



# MENU

*Delivery e Take away*

## *Ingredienti base*

*Farina di tipo 0 e di tipo 1. Olio EVO 100% Italiano. Pomodoro San Marzano DOP.  
Fior di latte e bufala artigianale. Mix di farine senza glutine artigianale.*

**48 / 72 ORE DI LIEVITAZIONE**

**Selezioniamo le migliori farine per ottenere una pizza ad alta digeribilità.**



06.89.71.12.56



393.03.31.984

**Siamo aperti tutti i giorni dalle ore 19.00 alle 23.00**  
**Si accettano pagamenti elettronici con bancomat e carta di credito**

**ORDINE MINIMO € 15,00**

**CONSEGNA GRATUITA**

**Per la consegna, ci riserviamo un margine di 15 minuti di anticipo e 30 minuti di ritardo**

# FRITTI

*Tutti i suppli sono fatti con il riso di "Terre dei Padri".*

*La selezione dei fritti è **gluten-free**.*

<b>Panzerotto</b> (Pomodoro, fiordilatte, basilico) 6, 7, 8	<b>3,50</b>
<b>Supplì al ragout ripieno di fiordilatte</b> (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", ragout di scottona prussiana, fiordilatte) 6, 7, 8, 9	<b>3,20</b>
<b>Supplì all'amatriciana</b> (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", pomodoro, guanciaie artigianale, Pecorino Romano DOP, pepe nero) 7, 8	<b>3,50</b>
<b>Supplì cacio e pepe</b> (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", Pecorino Romano DOP, pepe nero) 7, 8	<b>3,50</b>
<b>Supplì cacio e pepe con cuore di 'Nduja</b> (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", Pecorino Romano DOP, pepe nero e 'Nduja di Spilinga) 6, 7, 8, 9	<b>3,50</b>
<b>Crocchetta di patate</b> (Classica o al prezzemolo e cotto) 6, 7, 8	<b>2</b>
<b>Fetta di fiordilatte fritta</b> 6, 7, 8	<b>3</b>
<b>Olive all'ascolana 5 pz.</b> 6, 7, 8, 9	<b>4,50</b>
<b>Patate fritte*</b> 8	<b>4</b>

# CALZONI

*Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni **gluten-free***

<b>Funghi e cotto</b> (Fiordilatte, funghi, cotto) 6, 7, 8	<b>9,50</b>	<b>11,50</b>
<b>Norcino</b> (Fiordilatte, salsiccia, porcini* saltati alle erbe aromatiche, olio tartufato bianco) 6, 7, 8	<b>11,50</b>	<b>13,50</b>
<b>Il Calabrese</b> (Fiordilatte, 'Nduja di Spilinga cipolla IGP di Tropea) 6, 7, 8	<b>10,50</b>	<b>12,50</b>

\*Prodotto surgelato all'origine.

# ROSSE

*Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze gluten-free*

<b>Marinara</b> (Pomodoro, aglio, prezzemolo) 6, 8	6	8
<b>Margherita</b> (Pomodoro, fiordilatte, basilico) 6, 7, 8	7,50	9,50
<b>Margherita DOP</b> (Pomodoro, bufala DOP, Grana Padano DOP, basilico) 6, 7, 8	9,50	11,50
<b>Funghi</b> (Pomodoro, fiordilatte, funghi champignon) 6, 7, 8	8	10
<b>Capricciosa</b> (Pomodoro, fiordilatte, crudo, olive nere di Cerignola, funghi, carciofi alla brace, uovo alla bismarck) 3, 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>Romana</b> (Pomodoro, fiordilatte, alici di Sciacca, capperi) 4, 6, 7, 8	9,50	11,50
<b>Amatriciana</b> (Pomodoro, guanciale, Pecorino Romano DOP) 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>4 stagioni</b> (Pomodoro, fiordilatte, olive nere di Cerignola, cotto, carciofi alla brace, funghi) 6, 7, 8	10	12
<b>Crudo, rughetta e Grana DOP</b> (Pomodoro, fiordilatte, crudo, rughetta, Grana Padano DOP) 6, 7, 8	11,50	13,50
<b>Diavola e gorgonzola</b> (Pomodoro, fiordilatte, Ventricina artigianale, gorgonzola DOP) 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>Calabrese</b> (Pomodoro, fiordilatte, 'Nduja di Spilinga, olive nere di Cerignola, cipolla rossa di Tropea IGP) 6, 7, 8	11,50	13,50
<b>Speck stracciatella pugliese e pistacchi</b> (Pomodoro, speck artigianale, stracciatella pugliese, granella di pistacchi) 6, 7, 8	11	13

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00.  
Mozzarella senza lattosio € 2,00.

# BIANCHE

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze **gluten-free**

<b>Focaccia</b> (Olio EVO, sale)	4,50	6,50
<b>Boscaiola</b> (Fiordilatte, funghi, salsiccia) 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>Vegetariana</b> (Fiordilatte, funghi, friarielli, olive nere di cerignola)	10,50	12,50
<b>Porcini</b> (Fiordilatte, porcini* saltati alle erbe aromatiche) 6, 7, 8	10	12
<b>Tonno e cipolla</b> (Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea IGP) 4, 6, 7, 8	9,50	11,50
<b>Provola e patate</b> (Fiordilatte, provola affumicata, patate) 6, 7, 8	9,50	11,50
<b>Provola e speck</b> (Fiordilatte, provola affumicata, speck artigianale) 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>4 Formaggi</b> (Fiordilatte, gorgonzola DOP, Brie, provola affumicata) 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>Speck Brie e noci</b> (Fiordilatte, Brie, speck artigianale, noci) 6, 7, 8	10	12
<b>Crostino</b> (Fiordilatte, prosciutto cotto) 6, 7, 8	8,50	10,50
<b>Carbonara</b> (Fiordilatte, guanciale, uovo, Pecorino Romano DOP) 3, 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>Grangia</b> (Fiordilatte, ciauscolo artigianale alla cipolla caramellata, olive nere di Cerignola, cicoria ripassata) 6, 7, 8	10,50	12,50
<b>Porchettata</b> (Fiordilatte, patate, pancetta artigianale, olive nere di Cerignola) 6, 7, 8	10	12
<b>Salsiccia e friarielli</b> (Fiordilatte, salsiccia, friarelli) 6, 7, 8	9,50	11,50

\*Prodotto surgelato all'origine.

# PIZZE GOLOSE

*Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze **gluten-free***

<b>Crema di porcini</b> (Crema di porcini, olive di Cerignola, friarielli, crema di provola affumicata, cipolla di Tropea IGP caramellata piccante) 6, 7, 8	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>Crema di rapa rossa</b> (Crema di rapa rossa, zucca in crosta di sesamo, cavolo nero e riduzione di Syrah IGP del Lazio) 6, 8, 11	<b>14</b>	<b>16</b>
<b>La golosa</b> (Radicchio trevigiano e pancetta arrotolata, noci pecan, aceto balsamico di Modena IGP) 6, 8	<b>11,50</b>	<b>13,50</b>
<b>Pugliese</b> (Broccoli, salsiccia, stracciatella pugliese e pistacchi) 6, 7, 8	<b>12</b>	<b>15</b>

# PANINI

*I nostri panini sono **gluten-free** e fatti in casa*

<b>Rustico</b> (Cotoletta di pollo ruspante marinato con senape e lime, patate al curry, olive nere di Cerignola, maionese fatta in casa ai peperoni) 6, 7, 8, 10		<b>13</b>
<b>Vegano</b> (Burger di melanzane e ceci fatto in casa, salsa vegana fatta in casa: pomodorini secchi, latte di mandorla, cipolla rossa di Tropea IGP, peperoncino e pepe verde, rucola e pomodoro) 6, 8		<b>13</b>
<b>Croccante</b> (Burger di scottona 180g, guanciale croccante, cheddar e salsa crispy fatta in casa) 3, 6, 7, 8, 10		<b>12,50</b>
<b>Montanaro</b> (Burger di scottona 180g, funghi porcini* alle erbe, provola affumicata, olio tartufato bianco, olive nere di Cerignola fatta in casa) 6, 7, 8		<b>12,50</b>
<b>Alpino</b> (Burger di scottona 180g in crosta di speck artigianale, crema di gorgonzola DOP fatta in casa e cialda di Grana Padano DOP) 6, 7, 8		<b>13,50</b>

\*Prodotto surgelato all'origine.

# DOLCI

I nostri dolci sono **gluten-free** e fatti in casa

<b>Tiramisù al bicchiere</b> 3, 6, 7, 8	7
<b>Semifreddo</b> (Ricotta con cialda di riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri" al marsala e pistacchi) 3, 6, 7, 8	7
<b>Mousse di cioccolato</b> (Mousse di coccolato vegana, biscotto vegano, composta di frutti di bosco) 6, 8	7
<b>Tortino al cioccolato con cuore fondente</b> (Cottura circa 12 min.) 3, 6, 7, 8	7

# BEVANDE

## ANALCOLICHE

Bottiglia di vetro da 33cl (Coca cola, Coca cola zero, Fanta)	3,50
---	------

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra del Borgo " <i>Duchessa</i> " 33 cl (5,8% vol.)	6
Birra del Borgo " <i>Reale</i> " 33 cl (6,4% vol.)	6
Birra Castello " <i>La Decisa</i> " 66 cl (4,8% vol.)	5
Birra " <i>Flea Isabella</i> " - <b>Gluten Free</b> 33 cl (4,9% vol.)	8

## VINO ROSSO

Bonarda frizzante Bonè DOC Carlin De Paolo 75 cl (12,5% vol.)	19,50
Syrah IGP Lazio Rosso Casa Divina Provvidenza 75 cl (13% Vol.)	21

## VINO BIANCO

Ribolla Gialla IGT Voltis 75cl (12% vol.)	15
Joco pecorino bio 2020 Fontezoppa 75cl (13% vol.)	21

## ALLEGATO I - Regolamento UE 1169/2011

### Elenco Allergeni

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.