



»Pasta tradizionale italiana cotta al momento

»Tempo di cottura secondo formato e farina

Crea la tua combinazione:

Pasta fresca € 12

*La nostra pasta fatta in casa con tuorlo d'uovo
La cottura resta sempre al dente*

Tagliatelle



Caserecce



Trofie



*Spaghetti
alla chitarra*



Maccheroni



Fettuccine



*Gnocchetti
(impasto di patate)*



Pappardelle



Pasta secca € 11

Selezione delle migliori paste con farine di grano di alta qualità Monograno Felicetti, integrale e senza glutine.

*Spaghetti disponibili
anche*

*» Senza Glutine,
Integrali +1 €*



*Spaghetti con impasto
al nero di seppia*



*Penne disponibili
anche*

*» Senza Glutine,
Farro +1 €*



Scegli il sugo che preferisci

Puttanesca: salsa di pomodoro fresco fatta in casa, pomodori confit, olive nere, capperi, pepe nero, olio extravergine di oliva + € 4

» *Salsa di pomodoro fresco*: salsa casalinga di pomodoro fresco cotto con soffritto di cipolla e aglio e con pezzi di pomodoro confit, basilico + € 3

Si possono aggiungere acciughe + € 0,50

» *Bolognese*: salsa di pomodoro fresco fatta in casa, carne macinata di manzo e maiale cotta a bassa temperatura per 6 ore + € 3

» *Salmone & Pistacchio*: salmone fresco marinato da noi, pesto di pistacchio di Sicilia, pepe nero, burrata + € 4,50

» *Burro*: burro, pepe nero e parmigiano + € 3

» *"Aglio olio e peperoncino"*: aglio, olio piccante, peperoncino e un tocco di prezzemolo + € 23

» *Carbonara*: crema di uovo fresco, guanciale, pepe nero e pecorino DOC + € 3,50

» *Arrabbiata*: olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio, pomodori confit a pezzetti, peperoncino + € 3

» *Pesto di basilico*: basilico fresco, pinoli, parmigiano, olio extravergine di oliva, aglio + € 3

» *Amatriciana*: salsa di pomodoro fresco fatta in casa, pomodori confit a pezzetti, guanciale, pepe nero, prezzemolo + € 3,50

» *Gusto*: pesto di pistacchio di Sicilia, guanciale, burrata fresca e pistacchio tostato + € 4,50

» *Quattro Formaggi*: gorgonzola (formaggio erborinato italiano DOP), fontina, scamorza affumicata, pecorino, panna fresca, pepe nero + € 3,50

Continua...

Gorgonueces: crema di noci, Gorgonzola, pepe nero
+ € 4

» *Zucca e Tartufo*: crema di zucca fatta in casa di Modena,
pepe nero, tartufo nero + € 4,50 (secondo stagione)

Salmone: salmone fresco marinato da noi, pepe nero,
prezzemolo + € 4

» *Salsa al Tartufo*: concentrato di tartufo nero, olio
extravergine, panna fresca asturiana, pepe nero, lamella di
tartufo estivo + € 4

» *Porcini*: crema di funghi fresca fatta in casa unicamente con "Porcini" 100% italiani, con pezzi di funghi, aglio,
prezzemolo e pepe nero + € 3

Pasta fresca ripiena

(prezzo sugo incluso)



Ravioli ripieni di spinaci al vapore e
Bufala lavorati a freddo

Suggerimenti: sugo
Gusto o Puttanesca

€ 20



Raviolo fatto in casa ripieno di
capesante e gamberi freschi

Suggerimento: Bisque di
gamberi o Salmone
& Pistacchio

€ 21,50



Mezzaluna ripiena di funghi
"porcini" e formaggio fresco italiano

Suggerimenti: sugo
gorgonueces o crema
zucca e tartufo

€ 20



Tortello fatto in casa ripieno di
filetto brasato a bassa temperatura e
parmigiano DOP

Suggerimenti: salsa
di pomodoro fatta in
casa e ricotta
grattugiata o
Gorgonueces o
funghi "Porcini"

€ 21,50



Lasagna bolognese con strati di pasta fresca all'uovo, ragù alla bolognese cotto a bassa temperatura e besciamella (panna di latte intero, burro, farina, noce moscata e pepe nero). Piatto gratinato al forno

€ 15,00



*"Parmigiana": millefoglie di melanzane fritte, pomodoro fatto in casa, formaggio fuso e parmigiano DOP grattugiato. Piatto gratinato al forno. Il piatto **NON CONTIENE PASTA***

€ 14,00



Lasagna con strati di pasta fresca all'uovo, crema di zucca fatta in casa, scamorza affumicata, paté di tartufo nero e olio al tartufo. Piatto gratinato al forno

€ 15,00



"Spaghetti allo scoglio": spaghetti con cozze, vongole, telline, seppia o calamari, gamberoni (secondo disponibilità) e un tocco piccante a piacere.

€ 22



"Linguine alle vongole": linguine con vongole fresche, aglio, prezzemolo (secondo disponibilità)

€ 22 circa (s/m)



"Linguine con l'Astice": linguine con astice fresco nazionale, aglio, prezzemolo, pomodori confit (secondo disponibilità)

€ 30 circa (s/m) min per due

Petto di pollo, filetto di maiale o altra carne o pesce secondo disponibilità o su ordinazione

PIZZA

La nostra pizza, o meglio PIZZA come si chiama in Italia questo impasto speciale, è elaborata con un mix di farine di grano 0, riso, soia, lievito madre e con fermentazione lenta di 72 ore. Per tutto questo la nostra pizza ha un'alta digeribilità.

DISPONIBILE IMPASTO PIZZA BABY (prezzo 2 euro in meno rispetto alla media)

<u>FOCACCIA:</u> olio extravergine di oliva, origano / IMPASTO PICCOLO	€ 8,00	€ 6,00
<u>MARGHERITA:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, basilico, origano, olio extravergine		€ 10,00
<u>CAPRESE:</u> pomodoro fatto in casa, pomodorini, mozzarella burrata (mozzarella con cuore cremoso di panna fresca), basilico, origano, olio extravergine di oliva		€15,00
<u>NAPOLI:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, olive nere, capperi, acciughe, origano, olio extravergine di oliva		€ 13,50
<u>BACON:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, bacon, origano, olio extravergine		€ 13,00
<u>DIABOLO:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, chorizo piccante, olio piccante		€ 13,50
<u>PROSCIUTTO COTTO:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, prosciutto cotto, origano, olio extra		€ 13,00
<u>VERDURE:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, verdure alla piastra (melanzane, zucchine o altre verdure di stagione), origano, olio extravergine di oliva		€ 14,00
<u>TONNO E CIPOLLA:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, cipolla, tonno, origano, olio extravergine di oliva.		€ 13,00
<u>SALUMI:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, prosciutto cotto, bacon, cipolla, origano, olio extravergine di oliva		€14,50
<u>PROSCIUTTO & FUNGHI:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, origano, olio extravergine di oliva.		€ 14,00
<u>4 STAGIONI:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, tonno, champignon, origano, olio extravergine di oliva		€14,50
<u>SPECK:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, rucola, speck (prosciutto affumicato stagionato con sale e spezie tipico del nord Italia), scamorza affumicata, origano, olio extravergine		€15,00
<u>FIRENZE:</u> pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e Finocchiona (salame al finocchio tipico di Firenze)		€ 15,00
<u>5 FORMAGGI:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, pecorino, Gorgonzola, scamorza affumicata, fontina, origano, olio extravergine di oliva		€14,00
<u>BARBECUE:</u> pomodoro fatto in casa, mozzarella, petto di pollo alla piastra, salsa barbecue		€14,50

<u>CARBONARA SPAGNOLA</u> : pomodoro fatto in casa, mozzarella, cipolla, bacon, champignon, panna fresca asturiana, pepe nero, origano	€14,50
<u>CARBONARA ITALIANA</u> : mozzarella, guanciale, pecorino e uovo	€ 15,00
<u>BOLOGNESE</u> : pomodoro fatto in casa, ragù alla bolognese fatto in casa, mozzarella, origano, olio extravergine di oliva	€13,50
<u>CAPRICCIOSA</u> : pomodoro fatto in casa, crema di carciofi, mozzarella, prosciutto cotto, cipolla, olive nere, origano, olio extravergine di oliva.	€14,50
<u>LUISA</u> : pomodoro fatto in casa, mozzarella, salmone fresco marinato da noi, melanzane alla piastra, capperi	€15,50
<u>GUSTOSA</u> : mozzarella, cipolla, pancetta, crema di funghi "Porcini", pecorino grattugiato, origano, olio extravergine	€15,50
<u>ROSA</u> : impasto bianco con crema di zucca, mozzarella, Gorgonzola, formaggio di capra, scamorza affumicata, taleggio, origano, olio extravergine	€15,50
<u>PACO</u> : pomodoro fatto in casa, mozzarella, pesto di basilico, paté di tartufo nero, champignon, burrata fresca (mozzarella con cuore cremoso di panna fresca), origano	€16,50
<u>ROMA</u> : mozzarella, champignon, Porchetta (salume di lombo e pancetta di maiale arrostita alle erbe), pomodoro semisecco, crema di Parmigiano Reggiano	€15,50

PIZZE "ALLA PALA"

Impasto elaborato con farina integrale, soia, riso con ingredienti aggiunti all'uscita dal forno. Per questo l'impasto contiene meno glutine.

<u>PARMA</u> : impasto cotto come focaccia. Ingredienti aggiunti all'uscita dal forno: pomodoro a fette, rucola, prosciutto crudo di Parma, burrata, origano, olio extravergine di oliva	€16,50
<u>MORTADELLA</u> : impasto cotto solo con mozzarella. Ingredienti aggiunti all'uscita dal forno: mortadella con pistacchio, pistacchio tostato, pesto di basilico. Si può aggiungere una burrata intera + € 4	€13,00
<u>GUSTO</u> : impasto cotto come focaccia. Ingredienti aggiunti all'uscita dal forno: rucola, pomodoro semisecco di Sicilia, burrata, olio al tartufo	€16,00
<u>PROTEICA</u> : impasto cotto solo con mozzarella. Ingredienti aggiunti all'uscita dal forno: rucola, Bresaola IGP (salume di manzo proteico), scaglie di Parmigiano Reggiano DOP	€16,50

Qualsiasi pizza può essere richiesta ALLA PALA

Aggiungi ingredienti a piacere: Salumi (€ 1,50), Burrata (€ 4,00), verdure (€ 1)

ANTIPASTI

<i>Focaccia media (impasto sottile) con olio extravergine di oliva e origano / piccola</i>	€8,00 / €6,00
<i>Focaccia MORTADELLA (impasto sottile) con mozzarella, mortadella con pistacchio e pesto di basilico</i>	€10,50
<i>Focaccia PARMA (impasto sottile) con rucola, pomodoro a fette, burrata e Prosciutto Crudo di Parma DOP</i>	€11,50
<i>Focaccia ROMA (impasto sottile) con mozzarella, champignon, Porchetta (salume di lombo e pancetta di maiale arrostita), pomodoro semisecco e crema di Parmigiano Reggiano</i>	€11,50
<i>FRITTATINA NAPOLETANA: lasagna con besciamella, piselli, carne macinata ed insaccati impanata e fritta, accompagnata da crema di Parmigiano e croccante di...</i>	€ 4,80
<i>Caprese DOC: pomodoro a grappolo, rucola, basilico fresco (se disponibile) e mozzarella burrata (mozzarella con cuore cremoso di panna fresca) accompagnata da focaccia o pane</i>	€14,00
<i>Gamberone croccante con sweet chili sauce: gamberone impanato e fritto accompagnato da salsa agrodolce con un tocco piccante (6 pezzi)</i>	€9,50
<i>Carpaccio di Bresaola Punta D'Anca IGP (salume di manzo) con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi</i>	€14,50
<i>Sauté di Vongole fresche: vongole fresche (250 gr) saltate con aglio e prezzemolo accompagnate da crostini fatti in casa (secondo disponibilità)</i>	€16,00
<i>Antipasto all'Italiana (x 4 persone): 3 diversi insaccati italiani e 3 formaggi con diversa stagionatura, accompagnato da focaccia o pane / Mezza porzione (x 2 persone)</i>	€24,00 / €14,00
<i>Tagliere di formaggi italiani selezionati di diversa stagionatura accompagnato da composta fatta in casa e focaccia o pane</i>	€16,00
<i>Tagliere di salumi italiani selezionati accompagnato da focaccia o pane</i>	€16,00



<i>Tomino: formaggio cremoso di latte vaccino che alla piastra fonde nel cuore, avvolto in fette di speck alla piastra, accompagnato con rucola e pomodorini / 2 pezzi</i>	€ 9,00 / €12,50
<i>Bruschetta: pane casereccio a lievito madre tostato e croccante con pomodoro BIO a pezzetti, olio, aglio, prezzemolo, origano, su pane tostato caldo (2 pezzi). Si può aggiungere pesto di basilico o pat� di tartufo + € 1</i>	€ 6,00
<i>Bruschetta Gourmet: impasto di focaccia sottile caldo con pomodoro a pezzetti, olio, aglio, prezzemolo, origano, crema di aceto balsamico</i>	€10,50
<i>Bruschetta Tricolore: impasto di focaccia sottile caldo con pomodoro a pezzetti, burrata, pesto di basilico e parmigiano.</i>	€12,50
<i>Tris di Bruschette: 3 fette di pane casereccio a lievito madre, una con burrata e bresaola (salume di manzo), una con carbonara (mozzarella, guanciale, pecorino, crema di uovo) e una con rucola, speck e taleggio (formaggio semistagionato tipico del Nord Italia)</i>	€ 15,00
<i>Mozzarella in carrozza: crocchetta di burrata intera impanata con pane croccante e fritta accompagnata con insalata</i>	€14,00
<i>Cestino di focaccia genovese (impasto spesso con patata lessa)</i>	€ 1,50

INSALATE

» preparate al momento solo con ingredienti di stagione (secondo disponibilit ). Si possono accompagnare con pane o pezzetti di focaccia genovese (impasto spesso con patata lessa) (+ € 1,50)

<i>Mista casalinga: lattuga, pomodoro, carota, rucola, crema di aceto balsamico, cipolla rossa, mini peperone rosso non piccante</i>	€ 8,50
<i>Rustica: lattuga, pomodoro, rucola, carota, pancetta, Taleggio (formaggio semistagionato tipico del nord Italia)</i>	€ 13,00
<i>Porchetta Romana: porchetta romana IGP (lombo di maiale avvolto nella sua pancetta con erbe e arrosto al forno), lattuga, pomodoro, carota, pomodorini, rucola</i>	€ 13,00
<i>Estate: lattuga, pomodoro, carota, rucola, salmone affumicato, verdure alla piastra, crema di aceto balsamico, mini peperone non piccante</i>	€ 13,00
<i>Caprese Plus: lattuga, pomodoro a fette, rucola, carota, crema di aceto balsamico e mozzarella burrata</i>	€ 13,50
<i>Gusto: rucola, mozzarella burrata, pomodoro semisecco di Sicilia, speck, zucchine alla piastra, olio al tartufo nero, nocciole tostate</i>	€15,00