

Menù estate 2024

Antipasti

Pesce

Antipasto misto freddo della casa € 16 (1-2-3-4-7-9-14)

Antipasto caldo e freddo € 32 (1-2-4-14)

Insalata di mare con gamberi, polipo, seppia e verdure € 13,50 (2-4-9-14)

Cocktail di gamberi in salsa rosa € 13 (2-3-4-7)

Cozze e vongole alla marinara con pane bruschettato € 14 (1-2-4-10-14)

Cozze alla tarantina con pane bruschettato € 12 (1-2-4-10-14)

Tartare di tonno rosso e burrata affumicata € 20 (1-2-4-14)

Gratinato misto € 18 (1-2-4-14)

Carne e Vegetariano

Crostini misti € 8 (anche completamente vegetariani) (1-7)

Il Tagliere Toscano € 16 (1-7)

Finocchiona, Crudo, schiacciata, formaggi

Il Tagliere dell'amico € 15 (1-7)

Affettato misto, squaquerone e gnocco fritto

Il Tagliere della Rosa € 24 (consigliato per almeno 2 persone) (1-7)

*Prosciutto crudo, Coppa, Salame, Crostini misti, Gnocco fritto, Piadina, Polenta,
Marmellata e Formaggi*

La Composizione Vegetariana € 16 (1-3-7)

*Tagliere composto da polenta fritta con squaquerone, verdure miste ai ferri,
sformatino di stagione, formaggi e marmellate*

Primi Piatti

Pesce

Spaghetti alle vongole € 14 (1-4-10)

Risotto carnaroli alla Marinara € 16 *(completamente sgusciato rosso)* (1-2-4-9-10-14)

Tagliolini cacio e pepe con gamberi rossi e lime € 17 (1-2-3-4-7-9-10)

Strozzapreti con gamberi, zucchini e zafferano € 16 (1-2-3-4-7-9-10)

Cappellacci bicolore con bisquè, gamberi e pomodorini € 16 (1-2-3-4-7-9-10-14)

Spaghettoni allo Scoglio € 18 (1-2-3-4-9-10-14)

Carne e Vegetariano

Cappelletti al ragù / pasticciati € 11 (1-3-7-9)

Tagliatelle al ragù € 10 (1-3-7-9)

Cappelletto goloso € 13 (1-3-7-9)

Strozzapreti con pomodorini, tropea, olive tagiasche e bufala € 12 (1-3-7)

Tortelloni di ricotta con burro e salvia € 11 (1-3-7)

Tagliatelle all'ortica con scalogno, prosciutto crudo e Pecorino € 13 (1-3-7)

Spighe di melanzane con pomodoro, spinaci e burrata € 15 (1-3-7)

*** Tutte le paste fresche presenti in menu sono di nostra produzione.**

Secondi Piatti

Pesce

Fritto misto con calamari, gamberi e verdure € 17 (1-2-4)

Spiedini di seppia e gamberi ai ferri € 16 (1-2-4)

Tagliata di tonno ai ferri con salmoriglio € 18 (1-4-6)

Zuppetta di mare con pane bruschettato € 17 (1-2-4-9-10-14)

Coda di rospo ai ferri € 16 (1-4)

La Grigliata di pesce (*già spinata*) € 22 (1-2-4)

Carne

Grigliata mista ai ferri con salsiccia, pancetta, costine e castrato € 16

Tagliata di manzo ai ferri con olio Brisighella e rosmarino € 20

(Cube Roll Irlandese alimentato ad erba)

Castrato ai ferri con pomodori grigliati € 16

Tagliata di pollo con rucola grana e pomodorini € 16

Cotoletta con patate fritte € 13 (1-3)

Insalate

Estiva; insalata, rucola, salmone, arancia, pomodorini e fior di latte €13

Classica; insalata, radicchio, rucola, carote, tonno, uovo, mais €11

Sfiziosa; insalata, radicchio, rucola, Bufala, prosciutto cotto €10

Sara; insalata, rucola, carote, bufala, pomodorini, crostini e bresaola €12

Matteo; insalata, rucola, bufala, olive, crudo di Parma, glassa di balsamico €11

..e per i più piccini

Porzione baby di Cappelletti / Tortelloni / Strozzapreti al ragù € 8 ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
Porzione baby Strozzapreti panna e speck € 8 / Porzione normale € 10 ⁽¹⁻³⁾
Salsiccia ai ferri con patate fritte € 10
Cotoletta con patate fritte € 13 ⁽¹⁻³⁾

Contorni

Patate al forno € 5
Patate fritte rustiche € 5,50
Polenta frita € 5
Verdure miste ai ferri € 6
Insalata mista € 4,50

Dessert

Mascarpone in cialda cono con cioccolato fuso e granella di nocciole € 6 ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾
Panna cotta con maracuja e crumble alle mandorle € 6 ⁽⁷⁾
Tortino cuore caldo al cioccolato con mascarpone € 6,50 ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾
Cheesecake al limoncello e menta con marmellata di ciliegie € 6,50 ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾
Tiramisù dello chef € 6 ⁽¹⁻³⁻⁷⁾
Millefoglie scomposta con crema e frutta fresca € 7
Sorbetto al limone / al caffè € 4

IL VINO DELLA CASA

Sangiovese "Crepe" cantina Cà di Sopra calice / bottiglia 75 cl	€ 3,50 / € 12
Albana secca cantina sociale di predappio calice / bottiglia 75 cl	€ 3,50 / € 12
Cuvée uve bianche "San Martino" frizzante 25 cl / 50 cl / litro	€ 3,50 / € 6 / € 10

LE BIRRE ALLA SPINA

Birra bionda Fustenberg piccola / media /litro	€ 3,50 / € 5 / € 10
Birra Weizen Paulaner piccola / media / litro	€ 4 / € 5,50 / € 11
Birra Rossa Paulaner piccola / media / litro	€ 4 / € 5,50 / € 11
Acqua Microfiltrata Naturale / Gasata 100 cl	€ 2
Bibite in lattina 33 cl	€ 2,50
Coca Cola Piccola / Media / 1 Litro	€ 3 / € 5 / € 8
Caffè / Caffè Corretto	€ 2 / € 2,50
Amari	€ 3,50
Grappe/Grappe barricate/Distillati	€ 4 / €4.50 / € 6

COPERTO € 2,50

**SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO
CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL
PROCESSO PRODUTTIVO**

Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2 Crostacei e prodotti derivati.
- 3 Uova e prodotti derivati.
- 4 Pesce e prodotti derivati.
- 5 Arachidi e prodotti derivati.
- 6 Soia e prodotti derivati.
- 7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- 8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- 9 Sedano e prodotti derivati.
- 10 Senape e prodotti derivati.
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12 Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).
- 13 Lupini e prodotti derivati.
- 14 Molluschi e prodotti derivati

LA NOSTRA PIZZA TI PROPONIAMO:

IMPASTO CLASSICO

Fatto riposare minimo 48 ore per ottenere fragranza e digeribilità

IMPASTO AL KAMUT (+ € 2)

100% farina di kamut, senza latticini

IMPASTO INTEGRALE (+ € 2)

A base di farine integrali, senza latticini

IMPASTO SENZA GLUTINE

(+ € 3,50)

Impasto per dieta Celiaca, senza glutine o derivati

STESA (+ € 2,50)

(POSSIBILE SOLO CON IMPASTO CLASSICO)

Un solo impasto ma più steso: pizza più sottile e più croccante

DOPPIO IMPASTO (+ € 2,00)

come da titolo, pizza con impasto doppio, più spessa e soffice

GIGANTE (+ € 4,50)

pizza sia doppio impasto, sia stesa... in poche parole, una pizza enorme!

BABY (- € 1,00)

pizza sempre da un impasto intero ma stesa di meno, quindi più piccola ma più grossa

AGGIUNTA INGREDIENTI

Burrata, Bresaola + € 2,50

Prosciutto crudo, Speck, Bufala, Porcini, Grana, Tonno, Acciughe + € 1,50

Basilico, Olio tartufato, Glassa di Balsamico, Origano + € 0,50

Qualsiasi altro ingrediente + € 1,00

LE CLASSICHE

SPIANATA BIANCA	(Sale, Olio, Origano)	€ 3,50
SPIANATA ROSSA	(Pomodoro, Olio, Origano)	€ 4,00
MARINARA	(Pomodoro,Prezzemolo,Aglio)	€ 5,00
MARGHERITA	(Pomodoro,Mozzarella)	€ 5,00
BIANCANEVE	(Solo Mozzarella)	€ 5,00
PROSCIUTTO CRUDO	(Pomodoro,Mozzarella,Prosciutto Crudo)	€ 6,50
SPECK	(Pomodoro,Mozzarella, Speck)	€ 6,50
BRESAOLA	(Pomodoro, Mozzarella, Bresaola)	€ 7,00
PATATE	(Pomodoro,Mozzarella, Patate Al Forno O Fritte)	€ 6,00
FORNO/FRITTE		
NAPOLI	(Pomodoro,Mozzarella,Origano,Acciughe)	€ 7,00
LA MIA ROMANA	(Pomodoro,Mozzarella,Origano,Capperie,Alici marinate)	€ 7,50
QUATTRO STAGIONI	(Pomodoro,Mozzarella ,Salsiccia,Carciofi,Funghi,P.Cotto)	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI	(Bianca Con Mozzarella E Fantasia Di Formaggi)	€ 8,50
CAPRICCIOSA	(Pomodoro,Mozzarella,Wurstel, Carciofi,Funghi,Olive,P.Cotto)	€ 8,00
DIAVOLA	(Pomodoro,Mozzarella,Olive,Salame Piccante)	€ 7,00
VEGETARIANA	(Pom,Mozz,Melanz,P.Forno,PominiF.Freschi,Radicchio, Rucola)	€ 7,00
FUNGHI TRIFOLATI	(Pomodoro,Mozzarella,Funghi Trifolati)	€ 6,00
FUNGHI PORCINI	(Pomodoro,Mozzarella,Funghi Porcini)	€ 7,00
FUNGHI MISTI	(Pomodoro,Mozzarella,F.Freschi,F.Trifolati,F.Porcini)	€ 7,50
TREVIGIANA	(Pomodoro,Mozzarella,Radicchio,Pancetta)	€ 7,00

LE SPECIALI

58 (SIC)	(Bianca con Mozz,Pancetta,Radicchio,P.Forno,Glassa Balsamico)	€ 8,00
BELLA ZIO	(Pom,Mozz,Prosciutto Crudo,Rucola,Grana A Scaglie)	€ 9,00
LA DAMA	(Pom,Mozz,Salame piccante,Taleggio,Patate al forno)	€ 9,00
BISMARCK	(Pom,Mozz,Uovo Occhio Di Bue, Asparagi, P.Crudo)	€ 8,00
BOSCAIOLA	(Pom,Mozz,F.Trifolati,Salsiccia,Panna,Speck)	€ 9,00
CALZONE	(Pom,Mozz,P.Cotto,F.Trifolati)	€ 7,00
CALZONE STRONG	(Pom, Mozz,S.Picc,F.trifolati,Uovo Sodo,Carciofi)	€ 9,00
CONTADINA	(Pom,Mozz,P.Cotto,Salsiccia,Asparagi,Cipolla)	€ 8,50
DELICATA	(Bianca con Mozza,Zucchine, Scamorza e Glassa di Balsamico)	€ 7,50
DELLA NONNA	(Pom,Mozz,Radicchio,Pancetta,Gorgonzola)	€ 8,00
DEL PIERO	(Pom,Mozz,P.Forno,Salsiccia,Cipolla,Pancetta)	€ 8,50
ELISA	(Pom,Mozz,Rucola,Grana A Scaglie)	€ 7,00
FRANKY	(Fantasia Del Pizzaiolo)	€ 8,50
FRUTTI DI MARE	(Pom,Frutti Di Mare,Pomini,Prezzemolo,Aglio)	€ 13,00

GAMBERI E ZUCCHINE	(Pomodoro, Gamberi, Zucchine)	€ 11,00
GIOIOSA	(Pom, Mozz, Pat. Forno, Pancetta, Brie, Prezzemolo)	€ 9,00
GHIOTTONA	(Pom, Mozz, F. Freschi, F. Porcini, Grana fuso, S. Piccante)	€ 9,50
NORVEGESE	(Neve crema di Zucchine e Salmone Norvegese in uscita)	€ 10,00
MONTANARA	(Pom, Mozz, Speck, Salsiccia, Funghi Porcini)	€ 9,00
PARMIGIANA	(Pom, Mozz, Prosciutto Cotto, Melanzane, Grana Fuso)	€ 8,00
PUGLIESE	(Pom, Mozz, Salame Piccante, Olive, Cipolla, Capperi)	€ 8,00
PREZIOSA	(Pom, Mozz, Salsiccia, Funghi Porcini, Prosciutto Crudo)	€ 9,00
ROSA DEI VENTI	(Pizza Gigante Condita Con 5 Gusti Diversi)	€ 14
RUSTICA	(Pom, Mozz, Patate al Forno, Prosciutto Crudo, Salsiccia)	€ 8,50
SICULA	(Pom, Mozz, S. Piccante, Acciughe, Origano, Pomodori Secchi)	€ 8,50
SFIZIOSA	(Pom, Mozz, Melanzane, Gorgonzola, Pancetta, Rucola, G. Balsamico)	€ 9,00
SUBLIME	(Pom, Mozz, Speck, Porcini, S. Piccante, Pancetta, Gorgonzola)	€ 10
TRADIZIONALE	(Pom, Mozz, Radicchio, Salsiccia, Scamorza)	€ 8,00
U.S.A	(Pom, Mozz, P. Fritte, Salsiccia, Wurstel)	€ 8,00
CORNETTO DI BUFALO	(Pizza A Forma Di Cornetto, Con Ripieno Di Salsiccia, P. Forno, All'uscita Crudo, Rucola e Grana)	€ 10,00

CON LA BURRATA

ESTATE	(Pom, mozzarella, burrata, pomodorini in uscita, p. crudo, basilico)	€ 9,50
YAIA	(Base rossa, burrata, melanzane, olive, pomodori secchi, basilico)	€ 9,00
PACIOCCONA	(Base mozzarella, speck in cottura, burrata, pomo secchi, basilico)	€ 10,00

CON LA BUFALA

BUFALA	(Pomodoro, Mozzarella di Bufala)	€ 7,00
BUFALA E CRUDO	(Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo)	€ 8,50
CAPRESE	(Bianca Con Bufala, Pomini, Olive, Basilico)	€ 9,00
DANDI	(Pom, Buf, Melan, Crudo In cottura, Grana fuso, G. Balsa, P. Forno)	€ 10,00
ITALIA	(Bianca Con Bufala, Melanzane, Pomini, Basilico)	€ 8,50
MARE E MONTI	(Pomodoro, Bufala, Porcini, Gamberi)	€ 11,50
NAIF	(Pom, Bufala, P. Crudo, Rucola, F. Freschi, Grana a scaglie)	€ 10,00
REGINA	(Doppio Impasto con Pomodoro, Bufala, Basilico, Pomini)	€ 9,00
MARGHERITA		
SPACCANAPOLI	(Pom, Bufala, Pomini, Prosciutto Cotto, Capperi, Origano)	€ 9,00

LE SENZA GLUTINE

MARGHERITA	(Pomodoro, Mozzarella)	€ 8,50
MARINARA	(Pomodoro, aglio, prezzemolo)	€ 8,00
FUNGHI FRESCHI	(Pomodoro, Mozzarella, Funghi freschi)	€ 9,50
WURSTEL	(Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)	€ 9,50
VEGETARIANA	(Pomodoro, Mozzarella, verdure miste)	€ 11,00
4 FORMAGGI	(Mozzarella, formaggi misti)	€ 11,00
BUFALA	(Pomodoro, Mozzarella di Bufala)	€ 10,00
BUFALA E PROSCIUTTO	(Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Prosciutto Crudo)	€ 11,50



SPAZI PER EVENTI

Stai cercando uno spazio riservato per il tuo prossimo meeting, per un battesimo, una comunione, o per una semplice festa in famiglia?

La nostra struttura vanta più sale riservabili, di cui una esterna utilizzabile per il periodo primaverile-estivo, con menù variabili per ogni esigenza.

Chiedi con il nostro staff e ti consiglieremo al meglio.