

## PIZZE CLANDESTINE

SELEZIONE DI GIUGNO

OGNI MESE PROPONIAMO UNA SELEZIONE DI 2 PIZZE STAGIONALI.

**CAPPELLO DELLA STREGA € 13**  
\*bestseller

COPOSIZIONE DI FORNARINA FARCITA, MISTICANZA, GOCCIE DI BUFALA, POMODORINI COLORATI, PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO, ORIGANO E..SORPRESA FINALE!

**PIZZA DELL'ALPINO € 17**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI COTTI AL FORNO A LEGNA, BACON CROCCANTE E TALEGGIO FUSO.

## 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 A CASA PROPRIA. 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 IN 3 GENERAZIONI DI RISTORAZIONE. BUON APPETITO!



## L'APERITIVO

LE BOLLICINE AL CALICE

**PROSECCO SUPERIORE € 4**  
BOSCO DI GICA - ADAMI

**VERDICCHIO METODO CLASSICO € 5.5**  
VERDICCHIO METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO "PER L'UGO" - PIEVALTA

**FRANCIACORTA BRUT € 5.5**  
CONTADI CASTALDI

**FRANCIACORTA BRUT ROSE' € 6.5**  
CONTADI CASTALDI

## PER INIZIARE

I FRITTI DA CONDIVIDERE

**OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI**

**AL TARTUFO € 7**  
**CLASSICHE € 6.5**  
RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

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

**FUNGHI FRITTI**

CON LA NOSTRA STORICA PANATURA CROCCANTE  
**CARDONCELLI € 9**  
**PORCINI € 13**  
**MISTI € 11**

## 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 € 54

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 € 59

STRIDOLI, UOVA, FUNGHI 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 DI GIORNATA E PRUGNE.

### SOLO TARTUFO € 59

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MANZO E TARTUFO STAGIONALE.

UOVA "AGITATE NON MESCOLATE" E TARTUFO STAGIONALE.

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

SCORTICHINO DI ROMAGNOLA AL TARTUFO STAGIONALE COTTO SU GHISA, GUARNIZIONE CON INSALATINA DI SPINACINI GENTILI.

*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 € 20**

**AI FUNGHI PORCINI A CRUDO° € 18**

**AI FUNGHI OVULI A CRUDO° € 24**

### INSALATA DI FUNGHI FRESCHI A CRUDO

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

**DI PORCINI° € 16**

**DI OVULI° € 20**

**CON AGGIUNTA DI TARTUFO STAGIONALE € +8**

### 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 € 22**

**AI FUNGHI PORCINI° € 20**

**AI FUNGHI OVULI° € 26**

### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA

**COMPLETATE CON TARTUFO STAGIONALE € 19**

**CUCINATE CON FUNGHI STAGIONALI € 16**

### FONDUTA DI FORMAGGI AL TARTUFO STAGIONALE € 19

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 € 17**

**CON FUNGHI STAGIONALI € 15**

### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO € 19

POLENTA FRITTA CON FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA

### BOMBETTA AL TARTUFO € 15

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

### FUNGHI FRITTI

CON LA NOSTRA STORICA PANATURA CROCCANTE

**CARDONCELLI € 9**

**PORCINI € 13**

### OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI

RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

**AL TARTUFO € 7**

**CLASSICHE € 6.5**

**(°) 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 € 21

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

### ESMERALDA° € 24

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MISTO DI INSALATINA A FOGLIA VERDE, PAMIGIANO REGGIANO, SEDANO, FUNGHI OVULI A CRUDO.

### DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 3 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 € 8

FUNGHI € 5 - PORCINI € 8

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.

# TRUFFLE - EXPERIENCE

## LA CARTA DEI FUNGHI & TARTUFI

### PRIMI

DI TARTUFI E FUNGHI

### CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO € 22

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

### TAGLIATELLE PORCINI E STRIDOLI € 16

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

### STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 22

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

### GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 23

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

### IL NOSTRO RISOTTO (MIN 2 PX)

MANTECATO CON PARMIGIANO 36 MESI E BURRO DA PANNA FRESCA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 22  
CON FUNGHI MISTI STAGIONALI € 16

### RAVIOLI FUNGHI E ZAFFERANO € 16

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. COTTA SU BRACE DI LEGNA. CARNE ALLEVATA LOCALMENTE  
CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 7  
CON FUNGHI €/HG 6.5

### 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 STAGIONALE € 28  
CON FUNGHI MISTI € 24

### SCORTICHI NO

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO E COTTO SU GHISA ROVENTE  
CON TARTUFO STAGIONALE € 27  
CON FUNGHI € 23

### FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE DI LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 13  
CON FUNGHI MISTI €/HG 11

### FARAONA

MARINATA AGLI "ODORI" DELLA ROMAGNA E COTTA AL FORNO A LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 25  
CON FUNGHI E PRUGNE € 19

## ANTIPASTI DEL TERRITORIO

### SALUMI NOSTRANI € 13

PRODOTTI DA LORENZO E  
STAGIONATI NELLE NOSTRE CANTINE

### SELEZIONE DI FORMAGGI € 10

IL NOSTRO TERRITORIO ED OLTRE

### GIARDINIERA ARTIGIANALE € 7.5

VERDURE CROCCANTI AGRO-DOLCI

### CARCIOFONI ALLA CAFONA € 7.5

SOTT'OLIO CON AGLIO E  
MENTUCCIA (NR 3)

### PRIMO SALE CON SPINACI € 10

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

### FONDUTA DI FORMAGGI € 12

FONTINA VALDOSTANA FUSA SERVITA  
BOLLENTE CON PANE "INDURATO"

### BATTUTA AL PECORINO € 16

FILETTO DI MANZO BATTUTO A  
COLTELLO E SCAGLIE DI PECORINO

### PECORINO NOCI E MIELE € 10

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

### CARPACCIO AL FOSSA € 13

CONTROFILETTO DI MANZO CON  
FORMAGGIO DI FOSSA DI  
PERTICARA FOSSE FABBRI

### ANTIPASTO VEGETARIANO € 10

VERDURE GRIGLIATE SULLE BRACI,  
PATATE AL FORNO E TOMINO FUSO

## PRIMI PIATTI DEL TERRITORIO

### STRANGOLETTI SALSICCIA E STRIDOLI € 10

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

### TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FIORENTINA € 10

SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, RAGU' DI FIORENTINA

### CAPPELLETTI ALLA GROTTA € 10

CON PANNA E FUNGHI TARTUFATI\*

### RAVIOLI AL FOSSA € 12

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 € 10

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

## SECONDI DEL TERRITORIO

### FIORENTINA ALLA BRACE €/HG 5.5

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" € 19

CON FOSSA DI PERTICARA E POMODORINI € 22

### SCORTICHINO ACETO BALSAMICO RUCOLA E GRANA € 19

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO E COTTO SU GHISA ROVENTE

### FILETTO DI MANZO

AL SALE DI CERVIA, ROSMARINO E "OLIO BUONO" €/HG 8.5  
ALLA "ROTONDI" AVVOLTO CON PANCETTA STAGIONATA €/HG 9.5

### SPIEDONE € 13

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

## CONTORNI

### GIARDINIERA DI VERDURINE CROCCANTI € 7.5

### CARCIOFONI SOTT'OLIO "ALLA CAFONA" (NR. 3) € 7.5

### INSALATA MISTA € 4.5

### PATATE ARROSTITE AL FORNO A LEGNA O FRITTE\* € 5

### VERDURE GRIGLIATE SU BRACI DI LEGNA € 5

### FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE € 4.5

### SPINACI AL CARTOCCIO COTTI AL FORNO A LEGNA € 6

### CONTORNO MISTO CON PATATE ARROSTITE E VERDURE GRILL € 7.5

### ERBETTE DI CAMPO (IN STAGIONE) € 6

### FUNGHI CARDONCELLI FRESCHI FRITTI € 9

## 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

OLIVE AROMATIZZATE - POMODORI  
ESSICATI - PATATE - VERDURE GRILL -  
CARCIOFI € 2

PARMIGIANO REGGIANO -  
GORGONZOLA - STRACCHINO -  
TOMINO - PECORINO - ALTRI  
FORMAGGI  
€ 2.5

BUFALA - SPECK - CRUDO - FOSSA  
€ 3

## 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

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

### FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO € 9

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

### 4 STAGIONI € 9.5

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

### CAPRICCIOSA € 9.5

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

### BOSCAIOLA € 9.5

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

### CALZONE FARCITO € 9

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

## FORNARINE

### NOVECENTO € 10

FORNARINA PROFUMATA 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

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

## PIZZE SPECIALI BIANCHE

### LEONTINA € 12.5

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

### SOTTOBOSCO € 13.5

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

### MONTE AQUILONE € 12

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

### 4 FORMAGGI € 10.5

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

### MONTEFELTRO € 10.5

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

### VECCHIA NAPOLI € 11

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 € 10.5

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 € 10

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

### GROTTA € 10

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

### PIZZA DEL CONTADINO € 11.5

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

### PRIMAVERA € 11

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. € 3.3/5/11

## 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 - VERDUZZO**

**FOSCARO** VENETO IGP 10.5°

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

## PIZZE SPECIALI ROSSE

**MIMÌ € 9.5**

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 € 12.5**

..IN AGGIUNTA FOSSA DI PERTICARA FOSSE FABBRI

**MIMÌ NAPOLI € 11.5**

..CON CAPPERI DI PANTELLERIA E ACCIUGHE ITALIANE

**SFIZIOSA € 11**

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

**SAPORITA € 11**

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

**GRATINATA € 11**

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

**VEGETARIANA € 11**

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

**GRILL € 11**

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

**CONTE DI CAGLIOSTRO € 11**

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

**FUNGHI AL TARTUFO € 9**

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

**FUNGHI PORCINI € 13**

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

**MILLEGUSTI PICCOLA € 12**

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

**MILLEGUSTI GRANDE € 14**

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

**DIAVOLA € 11**

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

**BUFALA ROSSA € 10.5**

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

**VALTELLINA € 10.5**

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

## DESSERT

### **COPPA EISEMBERG € 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 € 7**

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

### **DEGUSTAZIONE DI DESSERT € 10**

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 € 3.5**

### **SORBETTO STAGIONALE € 4.5**

BASE YOGURT CON MANGO E  
PASSION FRUIT

### **FRUTTA DI STAGIONE € 5**

### **FRUTTA CON GELATO € 6.5**

## CARTA DELLE BIRRE

### ITALIANE

#### **BIRRIFICIO COLLESI APECCHIO (PU)**

BOTTIGLIA DA 0.75 LT

#### **BLANCHE - COLLESI 5°, BIANCA € 15**

#### **ALTER - COLLESI 6°, BIONDA € 15**

#### **EGO - COLLESI 6°, BIONDA € 15**

#### **FIAT LUX - COLLESI 7.5°, AMBRATA € 16**

#### **UBI - COLLESI 8°, ROSSA € 16**

#### **IPA - COLLESI 8.5°, INDIA PALE ALE € 16**

#### **MAJOR - COLLESI 8°, NERA € 16**

#### **TRIPLO MALTO - COLLESI 9°, BIONDA € 16**

#### **MENABREA ANNIVERSARIO € 6**

0.66 LT, 4.8°, LAGER, BIELLA (BI)

#### **ICNUSA NON FILTRATA € 6**

0.5 LT, 5°, LAGER, SARDEGNA

#### **MORETTI € 6**

0.66 LT, 4.6°, LAGER, ITALIA

### ESTERE

#### **BLANCHE DE NAMUR € 13**

BIANCA 4.5°, 0.75 LT BELGIO

#### **LA CHOUFFE € 13**

BLONDE 8°, BIONDA, 0.75 BELGIO

#### **BLOEMENBIER € 5.5**

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

CAFFÈ' DECAFFEINATO € 2

CAFFÈ D'ORZO € 2

CAFFÈ CORRETTO € 2.5

CAPPUCCINO - TE CALDO - CAMOMILLA € 2.5

COPERTO € 2