

## PER INIZIARE

APERITIVO, BOLLA, SFIZIO.

## AL CALICE

PROSECCO SUP. - ADAMI  
€ 5

FRANCIACORTA BRUT - COLA  
€ 6

FRANCIACORTA ROSÈ  
- CONTADI CASTALDI  
€ 7

VERDICCHIO DOSAGE ZERO -  
LILIANA PERUZZI  
€ 6

CHAMPAGNE BRUT RESERVE -  
PAUL BARÀ  
€ 12

GIN TONIC: MARE - MALFY-  
TANQUERAY - HENDRIK'S  
€ 10

SPRITZ  
€ 6

## IN ABBINAMENTO

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI  
CLASSICHE / AL TARTUFO  
€ 7/7.5

BOMBETTA AL TARTUFO  
BASE DI PIZZA FRITTA, BURRATA, LIME, NOCI,  
PIOGGIA DI TARTUFO  
€ 15

FUNGHI FRITTI  
CARDONCELLI / PORCINI  
11/15

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.

## LA GROTTA

LA FAMIGLIA SACCANI VI DA IL BENVENUTO INVITANDOVVI A  
SCOPRIRE LA PROPRIA CUCINA TERRITORIALE DI FUNGHI,  
TARTUFI E PRIMIZIE LOCALI.

DI SEGUITO PROPONIAMO 3 MENU' DEGUSTAZIONE CHE  
RACCONTANO LA NOSTRA STORIA, I NOSTRI LUOGHI E LA  
TRADIZIONE NELLA CUCINA DEL SOTTOBOSCO.



## I PERCORSI

SOTTOBOSCO, TERRITORIO, STAGIONI E TRADIZIONI.

## A SPASSO NEL BOSCO

UN'INSOLITA CENA PENSATA PER ESSER CONDIVISA.

13 PREPARAZIONI DEL GIORNO. I FUNGHI, I TARTUFI, I PRODOTTI DEL TERRITORIO.  
IL PERCORSO NON PREVEDE PRIMI E SECONDI, MA PIATTI UNICI DA CONDIVIDERE.  
2 PREPARAZIONI SONO PRESENTATE CON TARTUFO BIANCO.

€ 68/Pers

## A PASQUALE

FU PASQUALE ROTONDI A SALVARE LE TELE DI MAGGIOR PREGIO, NEI NOSTRI  
LUOGHI, DURANTE LA II° GUERRA. QUESTO E' IL MENU' DEDICATOGLI.

STRIDOLI, UOVA, FUNGHI E BRICIOLE CROCCANTI.  
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TARTUFO BIANCO.  
GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI" CON FONDUTA LEGGERA, GAMBERI ROSSI  
MARINATI, PISTACCHI E TARTUFO BIANCO.  
FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.  
€ 78/Pers

## SOLO TARTUFO BIANCO

PROTAGONISTA, MAI COMPARSA.  
INGREDIENTE UNICO DALL'INIZIO ALLA FINE. I 4 CLASSICI DELLA GROTTA.

L'UOVO "AGITATO NON MESCOLOTO" AL TARTUFO BIANCO.  
CARPACCIO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO BIANCO.  
CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO BIANCO.  
SCORTICHINO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO.  
€ 88/Pers

\*PERCORSI PER MINIMO 2 PERSONE - NON CONDIVISIBILI - COPERTO E BEVANDE ESCLUSE

# TARTUFERIA

CARTA DEI FUNGHI E TARTUFI

LE MIGLIORI MATERIE PRIME DEL  
SOTTOBOSCO FRESCHE.

LA DISPONIBILITA' E' GARANTITA  
UNICAMENTE DALLA NATURA.

CIO' NON E' PER NOI UN LIMITE  
MA UN VANTO.

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.

## ANTIPASTI DI FUNGHI E TARTUFI

### ANTIPASTO DEL BOSCO\* € 16

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

### CARPACCIO

CONTROFILETTO DI MANZO DI ROMAGNOLA DELLE NOSTRE VALLI

**AL TARTUFO BIANCO** € 36  
**AI FUNGHI PORCINI A CRUDO** ° € 22  
**AI FUNGHI OVULI A CRUDO** ° € 26

### INSALATA DI FUNGHI

FUNGHI FRESCI TAGLIATI A COLTELLO, SEDANO, PARMIGIANO 24 MESI, IL NOSTRO CONDIMENTO

**DI PORCINI** ° € 18  
**DI OVULI** ° € 22

### PORCINI GRATINATI € 16

CAPPELLE ARROSTITE INTERE AL FORNO A LEGNA CON PANE CROCCANTE PROFUMATO

### PORCINI ALLA GRIGLIA ° € 18

APPENA SCOTTATI SU ROVENTI BRACI DI LEGNA, SERVITI CON SALSINA ALLE ERBE AROMATICHE

### BATTUTA DI FILETTO DI ROMAGNOLA

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

**AL TARTUFO BIANCO** € 36  
**AI FUNGHI PORCINI** ° € 23  
**AI FUNGHI OVULI** ° € 27

### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLOTO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA

**COMPLETATE CON TARTUFO BIANCO** € 32  
**CUCINATE CON FUNGHI STAGIONALI** € 18

### PRIMO SALE "CAU E SPADA" AL FORNO A LEGNA

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO IN GHISA AL FORNO A LEGNA

**CON TARTUFO BIANCO** € 32  
**CON FUNGHI STAGIONALI** € 18

### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO BIANCO € 32

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** € 7

° quando disponibili sul mercato  
\*aromatizzazione

# TARTUFERIA

CARTA DEI FUNGHI E TARTUFI

## PRIMI DI FUNGHI E TARTUFI

### **CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO € 36**

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

### **TAGLIATELLE AL TARTUFO € 36**

SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, LA NOSTRA CREMA STORICA DI TARTUFI FRESCHI E TARTUFO BIANCO.

### **STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 36**

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

### **GNOCCETTI ALLA ROTONDI € 36**

GNOCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, FONDUTA LEGGERA, BATTUTO DI GAMBERO ROSSO MARINATO AGLI AGRUMI, PISTACCHI TOSTATI E TARTUFO BIANCO.

### **IL NOSTRO RISOTTO (MIN 2 PX)**

MANTECATO CON PARMIGIANO 36 MESI E BURRO DA PANNA FRESCA  
**CON TARTUFO BIANCO € 36**  
**CON FUNGHI € 17**

### **TAGLIATELLE STRIDOLI E PORCINI € 17**

SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, FONDO DI VELLUTATA DI STRIDOLI E SUGO BIANCO DI FUNGHI PORCINI

### **RAVIOLI FUNGHI E ZAFFERANO € 17**

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

## SECONDI DI FUNGHI E TARTUFI

### **FIorentINA ALLA BRACE**

TAGLIO PRINCIPALE DEL LOMBO. COTTA SU BRACE DI LEGNA.  
LIMOUSINE ALLEVATA LOCALMENTE  
**CON TARTUFO BIANCO €/HG 8,5**  
**CON FUNGHI €/HG 7,5**

### **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 BIANCO € 40**  
**CON FUNGHI € 28**

### **SCORTICHINO**

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO E COTTO SU GHISA ROVENTE  
**CON TARTUFO BIANCO € 40**  
**CON FUNGHI € 26**

### **FILETTO DI MANZO**

FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE DI LEGNA  
**CON TARTUFO BIANCO €/HG 15**  
**CON FUNGHI €/HG 12**

### **FARAONA**

MARINATA CON "GLI ODORI" DELLA TRADIZIONE, COTTA AL FORNO A LEGNA  
**CON TARTUFO BIANCO € 36**  
**CON FUNGHI E PRUGNE € 22**

## DESSERT AL TARTUFO:

### **CREMA CHANTILLY AL TARTUFO**

SERVITA NEL CALICE CON VERO TARTUFO BIANCO PREGIATO GRATATO € 14

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

# IL TERRITORIO

LE ERBE, LE CARNI E LA  
VALMARECCHIA

## ANTIPASTI DEL TERRITORIO

**SALUMI NOSTRANI** € 14  
PRODOTTI DA LORENZO E STAGIONATI NELLE NOSTRE CANTINE

**SELEZIONE DI FORMAGGI** € 12  
IL NOSTRO TERRITORIO ED OLTRE

**PRIMO SALE CON SPINACI** € 12  
FORMAGGIO FRESCO "CAU & SPADA" COTTO SU GHISA AL FORNO A LEGNA CON  
SPINACINI TENERI

**BATTUTA AL PECORINO** € 19  
FILETTO DI MANZO BATTUTO A COLTELLO E SCAGLIE DI PECORINO

**PECORINO NOCI E MIELE** € 12  
NEL PENTOLINO AL FORNO A LEGNA CON NOCI E MIELE DELLA VALMARECCHIA

**CARPACCIO AL FOSSA** € 16  
CONTROFILETTO DI MANZO CON FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA FABBRI

**ANTIPASTO VEGETARIANO** € 11  
VERDURE GRIGLIATE SULLE BRACI, PATATE AL FORNO E TOMINO FUSO

## PRIMI DEL TERRITORIO

**TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI "BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO"** € 14  
SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, RAGU DI 'BUE GRASSO PROFUMO DI GINEPRO

**STRANGOLETTI SALSICCIA E STRIDOLI** € 12  
PASTA SENZA UOVO ARROTOLATA A MANO CON RAGU' ROSSO DI SALSICCIA  
NOSTRANA E STRIDOLI (ERBA 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** € 14  
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

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.

## IL TERRITORIO

ACQUISTIAMO TERRITORIO,  
CUCINIAMO TERRITORIO,  
PROPONIAMO TERRITORIO.

## LA FIORENTINA CARNI LOCALI COTTE SU BRACI DI LEGNA

SELEZIONIAMO SOLO DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI LOCALI.  
LE TIPOLOGIE VARIANO IN BASE DISPONIBILITA' GIORNALIERA.  
LE CARNI SONO ESPOSTE NELLA NOSTRA VETRINA D'AFFINAMENTO.

**FIORENTINA LOCALE** €/HG 6

**FIORENTINA LOCALE - SELEZIONE SPECIALE** €/HG 7 - 8  
A SCELTA DALLA NOSTRA VETRINA

## DALLA GRIGLIA

CARNI LOCALI COTTE SU BRACI DI LEGNA

### 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"** € 23  
**CON FOSSA DI PERTICARA E POMODORINI** € 25

### 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

## I CONTORNI

DALLA BRACE, DAL FORNO, DALLA STUFA E DALL'ORTO

**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** SALTATE IN PADELLA (IN STAGIONE) € 6.5

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.

# LA PIZZERIA

STORIA DI UN FORNO A LEGNA

FARINE LOCALI, INGREDIENTI STAGIONALI ED IL NATURALE TEMPO D'ATTESA PER LA MIGLIOR LIEVITAZIONE.

## GLI IMPASTI

ALMENO 36 ORE DI MATURAZIONE

### CLASSICO

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

### ALTO LAVORATO A MANO € 2

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA PIZZA ALTA. LAVORATA A MANO DOPO ALMENO 48 ORE DI PAZIENTE LIEVITAZIONE.

### ORTICA € 2

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

### PIUMA € 2

LEggerissimo. OTTENUTO 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.

## PIZZE "CLANDESTINE"

SELEZIONE NOVEMBRE

### PIEDIMONTE € 26

IMPASTO CON FARINA DI CASTAGNE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO UNCINATUM.

## PIZZE DI FUNGHI E TARTUFI

### INNAMORATA CON TARTUFO NERO € 25

### INNAMORATA CON TARTUFO BIANCO € 36

IMPASTO ALL'ORTICA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MISTICANZA ALL'EXTRAVERGINE, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, TARTUFO A SCELTA BIANCO O NERO.

### ESMERALDA° € 27

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MISTO DI INSALATINA A FOGLIA VERDE, PAMIGIANO REGGIANO, SEDANO, FUNGHI OVULI A CRUDO. (NON SEMPRE DISPONIBILE).

### LEONTINA € 13.5

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

### SOTTOBOSCO € 15

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

### DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 3 TIPOLOGIE DI FUNGHI DA NOI SELEZIONATI DISPOSTI SEPARATAMENTE. COMPLETATA CON SALSIA DI 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.

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

# LA PIZZERIA

STORIA DI UN FORNO A LEGNA

## PIZZE "I PANCIOTTI"

### **BOLOGNA € 11**

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

### **CLASSIC € 9.5**

PROSCIUTTO CRUDO PARMA 24 MESI,  
POMODORI FRESCHI, INSALATA VERDE,  
SENAPE MAIONESE E SALSA PICCANTE AGRO-  
DOLCE

## PIZZE 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**

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

### **STRACCHINO E RUCOLA € 8.5**

BASE BIANCA, STRACCHINO, RUCOLA FUORI  
COTTURA.

## PIZZE BIANCHE CONTEMPORANEE

### **4 FORMAGGI € 12**

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

### **MONTE AQUILONE € 13**

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

### **MONTEFELTRO € 12**

CASCIOTTA D'URBINO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 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 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  
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

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.

# LA PIZZERIA

STORIA DI UN FORNO A LEGNA

## PIZZE CLASSICHE

MARINARA € 5.5 - MARGHERITA € 6 -  
NAPOLETANA € 8 -  
4 STAGIONI € 11 - TONNO E CIPOLLA €  
9.5 - CAPRICCIOSA € 11 -  
FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO € 9.5 -  
BOSCAIOLA € 11 - CALZONE € 10

## VARIAZIONI

VERDURE - WURSTEL - SALAMINO -  
ACCIUGHE - CAPPERI - COTTO  
€ 1.5

OLIVE AROMATIZ - POM. ESSICATI -  
PATATE - VERD. GRILL - CARCIOFI  
€ 2.5

FORMAGGI - BUFALA - SALUMI - TONNO  
€ 3

## PIZZE ROSSE CONTEMPORANEE

**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**  
**MIMÌ CON CAPPERI E ACCIUGHE € 12**

**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, PEPERONI

**CONTE DI CAGLIOSTRO € 12**  
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI,  
OLIVE "KALAMATA", ORIGANO

**MILLEGUSTI € 13**  
**MILLEGUSTI GRANDE € 15**  
- POMODORO, MOZZ. FIOR DI LATTE, DIVERSE FARCITURE SUDDIVISE TRA LORO.

**DIAVOLA € 12**  
BASE ROSSA DI SOLO POMODORO, CIPOLLA, PEPERONI, SALSICCIA, CAPPERI DI  
PANTELLERIA, SALAMINO PICCANTE, OLIVE NERE

**BUFALA ROSSA € 11**  
BASE ROSSA DI SOLO POMODORO. DOPO LA COTTURA MISTICANZA, POMODORINI,  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP FUORI COTTURA

**VALTELLINA € 11**  
BASE ROSSA DI SOLO POMODORO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, MISTICANZA,  
PARMIGIANO REGGIANO, POMODORINI

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.



# IL BERE

BIRRE BIBITE E DRINK

## 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**

**BIRRA ALLE CILIEGIE SELVATICHE -  
CARDINALE 6.8° (AN) € 17**

**MENABREA ANNIVERSARIO € 7**  
0.66 LT, 4.8°, LAGER, BIELLA (BI)

**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

Per motivi gestionali non si  
effettuano conti separati. Si prega  
di richiedere il conto al tavolo.

## DALLA SPINA

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

**BIRRA BIONDA - HB ORIGINAL 5.1°**

**BIRRA BIONDA NON FILTRATA - HB SOMMERZWICKL 5.1°**

**BIRRA WEISSE - HB MUNCHNER 5.1°**

**BIRRA AMBRATA - HB URBOK 7.2°**

**COCA COLA**

## VINO

0,25 €. 6 - 0,50 €. 9 - BT. 0,75 €. 15

**ROSSO - SANGIOVESE FELSINA**  
IGT TOSCANA 13°

 **BIANCO - FAMOSO S. LUCIA**  
IGT EMILIA ROMAGNA BIO 12.5°

## BIBITE IN VETRO

**COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, CEDRATA TASSONI, CHINOTTO LURISIA € 4.5**

**GALVANINA BIO TEA FREDDO LIMONE/PESCA - GASSOSA € 5**

## ACQUA

**PANNA - SAN PELLEGRINO**

0.75 LT NATURALE - FRIZZANTE € 3

## CAFFE'

**ESSE CAFFE' - MISCELA SPECIALE "MASINI"**

**CAFFÈ ESPRESSO - CAFFE' DECAFFEINATO € 2.5**

**CAFFÈ CORRETTO € 3**

**CAFFÈ D'ORZO € 2.5**

**CAPPUCCINO - TE CALDO - CAMOMILLA € 3**

**COPERTO € 2.5**

**RICHIEDI LA CARTA VINI - DESSERT - DISTILLATI**

