

## PIZZE CLANDESTINE

SELEZIONE DI MAGGIO

OGNI MESE PROPONIAMO UNA SELEZIONE DI PIZZE STAGIONALI.

### FIORDALISO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI ZUCCHINE, ALICI DELL'ADRIATICO, CIUFFI DI RICOTTA NOSTRANA, FIORE DI ZUCCHINA IN TEMPURA, SALSA DI SOIA.

### ASPARAGI & ASPARAGI € 13

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ASPARAGI DELLA VALMARECCHIA, BRIE, BACON CROCCANTE E UOVO "ALL'OCCHIO DI BUE".

## 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 - PERUZZI LILIANA

**FRANCIACORTA BRUT € 6**  
CONTADI CASTALDI

**FRANCIACORTA BRUT ROSE' € 7**  
CONTADI CASTALDI

**CHAMPAGNE BRUT RESERVE € 12**  
PAUL BARA

### GIN TONIC € 10

HENDRIK'S - MALFY - MARE - TANQUERAY

## 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 € 58

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 € 62

STRIDOLI, PRUGNOLI, UOVA E  
BRICIOLE CROCCANTI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E  
TARTUFO STAGIONALE.

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

FARAONA AL FORNO A LEGNA,  
FUNGHI PRUGNOLI E PRUGNE.

### SOLO PRUGNOLI € 66

UOVA "AGITATE NON  
MESCOLATE" E  
FUNGHI PRUGNOLI.

CARPACCIO DI CONTROFILETTO  
DI MANZO E  
FUNGHI PRUGNOLI.

CAPPELLACCI VERDI, LA  
NOSTRA CREMA DI TARTUFI E  
FUNGHI PRUGNOLI.

SCORTICHINO DI ROMAGNOLA  
COTTO SU GHISA, FUNGHI  
PRUGNOLI, A GUARNIRE  
INSALATINA DI SPINACI GENTILI.

**\*DISPONIBILE "SOLO TARTUFO" CON  
TARTUFO A SOSTITUZIONE DEI  
PRUGNOLI IN TUTTI E 4 I PIATTI.**

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

# 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 € 26

AI FUNGHI PRUGNOLI € 22

#### PORCINI GRATINATI AL FORNO A LEGNA € 16

CAPPELLE ARROSTITE INTERE CON PANE CROCCANTE ALLE ERBE AROMATICHE

#### PORCINI ALLA GRIGLIA € 16

CAPPELLE GRIGLIATE SU BRACI DI LEGNA SERVITI CON SALSINA VERDE

#### BATTUTA DI FILETTO DI ROMAGNOLA

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

AL TARTUFO STAGIONALE € 26

AI FUNGHI PRUGNOLI € 22

#### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA

COMPLETATE CON TARTUFO STAGIONALE € 24

CUCINATE CON FUNGHI PRUGNOLI € 20

CUCINATE CON FUNGHI STAGIONALI € 17

#### FONDUTA DI FORMAGGI AL TARTUFO STAGIONALE € 26

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 € 24

CON FUNGHI PRUGNOLI € 20

CON FUNGHI STAGIONALI € 17

#### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 26

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

#### OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI

RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

AL TARTUFO € 7.5

CLASSICHE €

## PIZZE

DI TARTUFI E FUNGHI

### INNAMORATA € 25

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

### PIZZA PRUGNOLI € 19

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PRUGNOLI. A COMPLETARE UNA LEGGERA SALSA CON ERBE AROMATICHE, AGLIO, OLIO EVO

### 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 € 10

FUNGHI € 5 - PRUGNOLI € 10

CUCINIAMO FUNGHI FRESCI, 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 € 26

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

#### TAGLIATELLE PRUGNOLI € 20

PASTA DI GRANI ANTICHI LOCALI, SUGO BIANCO DI PRUGNOLI FRESCI

#### GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 26

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

#### TAGLIATELLE PORCINI E STRIDOLI € 17

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

#### STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 26

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

#### IL NOSTRO RISOTTO (MIN 2 PERS.)

MANTECATO CON PARMIGIANO 36 MESI E BURRO DA PANNA FRESCA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 26  
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 PRUGNOLI €/HG 8

#### 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 € 35  
CON FUNGHI PRUGNOLI € 30  
CON FUNGHI MISTI € 26

#### SCORTICHINO

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE COTTO AL TAVOLO SU GHISA ROVENTE  
CON TARTUFO STAGIONALE € 35  
CON FUNGHI PRUGNOLI € 30  
CON FUNGHI MISTI € 26

#### FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE DI LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 14  
CON FUNGHI PRUGNOLI €/HG 14  
CON FUNGHI MISTI €/HG 12

#### FARAONA

MARINATA AGLI "ODORI" DI ROMAGNA E COTTA AL FORNO A LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 26  
CON FUNGHI PRUGNOLI E PRUGNE € 24

## ANTIPASTI DEL TERRITORIO

### SALUMI NOSTRANI € 14

PRODOTTI DA LORENZO, 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

GNOCCHI 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 MAIALINO, 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 - PEPERONI - 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, SALSICCIA DI CONDIMENTO (OLIO EVO, AGLIO, ERBE AROMATICHE)

### SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI\* AL NATURALE SALTATI IN PADELLA, SALSICCIA 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 ESSICCATI 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. € 3.8/5.5/13

## BIRRA STAGIONALE

IN BOCCALETTO 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. € 6/9/15

## BIBITE

**BIBITE ALLA SPINA**

COCA COLA, SPRITE

**PICCOLA € 3.5**

**MEDIA € 5**

## BIBITE IN VETRO

**BIBITE IN BOTTIGLIA € 4.5**

COCA COLA, COCA ZERO, FANTA,

CEDRATA TASSONI, CHINOTTO

LURISIA

 **BIBITE BIO GALVANINA € 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 EXTRAVERGINE 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