VERDURE PASTELLATE Involtini di pesce spada* alla siciliana cotti al forno con contorno di verdure pastellate e fritte in olio di semi di girasole	€ 15,00
TERRINA DI POLPETTE AL SUGO CON PATATE AL FORNO	€ 12,00
HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATINE FRITTE con pane artigianale, insalata, maionese, pomodoro, provola affumicata fresca, bacon e contorno di patatine fritte*	€ 10,00

Per i più affamati: MENÙ DEGUSTAZIONE

FARINATA AI FORMAGGI
GRISSINI AL LARDO
CHIACCHIERE CON AFFETTATI MISTI
PIZZA A GIRO
FOCACCIA DOLCE

Menù per tutti i commensali della tavolata - minimo 4 persone

€18

Bevande
e coperto
esclusi

I Dessert

I NOSTRI DOLCI SONO PREPARATI GIORNALMENTE IN BASE ALLA STAGIONE, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA PER I DOLCI DEL GIORNO	€ 6,00
--	--------

Le bevande

BIRRA ALLA SPINA

SAN MIGUEL 5%	Piccola cl. 20	€ 2,50
	Media cl. 40	€ 4,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE 5%	Piccola cl. 20	€ 3,00
	Media cl. 40	€ 5,50
BULLDOG STRONG ALE 7,1% doppio malto	Piccola cl. 20	€ 3,00
	Media cl. 40	€ 5,50
MAISEL'S WEISSE 5,1%	Piccola cl. 30	€ 3,50
	Media cl. 50	€ 6,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUSA 5% non filtrata	cl. 50	€ 4,50
CERES 7,7%	cl. 33	€ 4,00
BECKS 5%	cl. 33	€ 3,50
TENNENT'S SUPER 9%	cl. 33	€ 4,50
RAFFO 4,7%	cl. 33	€ 3,50
MORETTI ROSSA 7,2%	cl. 33	€ 4,00
MAISEL'S WEISSE	cl. 50	€ 6,00
S.MIGUEL senza glutine 5,4%	cl. 33	€ 3,50
S.MIGUEL 0 ALCOOL	cl. 25	€ 3,00

IL VINO IN BOTTIGLIA

ROERO ARNEIS	€ 15,00
GEWURZTRAMINER	€ 21,00
DOGLIANI	€ 15,00
BARBERA D'ALBA	€ 15,00
PROSECCO DRY D.O.C	€ 19,00

LE BIBITE

COCA COLA alla spina	Piccola	€ 2,50
	Media	€ 4,00
FANTA - SPRITE - COCA COLA ZERO ESTATHÈ PESCA - ESTATHÈ LIMONE in lattina		€ 3,00
ACQUA trattata pierH ² O 1/2 L in vetro NATURALE O GASATA		€ 2,00

I DIGESTIVI E IL CAFFÈ

CAFFÈ normale	€ 1,60
CAFFÈ decaffeinato	€ 2,10
CAFFÈ corretto	€ 2,00
CAFFÈ con panna	€ 2,50
AMARI	€ 3,00
GRAPPE	€ 4,00

Servizio & coperto € 2,00

Le cose fatte bene
hanno bisogno di tempo



MENÙ