

PIZZE CLANDESTINE

SELEZIONE DI GENNAIO

OGNI MESE PROPONIAMO UNA SELEZIONE DI PIZZE STAGIONALI.

KAISER € 15

MOZZARELLA FIORDILATTE, PERE KAISER UBRIACHE*, INASLATINA DI CARCIOFI CRUDI, FOSSA DI PERTICARA, NOCI E MIELE** DELLA VALMARECCHIA.

*COTTE AL FORNO A LEGNA CON VINO BIANCO E MIELE D'EDERA

**SERVITO A PARTE

TARDIVA I.G.P. € 13

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO I.G.P. GORGONZOLA CREMOSO E BACON CROCCANTE

I PANCIOTTI

DA GUSTARE CON LE MANI

*I NOSTRI PANINI DI PIZZA
IMBOTTITI E FARCITI A CRUDO*

BOLOGNA € 11

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. BURRATA, PISTACCHI CROCCANTI E INSALATINA RICCIA

CLASSIC € 9.5

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO, POMODORI FRESCHI, INSALATA VERDE, SENAPE MAIONESE E SALSA PICCANTE AGRO-DOLCE

COMUNICACI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE ALIMENTARI, SAPREMO CONSIGLIARTI AL MEGLIO

**SI PREGA GENTILMENTE DI
RICHIEDERE IL CONTO AL
TAVOLO**

**PER MOTIVI GESTIONALI NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

LA GROTTA PIETRACUTA

LA FAMIGLIA SACCANI VI DA IL BENVENUTO.
LA NOSTRA CUCINA POGGIA DA SEMPRE LE BASI NEL SOTTOBOSCO,
NEL TERRITORIO E NELLA RICERCA DEI MIGLIORI PRODOTTI LOCALI.
IN OGNI PIATTO RISCONTRERETE IL NOSTRO MODO DI INTERPRETARLI,
FEDELE ALLE TRADIZIONI TRAMANDATE DA TRE GENERAZIONI DI
RISTORAZIONE. BUON APPETITO!



L'APERITIVO

LE BOLLICINE AL CALICE

PROSECCO SUPERIORE € 5
BOSCO DI GICA - ADAMI

VERDICCHIO METODO CLASSICO € 6
VERDICCHIO METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO "PER L'UGO" - PIEVALTA

FRANCIACORTA BRUT € 6
CONTADI CASTALDI

FRANCIACORTA BRUT ROSE' € 7
CONTADI CASTALDI

CHAMPAGNE BRUT RESERVE € 12
PAUL BARA

PER INIZIARE

I FRITTI DA CONDIVIDERE

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI
AL TARTUFO € 7.5
CLASSICHE € 7
RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

BOMBETTA AL TARTUFO € 15
BASE DI PIZZA FRITTA, BURRATA, NOCI, SCORZA DI LIME E TARTUFO NERO A PIOGGIA - IDEALE DA CONDIVIDERE -

FUNGHI FRITTI
CON LA NOSTRA STORICA PANATURA CROCCANTE
CARDONCELLI € 11
PORCINI € 15
MISTI € 13

MENÙ DEGUSTAZIONE

DI TARTUFI E FUNGHI

*I PERCORSI PENSATI PER FARVI
VIVERE AL MEGLIO LA NOSTRA
CUCINA DI FUNGHI E TARTUFI.*

A SPASSO NEL BOSCO € 60

14 PREPARAZIONI
"SFIZIOSE DEL GIORNO"
A FORMARE UNA CENA
COMPLETA DA CONDIVIDERE.

QUESTO PERCORSO NON PREVEDE
PRIMI E SECONDI, MA SOLO PIATTI
UNICI A BASE DI FUNGHI, TARTUFI
STAGIONALI E PRODOTTI LOCALI.

A PASQUALE € 65

STRIDOLI, FUNGHI, UOVA E
BRICIOLE CROCCANTI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E
TARTUFO STAGIONALE.

GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI"
DI PATATE ROSSE DI CASTELDELCI,
FONDUTA, GAMBERI ROSSI
MARINATI, PISTACCHI E TARTUFO
STAGIONALE.

FARAONA AL FORNO A LEGNA,
FUNGHI DI GIORNATA E PRUGNE.

SOLO TARTUFO € 70

UOVA "AGITATE NON
MESCOLATE" E
TARTUFO STAGIONALE.

CARPACCIO DI CONTROFILETTO
DI MANZO E
TARTUFO STAGIONALE.

CAPPELLACCI VERDI, LA
NOSTRA CREMA DI TARTUFI E
TARTUFO STAGIONALE.

SCORTICHINO DI ROMAGNOLA
COTTO SU GHISA, TARTUFO
STAGIONALE, A GUARNIRE
INSALATINA DI SPINACI GENTILI.

*I PERCORSI SONO UGUALI PER IL
TAVOLO E PER UN MINIMO DI 2 PERS.
PREZZO A PERSONA.
COPERTO E BEVANDE ESCLUSE.*

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL
CONTO AL TAVOLO NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

TRUFFLE - EXPERIENCE LA CARTA DEI FUNGHI & TARTUFI

*LAVORIAMO SOLO LE MIGLIORI MATERIE DAL FRESCO.
LA DISPONIBILITÀ È DETERMINATA DAGLI ARRIVI
GIORNALIERI. CIO' È PER NOI VANTO E NON LIMITE.*

ANTIPASTI ALLA CARTA DI TARTUFI E FUNGHI

ANTIPASTO DEL BOSCO* € 16

5 CROSTINI DI FUNGHI E TARTUFI STAGIONALI, SFIZIO DEL GIORNO, SPINACINI IN INSALATA
ALLA "MONTE AQUILONE" NOCI, FRUTTA E FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA

CARPACCIO

CONTROFILETTO DI MANZO DI ROMAGNOLA DELLE NOSTRE VALLI

AL TARTUFO STAGIONALE € 28

PORCINI AL FORNO A LEGNA° € 16

CAPPELLE ARROSTITE INTERE CON ERBE AROMATICHE

PORCINI ALLA GRIGLIA° € 16

CAPPELLE GRIGLIATE SU BRACI DI LEGNA

BATTUTA DI FILETTO DI ROMAGNOLA

BATTUTO A LAMA DI COLTELLO, CONDITO CON OLIO AROMATICO E SALE

AL TARTUFO STAGIONALE € 28

L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA

COMPLETATE CON TARTUFO STAGIONALE € 26

CUCINATE CON FUNGHI STAGIONALI € 17

FONDUTA DI FORMAGGI AL TARTUFO STAGIONALE € 27

FONTINA VALDOSTANA FUSA SERVITA BOLLENTE CON PANE "INDURATO"

PRIMO SALE "CAU E SPADA" AL FORNO A LEGNA

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO IN GHISA AL FORNO A LEGNA

CON TARTUFO STAGIONALE € 26

CON FUNGHI STAGIONALI € 17

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 28

POLENTA FRITTA CON FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA

BOMBETTA AL TARTUFO € 15

BASE DI PIZZA FRITTA, BURRATA, NOCI, SCORZA DI LIME, TARTUFO NERO A PIOGGIA

FUNGHI FRITTI

CON LA NOSTRA STORICA PANATURA CROCCANTE

CARDONCELLI € 11

PORCINI € 15

MISTI € 13

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI

RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

AL TARTUFO € 7.5

CLASSICHE € 7

*(°) IL PIATTO CONTRASSEGNA TO È DISPONIBILE SOLO A FRONTE DELL'ARRIVO
GIORNALIERO DI UNA MATERIA PRIMA PERFETTA ED ADEGUATA ALLA SUA PREPARAZIONE.*

PIZZE

DI TARTUFI E FUNGHI

INNAMORATA € 25

IMPASTO ALL'ORTICA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MISTICANZA ALL'EXTRAVERGINE, PARMIGIANO REGGIANO, TARTUFO STAGIONALE.

DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DIVERSE TIPOLOGIE DI FUNGHI DA NOI SELEZIONATI DISPOSTI SEPARATAMENTE. A COMPLETARE UNA LEGGERA SALSA CON ERBE AROMATICHE, AGLIO, OLIO EVO

MONTANARA € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINFERLI, FAMIGLIOLE, PORCINI, GORGONZOLA E STRIDOLI (ERBE DI CAMPO LOCALI).

SOLE MIO € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK DELL'ALTO ADIGE, PORCINI SALTATI IN PADELLA E CUORE DI TOMINO FUSO.

VARIAZIONI

TARTUFO STAGIONALE € 15

FUNGHI € 5 - PORCINI € 8

CUCINIAMO FUNGHI FRESCHI, LA DISPONIBILITÀ È SOGGETTA ALLA NATURA!
**PER FAR FRONTE A CIÒ, IN DETERMINATE CIRCOSTANZE, CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE UN PRODOTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ SELEZIONATO E ACQUISTATO FRESCO DA NOI IN STAGIONE, LAVORATO ED ABBATTUTO.

*CREMA DI FUNGHI CON L'AROMA DI TARTUFO.

LA DISPONIBILITÀ È LIMITATA ALLA REPERIBILITÀ DI MERCATO E ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI.

IL VARIARE DEI PREZZI DEI PIATTI DI TARTUFO E FUNGHI DURANTE LA STAGIONE È SOGGETTO AGLI INDICI DI MERCATO.

SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

TRUFFLE - EXPERIENCE

LA CARTA DEI FUNGHI & TARTUFI

PRIMI

DI TARTUFI E FUNGHI

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO STAGIONALE € 28

SFOGLIA VERDE ALLE ERBETTE, RIPIENO CREMOSO CON FORMAGGI DELICATI, LA NOSTRA CREMA STORICA DI TARTUFI FRESCHI E TARTUFO BIANCO STAGIONALE

TAGLIATELLE PORCINI E STRIDOLI € 17

PASTA DI GRANI ANTICHI LOCALI, SUGO BIANCO DI PORCINI FRESCHI, ADAGIATA SU VELLUTATA DI STRIDOLI

STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 28

PASTA SENZA UOVO ARROTOLATA A MANO MANTEECATA CON CON CULATELLO SALTATO, SALVIA, TARTUFO STAGIONALE E BRICIOLE CROCCANTI

GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 28

GNOCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, LEGGERO DI FONDUTA, GAMBERO ROSSO MARINATO AGLI AGRUMI BATTUTO A COLTELLO, PISTACCHI TOSTATI E TARTUFO STAGIONALE

IL NOSTRO RISOTTO (MIN 2 PERS.)

MANTECATO CON PARMIGIANO 36 MESI E BURRO DA PANNA FRESCA

CON TARTUFO STAGIONALE € 28

CON FUNGHI MISTI STAGIONALI € 17

RAVIOLI FUNGHI E ZAFFERANO € 17

RAVIOLI RIPIENI DI ERBETTE DI CAMPO E FORMAGGI LOCALI, LA NOSTRA SELEZIONE DI FUNGHI MISTI E ZAFFERANO DI PENNABILLI.

SECONDI

DI TARTUFI E FUNGHI

FIorentINA ALLA BRACE

TAGLIO PRINCIPALE DEL LOMBO COTTO SU BRACE DI LEGNA. ALLEVATA LOCALMENTE

CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 8

CON FUNGHI €/HG 7

TAGLIATA DI FIorentINA ALLA BRACE

TAGLIATA CON OSSO, DI CIRCA 550 GR RICAVATA DAL LOMBO E COTTA SU BRACE DI LEGNA. CARNE ALLEVATA LOCALMENTE

CON TARTUFO STAGIONALE € 37

CON FUNGHI MISTI € 26

SCORTICHIINO

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE COTTO AL TAVOLO SU GHISA ROVENTE

CON TARTUFO STAGIONALE € 37

CON FUNGHI € 26

FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE DI LEGNA

CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 14

CON FUNGHI MISTI €/HG 12

FARAONA

MARINATA AGLI "ODORI" DELLA ROMAGNA E COTTA AL FORNO A LEGNA

CON TARTUFO STAGIONALE € 28

CON FUNGHI E PRUGNE € 22

ANTIPASTI DEL TERRITORIO

SALUMI NOSTRANI € 14

PRODOTTI DA LORENZO E
STAGIONATI NELLE NOSTRE CANTINE

SELEZIONE DI FORMAGGI € 12

IL NOSTRO TERRITORIO ED OLTRE

GIARDINIERA ARTIGIANALE € 8

VERDURE CROCCANTI AGRO-DOLCI

CARCIOFONI ALLA CAFONA € 6

SOTT'OLIO CON AGLIO E
MENTUCCIA (NR 2)

PRIMO SALE CON SPINACI € 12

FORMAGGIO FRESCO "CAU &
SPADA" COTTO SU GHISA AL FORNO
A LEGNA CON SPINACINI TENERI

FONDUTA DI FORMAGGI € 14

FONTINA VALDOSTANA FUSA SERVITA
BOLLENTE CON PANE "INDURATO"

BATTUTA AL PECORINO € 19

FILETTO DI MANZO BATTUTO A
COLTELLO E SCAGLIE DI PECORINO

PECORINO NOCI E MIELE € 12

SCOTTATO NEL PENTOLINO AL
FORNO A LEGNA CON NOCI E MIELE
DELLA VALMARECCHIA

CARPACCIO AL FOSSA € 15

CONTROFILETTO DI MANZO CON
FORMAGGIO DI FOSSA DI
PERTICARA FOSSE FABBRI

ANTIPASTO VEGETARIANO € 11

VERDURE GRIGLIATE SULLE BRACI,
PATATE AL FORNO E TOMINO FUSO

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL
CONTO AL TAVOLO NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

PRIMI PIATTI DEL TERRITORIO

STRANGOLETTI SALSICCIA E STRIDOLI € 12

PASTA SENZA UOVO ARROTOLATA A MANO CON RAGU' ROSSO DI SALSICCIA
NOSTRANA E STRIDOLI (ERBETTA DI CAMPO LOCALE)

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FIORENTINA € 12

SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, RAGU' DI FIORENTINA

CAPPELLETTI ALLA GROTTA € 12

CON PANNA E FUNGHI TARTUFATI*

RAVIOLI AL FOSSA € 13

RAVIOLI RIPIENI DI ERBETTE E FORMAGGI LOCALI, FORMAGGIO DI FOSSA DI
PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO SALTATO IN PADELLA

GNOCCHETTI ALLA CAMPAGNOLA € 12

GNOCCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, CON RAGÙ DI CARNE, VERDURE
DEL GIORNO E SQUACQUERONE

MACCHERONCINI AL COCCIO € 12

GRATINATI AL FORNO CON RAGÙ, PANNA E MOZZARELLA (20 MIN)

SECONDI DEL TERRITORIO

FIORENTINA ALLA BRACE €/HG 6

TAGLIO PRINCIPALE DEL LOMBO. COTTA SU BRACE DI LEGNA.
CARNE ALLEVATA LOCALMENTE

TAGLIATA DI FIORENTINA ALLA BRACE

TAGLIATA CON OSSO, DI CIRCA 550 GR RICAVATA DAL LOMBO E
COTTA SU BRACE DI LEGNA. CARNE ALLEVATA LOCALMENTE

SALE DI CERVIA E "OLIO BUONO" € 22

CON FOSSA DI PERTICARA E POMODORINI € 24

SCORTICHINO ACETO BALSAMICO RUCOLA E GRANA € 22

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO E COTTO SU GHISA ROVENTE

FILETTO DI MANZO

AL SALE DI CERVIA, ROSMARINO E "OLIO BUONO" €/HG 9
ALLA "ROTONDI" AVVOLTO CON PANCETTA STAGIONATA €/HG 10

SPIEDONE € 15

SALSICCIA, FILETTO DI MAIALE, CONTROFILETTO DI MANZO, TACCHINO,
PANCETTA. COTTO ALLA BRACE

CONTORNI

GIARDINIERA DI VERDURINE CROCCANTI € 8

CARCIOFONI SOTT'OLIO "ALLA CAFONA" (NR. 2) € 6.5

INSALATA MISTA € 4.5

PATATE ARROSTITE AL FORNO A LEGNA O FRITTE* € 5

VERDURE GRIGLIATE SU BRACI DI LEGNA € 5

FAGIOLI CANNELLINI AL FORNO, SALVIA E POMODORO € 6

SPINACI AL CARTOCCIO COTTI AL FORNO A LEGNA € 6

CONTORNO MISTO CON PATATE ARROSTITE E VERDURE GRILL € 8

ERBETTE DI CAMPO (IN STAGIONE) € 6.5

FUNGHI CARDONCELLI FRESCHI FRITTI € 11

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO

IL NOSTRO IMPASTO STORICO, PREPARATO NELLO STESSO MODO DA 40 ANNI DA LORENZO. PIENO E SAPORITO.

ALTO LAVORATO A MANO € 1.5

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA PIZZA ALTA. LAVORATA A MANO DOPO ALMENO ORE 36 DI PAZIENTE LIEVITAZIONE.

ORTICA € 1.5

CON L'AGGIUNTA DI ORTICHE RACCOLTE DA NOI IN VALMARECCHIA. LEGGERO ED AROMATICO E' STATO CREATO PER VALORIZZARE PIZZE CON FUNGHI E TARTUFI.

PIUMA € 2

LEGGERISSIMO IMPASTO CREATO DA UN BLEND COMPLETAMENTE INTEGRALE DI 9 FARINE.

GRANO TENERO 0, AVENA INTEGRALE, FARRO INTEGRALE, GRANO DURO VARIETÀ SENATORE CAPPELLI, LINO, GERME DI GRANO, ESTRATTI DI UVA E DI OLIVE, FRUMENTO MALTATO.

VARIAZIONI SU PIZZA

POMODORINI - RUCOLA -
RADICCHIO - SPINACI - OLIVE NERE -
FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI -
INSALATA VERDE, WURSTEL -
SALAMINO - MELANZANE -
ZUCCHINE - ACCIUGHE - CAPPERI -
CIPOLLA - PEPPERONI - COTTO
€ 1.5

OLIVE AROMATIZZATE - POMODORI
ESSICATI - PATATE - VERDURE GRILL -
CARCIOFI € 2.5

PARMIGIANO REGGIANO -
GORGONZOLA - STRACCHINO -
TOMINO - PECORINO - BUFALA -
FOSSA - ALTRI FORMAGGI
€ 3

SPECK - CRUDO - TONNO

€ 3

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL
CONTO AL TAVOLO NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

PIZZE TRADIZIONALI

POMODORO € 5

MARINARA € 5.5

BASE DI SOLO POMODORO CON AGLIO PREZZEMOLO ED OLIO EXTRA-
VERGINE

MARGHERITA € 6

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

MARGHERITA CON BUFALA € 8.5

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

NAPOLETANA € 8

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI DI PANTELLERIA,
ACCIUGHE ITALIANE E ORIGANO

PIZZA CON PATATINE € 8

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E PATATINE FRITTE*

SALAMINO PICCANTE € 8

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E SALAMINO

RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO € 8

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO

CARCIOFI SPACCATELLI € 8

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARCIOFINI SOTT'OLIO (IL CUORE
DEL CARCIOFO)

TONNO E CIPOLLA € 9.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA ROSSA DI
TROPEA

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO € 9.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI E
PROSCIUTTO COTTO

4 STAGIONI € 11

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI E
TRIFOLATI, OLIVE NERE, CUORI DI CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO (TUTTO
SEPARATO)

CAPRICCIOSA € 11

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI E
TRIFOLATI, OLIVE NERE, CUORI DI CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO (TUTTO
MISTO)

BOSCAIOLA € 11

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI,
OLIVE NERE, SALSICCIA NOSTRANA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

CALZONE FARCITO € 10

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, CUORI DI
CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO

FORNARINE

NOVECENTO € 10

FORNARINA AL ROSMARINO,
MISTICANZA ALL'EXTRAVERGINE,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA,
POMODORINI, SARDONCINI
MARINATI AGLI AGRUMI

RUSTICA € 7.5

FORNARINA CON IMPASTO ALTO
LAVORATO A MANO, CIPOLLA
ROSSA DI TROPEA, SPECK DELL' ALTO
ADIGE CROCCANTE, ROSMARINO,
OLIO E.V.O.

SICILIANA € 7

VELO DI POMODORO, OLIVE
AROMATIZZATE, POMODORINI,
ROSMARINO, OLIO E.V.O.

STRACCHINO E RUCOLA € 8.5

BASE BIANCA, STRACCHINO,
RUCOLA FUORI COTTURA CONDITA

CON CRUDO € 6

BASE FORNARINA, ROSMARINO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO

FORNARINA CLASSICA € 3

BASE FORNARINA, ROSMARINO,
SALE GROSSO, OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

FORNARINA ALLE ORTICHE € 3.5

IMPASTO VERDE ALLE ORTICHE,
SEMINI MISTI TOSTATI, SALE GROSSO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

FORNARINA PIUMA € 3.5

IMPASTO INTEGRALE 9 FARINE, SEMINI
MISTI TOSTATI, SALE GROSSO, OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL
CONTO AL TAVOLO NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

PIZZE SPECIALI BIANCHE

LEONTINA € 13.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI* AL NATURALE SALTATI IN PADELLA,
SALSA DI CONDIMENTO
(OLIO EVO, AGLIO, ERBE AROMATICHE)

SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI* AL NATURALE SALTATI IN
PADELLA, SALSA DI CONDIMENTO (OLIO EVO, AGLIO, ERBE AROMATICHE)

MONTE AQUILONE € 13

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPINACINI TENERI, POMODORINI, SALSICCIA
NOSTRANA, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA - FOSSE FABBRI

4 FORMAGGI € 12

STRACCHINO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA CREMOSO,
SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

MONTEFELTRO € 12

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CASCIOTTA D'URBINO, FORMAGGIO DI FOSSA DI
PERTICARA FOSSE FABBRI, SQUACQUERONE DI ROMAGNA

VECCHIA NAPOLI € 12

IMPASTO ALTO BATTUTO A MANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI DI
PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, POMODORINI, OLIVE KALAMATA,
POMODORI ESSICATI AL SOLE, BASILICO, ORIGANO, PEPERONCINO A
GUARNIZIONE

TREVIGIANA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TREVIGIANO, SPECK DELL'ALTO
ADIGE IGP, PEPE VERDE

PARMIGIANA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO,
PARMIGIANO REGGIANO, PASSATA DI POMODORO FRESCO A COMPLETARE

FIOR DI LATTE € 11

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP. DOPO L'USCITA RUCOLA,
RADICCHIO TREVIGIANO, POMODORINI

GROTTA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE E POMODORINI. DOPO LA COTTURA RUCOLA,
SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

PIZZA DEL CONTADINO € 13

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, STRIDOLI - ERBA DI CAMPO LOCALE
- POMODORINI, SPECK DELL'ALTO ADIGE

PRIMAVERA € 12

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, SPINACI FRESCHI, POMODORINI,
PARMIGIANO REGGIANO, NOCI, PINOLI

ACQUA

PANNA - SAN PELLEGRINO € 3

0.75 LT NATURALE - FRIZZANTE

BIRRA ALLA SPINA

HB ORIGINAL, BIONDA 5.1°

HB MUNCHNER, WEISSE 5.1°

HB URBOK, AMBRATA 7.2°

PICCOLA / MEDIA / 1 LT. € 3.3/5.5/12

BIRRA STAGIONALE

IN BOCCALE TIPICO € 5.5

VINO

ROSSO - SANGIOVESE FELSINA

IGT TOSCANA 13°

BIANCO - FAMOSO S. LUCIA

IGT EMILIA ROMAGNA BIO 12.5°

BIANCO FRIZZANTE - PIGNOLETTO

DOC CEVICO 11.5°

0.25/0.50/1.0 LT. € 3.5/6.5/12

BIBITE

BIBITE ALLA SPINA

COCA COLA, SPRITE

PICCOLA € 3.3

MEDIA € 5

BIBITE IN VETRO

BIBITE IN BOTTIGLIA € 4

COCA COLA, COCA ZERO, FANTA,
CEDRATA TASSONI, CHINOTTO
LURISIA

BIBITE BIO GALVANINA € 4.5

TEA FREDDO BIO (LIMONE, PESCA) -
GASSOSA

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL
CONTO AL TAVOLO NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

PIZZE SPECIALI ROSSE

MIMÌ € 10

IMPASTO BATTUTO A MANO, PASSATA DI POMODORO FRESCO DEL "NOSTRO ORTO", MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

MIMÌ CON FORMAGGIO DI FOSSA € 13

..IN AGGIUNTA FOSSA DI PERTICARA FOSSE FABBRI

MIMÌ NAPOLI € 12

..CON CAPPERI DI PANTELLERIA E ACCIUGHE ITALIANE

SFIZIOSA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRESCHE, GORGONZOLA CREMOSO, SALAMINO PICCANTE

SAPORITA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CIPOLLA DI TROPEA, CAPPERI DI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, ORIGANO

GRATINATA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE, FUNGHI, POMODORINI, CIPOLLA, ZUCCHINE, E PANE GRATINATO PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE

VEGETARIANA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE FRESCHE..MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, INSALATINA

GRILL € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLIATE SULLE BRACI DI LEGNA..MELANZANE, FUNGHI, ZUCCHINE, RADICCHIO, PEPPERONI

CONTE DI CAGLIOSTRO € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI, OLIVE "KALAMATA", ORIGANO

FUNGHI AL TARTUFO € 10

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI AROMATIZZATI AL TARTUFO*

FUNGHI PORCINI € 14

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI*
- UTILIZZIAMO PORCINI DI ALTISSIMA QUALITÀ -

MILLEGUSTI PICCOLA € 13

- GRANDE COME UNA PIZZA NORMALE -
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TANTI GUSTI SUDDIVISI A SPICCHI TRA LORO

MILLEGUSTI GRANDE € 15

- PIU' GRANDE RISPETTO UNA PIZZA NORMALE -
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TANTI GUSTI SUDDIVISI A SPICCHI TRA LORO

DIAVOLA € 12

BASE ROSSA DI SOLO POMODORO, CIPOLLA, PEPPERONI, SALSICCIA, CAPPERI DI PANTELLERIA, SALAMINO PICCANTE, OLIVE NERE

BUFALA ROSSA € 11

BASE ROSSA DI SOLO POMODORO. DOPO LA COTTIRA MISTICANZA, POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

VALTELLINA € 11

BASE ROSSA DI SOLO POMODORO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO, POMODORINI

DESSERT

COPPA HEISENBERG € 6

IL NOSTRO DESSERT STORICO.
GELATO ARTIGIANALE ALLA PANNA
CON FRUTTI DI BOSCO BOLLENTI ED
UNA SALSA DELLA QUALE LISA
CUSTODISCE IL SEGRETO DAL 1982

MASCARPONE € 6

MASCARPONE CLASSICO,
SAVOIARDI AL CAFFÈ E SCAGLIE DI
CIOCCOLATO

ZUPPA INGLESE € 6

CREMA PASTICCERA, CREMA AL
CIOCCOLATO, SAVOIARDI,
ALCHERMES, SCAGLIE DI
CIOCCOLATO

CALIMERO € 6

CREMA DI MASCARPONE AL
CIOCCOLATO CON PERE

BANANA CATALANA € 6

CREMA CATALANA CROCCANTE IN
SUPERFICIE, BANANA CARAMELLATA
E PINOLI

CAFFÈ GOURMAND € 10

CAFFÈ ESPRESSO, PASTICCERIA,
DESSERT MIGNON E DRINK DI
VISNER ALLE VISCIOLE

DEGUSTAZIONE DI DESSERT € 12

3 DIVERSI BARATTOLINI
CONTENENTI I "DESSERT DEL
GIORNO" E PASTICCERIA SECCA

PASTICCERIA ASSORTITA € 6

CANTUCCI E "BRUTTI MA BUONI"
DI PASTICCERIA ARTIGIANALE
PIETRACUTESE "ARTE BIANCA"

TARTUFO BIANCO O NERO € 5

TARTUFO AFFOGATO € 6.5
SAMMONTANA

SORBETTO AL CAFFÈ € 4

SORBETTO STAGIONALE € 5

BASE YOGURT CON MANGO E
PASSION FRUIT

FRUTTA DI STAGIONE € 6

FRUTTA CON GELATO € 7.5

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL
CONTO AL TAVOLO NON SI
EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

CARTA DELLE BIRRE

ITALIANE

BIRRIFICIO COLLESI APECCHIO (PU)

BOTTIGLIA DA 0.75 LT

BLANCHE - COLLESI 5°, BIANCA € 17

ALTER - COLLESI 6°, BIONDA € 17

EGO - COLLESI 6°, BIONDA € 17

FIAT LUX - COLLESI 7.5°, AMBRATA € 17

UBI - COLLESI 8°, ROSSA € 17

IPA - COLLESI 8.5°, INDIA PALE ALE € 17

MAJOR - COLLESI 8°, NERA € 17

TRIPLO MALTO - COLLESI 9°, BIONDA € 17

MENABREA ANNIVERSARIO € 7

0.66 LT, 4.8°, LAGER, BIELLA (BI)

ICNUSA NON FILTRATA € 6

0.5 LT, 5°, LAGER, SARDEGNA

MORETTI € 7

0.66 LT, 4.6°, LAGER, ITALIA

ESTERE

BLANCHE DE NAMUR € 14

BIANCA 4.5°, 0.75 LT BELGIO

LA CHOUFFE € 14

BLONDE 8°, BIONDA, 0.75 BELGIO

BLOEMENBIER € 6

AROMATIZZATA AI FIORI 0.33 LT. 7°, BELGIO

BECK'S ANALCOLICA € 4

0.33 LT, GERMANIA

BAR - CAFFETERIA

ESSE CAFFÈ' - MISCELA SPECIALE "MASINI"

CAFFÈ ESPRESSO € 2.5

CAFFÈ' DECAFFEINATO € 2.5

CAFFÈ D'ORZO € 2.5

CAFFÈ CORRETTO € 3

CAPPUCCINO - TE CALDO - CAMOMILLA € 3

COPERTO € 2.5