



LE PIZZE DEL 29

BELLA GENOVA 12€

Pomodoro, stracchino, prosciutto cotto, stracciatella di burrata, pesto di Pra, pomodorino giallo San Marzano

BUONA LA PRIMA 13,50€

Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, cipolle caramellate (home made), coppa, stracciatella di burrata

DELICATA 14€

Mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata 100gr, pesto

RATATOUILLE 9€

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, ratatouille di verdure home made (peperoni, zucchine, melanzane, pomodorini), basilico di Pra, cipolla caramellata

MERAVIGLIA 11€

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pasta di salsiccia, cipolla caramellata (home made), pomodori secchi, basilico di Pra

JACOPO 12€

Mozzarella di bufala campana, patate al forno*, porchetta arrotolata, rosmarino

MANUEL 12€

Pomodoro, mozzarella, porcini, lardo, noci, miele

GIOIA 13€

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma dop, pomodorini gialli e rossi, burrata 100gr, rucola

FRANDESCANA 12€

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, crudo di Parma dop, grana padano dop in scaglie

L'ORO DEI BOSCHI 11€

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gallinacci trifolati, grana padano dop in scaglie, cipolle rosse

Menù degustazione
Lasciati stupire dal pizzaiolo!
Tris di pizze + 3 birre = 30€



Le pizze non ti hanno soddisfatto?
Scegli gli ingredienti e crea la tua pizza!

1) Abbiamo 2 tipi di impasto

- **29:** esclusivo impasto a lunga maturazione realizzato con farina Tipo 1
- **MULTICEREALE:** impasto realizzato con farina semi-integrale macinata a pietra Antiqua e cereali (+1,50€)

2) Passiamo alla base... 5€

- **ROSSA SOLO POMODORO**
- **BIANCA SOLO MOZZARELLA FIORDILATTE**

3) Poi gli ingredienti

SALUMI E INSACCATI

PROSCIUTTO COTTO 2€
SALAME PICCANTE 2€
PANCETTA TESA DOLCE 2€
BRESAOLA 3€
LARDO 2€
CRUDO DI PARMA DOP 3€
COPPA STAGIONATA DOP 2€
MORTADELLA 2€
SPECK 2€
SALAME FELINO 3€
PASTA DI SALSICCIA 2€
WURSTEL 2€
NDUJA 2€
PORCHETTA 2€

LATTICINI

MOZZARELLA 1,50€
STRACCHINO 1,50€
BUFALA 3€
GORGONZOLA DOP 2€
GRANA PADANO DOP 1€
STRACCIATELLA DI BURRATA 3€
BURRATA 100gr 3€
SCAMORZA 1,50€

ALTRO

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE 1€
CIPOLLE DI TROPEA 1€
POMODORINI 1€
RUCOLA 0,50€
CIPOLLE CAMELLATE 1,50€
PATATE AL FORNO/FRITE* 2€
FUNGI CHAMPIGNON 1€
PORCINI 2€
GALLINACCI 3€
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 1€

OLIVE RIVIERA 1,50€
CUORI DI CARCIOFO 1,50€
POMODORI SECCHI 1,50€
TONNO €2,50
ACCIUGHE DEL CANTABRICO 1,50€
CAPPERI DI PANTELLERIA 1€
PESTO DI PRA 3€
UOVO BIO 1,50€
GRANELLE DI PISTACCHIO 1,50€
GRANELLA DI NOCI 1,50€

LE ALTERNATIVE

VALTELLINA 9€

Bresaola della Valtellina, grana padano dop, rucola, olio evo e focaccina di accompagnamento

TRICOLORE 9€

Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala campana 100gr, olive verdi denocciolate, olio evo e focaccina di accompagnamento

OLTRALPE 9€

Wurstel Wiener e patate* rustiche servite su terrina con focaccina di accompagnamento

IL BATTILARDO 14€

Tagliere di salumi e formaggi sapientemente selezionati e abbinati dal "Laboratorio di Calcagno" (Toma del Monviso, Fioretto/sardo, Pecorino della Maremma, Lonza tartufata, Coppa, Galantina) accompagnato con miele di acacia bio

GLI SFIZIOSI PRIMA E DOPO

PAN FRITTO 7,50€

Deliziosi bastoncini di pizza fritti accompagnati da pesto Dop

FOCACCINA DI BENVENUTO 3€

Schiacciata con olio evo e origano

CAZZILLI FRITTI 7,50€

Gustose crocchette di patate fritte* con doppia panatura e cuore morbido di mozzarella fiordilatte

CRUNCHY PETALS 4€

Delizioso cestino di patate fritte* super croccanti con buccia

BRUSCHETTIAMO 7,50€

Tris di bruschette che accontenteranno ogni palato

LE FOCACCE AL FORMAGGIO

- **TIPO RECCO 9€**
- **GENOVESE** (Stracchino e pesto) **12€**
- **STRACOTTO** (Stracchino, prosciutto cotto) **11€**
- **PIZZATA** (Stracchino, pomodoro, acciughe Cantabrico, capperi, olive Riviera, origano) **13€**

APERI-29 min. 2 persone

Drink + Pizza +
Sfizioosità 15€



E IL DOLCE ?! 6€



Chiedi al personale la
nostra Lavagna

BAR, Caffè e LIQUORI artigianali



ACQUA 50 CL. 2€
BIBITE IN VETRO 3€

ESPRESSO 1,50€
DEK 1,70€
ORZO 1,70€
GINSENG 1,70€
GRAPPA MORBIDA 4€
GRAPPA BARRIQUE 4€

LIQUORI ARTIGIANALI MONOERBE BIO ORIGINE 4€



ZENZERO RADIX

Esplode in tutta la sua potenza aromatica data dall'uso della radice fresca equilibrata in acidità con il succo di limone.



LIQUIRIZIA GLYCYRRHIZA GLABRA

Esprime tutte le qualità naturali delle radici al loro stato più puro riportando la memoria olfattiva e gustativa al ricordo del bastoncino di liquirizia comprato in drogheria.



LIMONE CITRUS LIMONUM

È il liquore mediterraneo per eccellenza ma si differenzia dal classico limoncino per l'uso della scorza essiccata di limone.



MENTHA PIPERITA

Tutte le qualità delle foglie di Menta piperita si esprimono nel bio liquore verde sottobosco.



CHAMOMILLA MATRICARIA

Classico liquore da meditazione ideale nel dopo cena, da servire liscio in atmosfera conviviale.



FINOCCHIETTO FOENICULUM OFFICINALIS

Profumi marcati tipici dei semi di finocchio con sentori di anice e liquirizia che rimandano la memoria olfattiva ai classici "pastis".



GINEPRO JUNIPERUS COMMUNIS

Rimanda agli antichi sapori degli Old Tom Gin, ha un sapore amarognolo e pungente con sentori di agrumi freschi, decisamente allappante.



CAFFÈ 100% ARABICA

Liquore zuccherino a base di caffè macinato 100% arabica, caratterizzato da un profumo inconfondibile di caffè con sentori di grano.



ROSA DAMASCENA

Liquore delicato ai petali di rosa dai profumi eterei.

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

COPERTO 2€