

ALLA GROTTA CREDIAMO SIA POSSIBILE RESPIRARE UN LUOGO FINO ALLA SUA INTIMITÀ SOLO "VIVENDOLO"  
ATTRAVERSO LA PROSPETTIVA OFFERTA DA UNA TAVOLA AUTENTICA CHE NE RACCONTI LE TRADIZIONI.  
PRODUTTORI, SCORCI E VEDUTE NE COMPLETANO IL RACCONTO TRASFERENDONE ANIMA E STORIA.  
NON SIAMO RISTORATORI, MA UNA FAMIGLIA CHE DA 3 GENERAZIONI OSPITA E CUCINA.  
BENVENUTI IN CASA SACCANI. BENVENUTI ALLA GROTTA.



PIETRACUTA

SE DESIDERATE AFFIDARVI A NOI SCOPRENDO LA NOSTRA CUCINA, PROPONIAMO DI SEGUITO  
5 PERCORSI A DEGUSTAZIONE CON PROTAGONISTI FUNGHI, TARTUFI, TERRITORIO  
E LA NUOVISSIMA DEGUSTAZIONE INEDITA "PIZZA-ROCK".

NELLA VETRINA DI MATURAZIONE ESPONIAMO LA SELEZIONE SETTIMANALE DI LOMBI PER  
SPLENDE FIORENTINE PROVENIENTI DAI MIGLIORI ALLEVATORI LOCALI.  
DOPO LA SCELTA DEL TAGLIO CUOCIAMO DA SEMPRE SOLO SU ROVENTI BRACI DI LEGNA.

SCORRENDO IL MENÙ GIUNGERETE ALLA NOSTRA PIZZERIA STORICA CHE DAL 1982  
CUOCE RIGOROSAMENTE A FORNO A LEGNA. LE RICETTE SEGUONO STORIA E STAGIONALITÀ.

## BENVENUTO:

### **PATATINE CHIPS** (news\*)

**CALDE E CROCCANTI** SERVITE CON..

ROSMARINO - PAPRIKA - LIME E PEPE € . 4

TARTUFO € . 7

### **OLIVE ASCOLANE** ARTIGIANALI<sup>o</sup> € . 7.5

CLASSICHE / AL TARTUFO

## 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

SABATINI € 12

**SPRITZ APEROL** € 6

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

# DEGUSTAZIONI

E PERCORSI DI FUNGHI E TARTUFI

## **A SPASSO NEL BOSCO - €. 65**

**12 PREPARAZIONI DEL GIORNO** PENSATE PER ESSER CONDIVISE

FUNGHI, TARTUFI E PRODOTTI DEL TERRITORIO A CARATTERIZZARE UN PERCORSO DI ANTIPASTI E PIATTI UNICI POSTI A CENTROTAVOLA.

UN PERCORSO SFIZIOSO CHE NON PREVEDE PRIMI PIATTI E SECONDI.

## **A PASQUALE - €. 70**

**FUNGHI E TARTUFI IN 4 PIATTI**

*FU PASQUALE ROTONDI, DURANTE LA II° GUERRA, A SALVARE 8.000 CAPOLAVORI CELANDOLI NEI NOSTRI LUOGHI. QUESTO IL NOSTRO OMAGGIO ALLA SUA IMPRESA.*

PRIMO SALE "CAU E SPADA" GRATINATO IN GHISA AL FORNO A LEGNA AI PRUGNOLI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TARTUFO STAGIONALE.

GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI" CON FONDUTA LEGGERA, GAMBERI ROSSI MARINATI, PISTACCHI E TARTUFO STAGIONALE.

FARAONA AL FORNO A LEGNA, AI PRUGNOLI E PRUGNE.

## **SOLO PRUGNOLI - €. 75**

**4 CLASSICI** TOTALMENTE DEDICATI AI PRUGNOLI PER IL NOSTRO PERCORSO STORICO

E' DISPONIBILE ANCHE IL PERCORSO "SOLO TARTUFO" CON IL TARTUFO CHE PRENDE IL POSTO DEI PRUGNOLI NEI PIATTI INDICATI €. 75

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO" AI PRUGNOLI.

CARPACCIO DI MARCHIGIANA AI PRUGNOLI.

CAPPELLACCI VERDI AI PRUGNOLI.

SCORTICHINO DI MANZO AI PRUGNOLI.

# DEGUSTAZIONI

E PERCORSI DI PIZZA E TERRITORIO

## “PIZZA-ROCK” - €. 33 LA PIZZA IN UNA DEGUSTAZIONE INEDITA

5 espressioni iconiche della nostra pizzeria capaci di raccontare storia, avanguardia, tecnica e contemporaneità di un sogno nato oltre 40 anni fa a Pietracuta.

Pizza-Rock è la nostra idea di pizza preparata con 4 impasti e 4 diverse cotture.

*Non vi proporremo una pizza a spicchi da condividere ma 5 preparazioni storiche, di misura calibrata, appositamente create per voi. Disponibile solo a cena.*

**LUNA INNAMORATA:** IMPASTO ORTICA 36 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.  
*Fior di latte, insalata croccante, Parmigiano Reggiano 24mesi, tartufo.*

**TACO ROMAGNOLO:** IMPASTO ORTICA 36 ORE - GRIGLIATO SU BRACI.  
*Misticanza, cipollina, sardoncini marinati, salsa piccante, senape.*

**BOMBETTA AL TARTUFO:** IMPASTO STORICO 36 ORE - FRITTA.  
*Burrata, scorza di lime, noci, tartufo.*

**MIMI':** IMPASTO LAVORATO A MANO 48 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.  
*Salsa di pomodori nostrani, fior di latte, basilico, origano, olio E.V.O.*

**BOSCO CROCK:** IMPASTO PIUMA INTEGRALE 36 ORE - TOSTATO IN STUFA A LEGNA.  
*Salsa di San Marzano, bufala, porcini, battuto di erbe aromatiche.*

## MONTEFELTRO - €. 39

**ORIGINI..3 PIATTI CHE RACCONTANO UNA STORIA DI FAMIGLIA**

I SALUMI DI LORENZO, I FORMAGGI ED I SOTT'OLI.

TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI  
AL RAGU' BIANCO DI “BUE DEL MONTEFELTRO”.

GALLETTO ALLA “MONTE AQUILONE” COTTO IN TERRACOTTA SULLA STUFA.  
- DALLA RICETTA DI FAMIGLIA DI NONNA LUCIANA -

\*I PERCORSI SONO PER MINIMO 2 PERSONE E NON SONO CONDIVISIBILI.  
NON SI GESTISCONO DIFFERENTI PERCORSI ALLO STESSO TAVOLO. COPERTO E BEVANDE SONO ESCLUSE.

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

# TARTUFERIA

## ANTIPASTI DI FUNGHI E TARTUFI

### ANTIPASTO DEL BOSCO\* € 18

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 MARCHIGIANA DELLE NOSTRE VALLI

**AL TARTUFO STAGIONALE € 30**

**AI FUNGHI PRUGNOLI € 23**

**BATTUTA** DI FILETTO DI MARCHIGIANA, OLIO, SALE, PEPE

**AL TARTUFO STAGIONALE € 30**

**AI FUNGHI PRUGNOLI € 23**

### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

COMPLETATE CON **TARTUFO STAGIONALE € 30**

CUCINATE CON **AI FUNGHI PRUGNOLI € 23**

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

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO IN GHISA AL FORNO A LEGNA

**CON TARTUFO STAGIONALE € 30**

**AI FUNGHI PRUGNOLI € 23**

### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 30

POLENTA FRITTA CON FONDUTA DI FORMAGGI

### BOMBETTA AL TARTUFO € 15

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

### I PORCINI<sup>o</sup>

**GRATINATI** AL FORNO A LEGNA CON PANE PROFUMATO CROCCANTE € 18

**GRIGLIATI** SU BRACI DI LEGNA, SALSA DI ERBE AROMATICHE € 18

### FUNGHI FRITTI<sup>o</sup> € 15

CON LA NOSTRA STORICA PANATURA CROCCANTE

**CARDONCELLI - PORCINI - MISTI**

### OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI

RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

**CLASSICHE - AL TARTUFO\* € 7/7.5**

# TARTUFERIA

## PRIMI DI FUNGHI E TARTUFI

### CAPELLACCI VERDI AL TARTUFO € 30

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

### TAGLIATELLE AL TARTUFO € 30

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

### STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 30

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

### GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 30

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

### IL NOSTRO RISOTTO (MIN 2 PX)

MANTECATO CON PARMIGIANO 36 MESI E BURRO DA PANNA FRESCA CON

**TARTUFO STAGIONALE € 30 - FUNGHI MISTI° € 17**

### TAGLIATELLE STRIDOLI E PRUGNOLI € 23

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 LOCALE ALLA BRACE

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

**TARTUFO STAGIONALE €/HG 9 - FUNGHI €/HG 8**

### TAGLIATA DI FIorentina ALLA BRACE

TAGLIATA CON OSSO, DI CIRCA 650 GR RICAVATA DAL LOMBO E  
COTTA SU BRACE DI LEGNA CON

**TARTUFO STAGIONALE € 42 - FUNGHI MISTI° € 32 - PRUGNOLI € 37**

### SCORTICHINO

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE COTTO SU GHISA ROVENTE CON

**TARTUFO STAGIONALE € 40 - FUNGHI MISTI° € 29 - PRUGNOLI € 35**

### FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO LOCALE COTTO SU BRACE DI LEGNA CON

**TARTUFO STAGIONALE €/HG 15 - FUNGHI° €/HG 12 - PRUGNOLI €/HG 13**

### FARAONA

MARINATA "AGLI ODORI" DELLA TRADIZIONE, COTTA AL FORNO A LEGNA CON

**TARTUFO STAGIONALE € 35 - PRUGNOLI E PRUGNE € 28**

# IL TERRITORIO

## ANTIPASTI

**SALUMI NOSTRANI € 15**  
PRODOTTI DA LORENZO E STAGIONATI NELLE NOSTRE CANTINE

**SELEZIONE DI FORMAGGI € 14**  
IL NOSTRO TERRITORIO ED OLTRE

**PRIMO SALE CON SPINACI € 13**  
FORMAGGIO FRESCO "CAU & SPADA" COTTO SU GHISA AL FORNO A LEGNA CON SPINACINI TENERI

**BATTUTA AL PECORINO € 20**  
DA CONTROFILETTO DI MANZO BATTUTO A COLTELLO E SCAGLIE DI PECORINO

**PECORINO NOCI E MIELE € 13**  
NEL PENTOLINO AL FORNO A LEGNA CON NOCI E MIELE DELLA VALMARECCHIA

**CARPACCIO AL FOSSA € 18**  
CONTROFILETTO DI MANZO CON FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA FOSSE FABBRI

## PRIMI

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

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FIORENTINA € 13**  
SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, RAGÙ DI FIORENTINA AL COCCIO SULLA STUFA

**STRANGOLETTI SALSICCIA E STRIDOLI € 13**  
PASTA SENZA UOVO ARROTOLATA A MANO CON RAGÙ ROSSO DI SALSICCIA NOSTRANA E STRIDOLI (ERBE DI CAMPO LOCALI)

**CAPPELLETTI ALLA GROTTA € 13**  
CON PANNA E FUNGHI TARTUFATI\*

**RAVIOLI AL FOSSA € 15**  
RAVIOLI RIPIENI DI ERBETTE E FORMAGGI LOCALI, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO SALTATO IN PADELLA

**GNOCCHETTI ALLA CAMPAGNOLA € 13**  
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

## DALLA GRIGLIA

CARNI LOCALI E BRACI DI LEGNA

**FIorentina locale** €/HG 6.5

**FIorentina locale - SELEZIONE SPECIALE** €/HG 7.5 - 8

**TAGLIATA DI COSTATA DI FIorentina** - CIRCA 650 GR

SALE DI CERVIA E "OLIO BUONO" € 26

FOSSA DI PERTICARA E POMODORINI € 29

**FILETTO DI MANZO**

AL SALE DI CERVIA, ROSMARINO E "OLIO BUONO" €/HG 9

ALLA "ROTONDI" AVVOLTO CON PANCETTA STAGIONATA €/HG 10

**SPIEDONE** € 16

SALSICCIA, FILETTO DI MAIALE, CONTROFILETTO DI MANZO, TACCHINO, PANCETTA.

## DALLA STUFA A LEGNA

E LA SUA LENTA COTTURA

**POLLO ALLA MONTE AQUILONE** € 16

POLLO BIO ALLEVATO ALL'APERTO COTTO LENTAMENTE NEL TEGAME DI TERRACOTTA SULLA STUFA A LEGNA  
INSIEME AGLI "ODORI" - PEPERONI, OLIVE, CAROTE.

*DALLA RICETTA STORICA DI NONNA LUCIANA CHE, NELL'HOTEL DI FAMIGLIA SUL MONTE AQUILONE DI  
PERTICARA, LO PREPARÒ PER LA PRIMA VOLTA NEL 1964. GIUNGE ORA ALLA 3° GENERAZIONE.*

**SCORTICHINO ACETO BALSAMICO RUCOLA E GRANA** € 24

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO E COTTO SU GHISA ROVENTE

## 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** € 5

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

**VERDURE GRIGLIATE** SU BRACI DI LEGNA € 6

**FAGIOLI CANNELLINI** AL FORNO, SALVIA E POMODORO € 6

**SPINACI AL CARTOCCIO** COTTI AL FORNO A LEGNA € 6.5

**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

## 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 APRILE

### **PARIGINA € 15**

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, SPINACINI TENERI IN INSALATA, SPECK D'OCA AFFUMICATO, BALSAMICO, PECORINO SEMISTAGIONATO CAU & SPADA, FRAGOLE CANDONGA.

### **BIANCANEVE € 15**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VALERIANA, CAPRINO CREMOSO, CARCIOFI FRITTI CROCCANTI, ARANCE AL NATURALE, GRANELLA DI NOCI.

## PIZZE DI **FUNGHI E TARTUFI**

### **INNAMORATA CON TARTUFO NERO € 25**

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

### **PIZZA AI PRUGNOLI € 23**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PRUGNOLI, SALSA ALLE ERBE AROMATICHE

### **LEONTINA € 13.5**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI\* AL NATURALE SALTATI IN PADELLA, SALSA ALLE ERBE AROMATICHE

### **SOTTOBOSCO € 15**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI\*, SALSA DI ERBE AROMATICHE (OLIO EVO, AGLIO, ERBE)

### **DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 3 TIPOLOGIE DI FUNGHI DA NOI SELEZIONATI DISPOSTI SEPARATAMENTE. COMPLETATA CON SALSA 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 ALLE ERBE AROMATICHE E CUORE DI TOMINO FUSO.



# PIZZE

## BIANCHE CONTEMPORANEE

### **4 FORMAGGI € 12**

STRACCHINO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, 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 SOLEGGIATI, BASILICO, ORIGANO ED UN PEPERONCINO

### **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 24 MESI, PASSATA DI POMODORO FRESCO A COMPLETARE

### **FIOR DI LATTE € 11**

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

### **GROTTA € 11**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE E POMODORINI. IN USCITA 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. IN USCITA PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, NOCI, PINOLI

### **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.

### **PANCIOTTO BOLOGNA € 11**

PANINO DI PIZZA CON: MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. BURRATA, PISTACCHI CROCCANTI E INSALATINA RICCIA

### **PANCIOTTO CLASSIC € 9.5**

PANINO DI PIZZA CON: CRUDO NOSTRANO, POMODORI, INSALATA VERDE, SENAPE MAIONESE E SALSA PICCANTE AGRO-DOLCE

# 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 DI PERTICARA € 13

### MIMÌ CON CAPPERI E ACCIUGHE € 12

### SFIZIOSA € 12

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

### 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, MOZZ. FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI, OLIVE "KALAMATA", ORIGANO

### MILLEGUSTI € 13

### MILLEGUSTI GRANDE € 15

- POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DIVERSE FARCITURE SUDDIVISE TRA LORO

### DIAVOLA € 12

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

### ROSSA BUFALA € 11

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

### VALTELLINA € 11

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

## LE CLASSICHE:

MARGHERITA € 6 - CAPRICCIOSA € 11 - 4 STAGIONI € 11 - BOSCAIOLA € 11 - NAPOLI € 8

### VARIAZIONI:

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

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

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

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

# IL BERE

## LE BIRRE

### ALLA SPINA

#### BIRRA HB:

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

BIONDA - ORIGINAL 5.1°

BIONDA NON FILTRATA - SOMMER. 5.1°

WEISSE - 5.1°

AMBRATA - URBOK 7.2°

### ITALIANE IN BOTTIGLIA

#### BIRRIFICIO COLLESI APECCHIO (PU)

BOTTIGLIA DA 0.75 LT

BLANCHE - 5°, BIANCA € 17

ALTER - 6°, BIONDA € 17

EGO - 6°, CHIARA € 17

FIAT LUX - 7.5°, AMBRATA € 17

UBI - 8°, ROSSA € 17

IPA - 8.5°, INDIA PALE ALE € 17

MAJOR - 8°, NERA € 17

TRIPLO MALTO - 9°, BIONDA € 17

#### CANTINE DEL CARDINALE (AN)

BIRRA ALLE CILIEGIE SELVATICHE - 6.8° 0.75 LT € 17

MENABREA ANNIVERSARIO € 7

0.66 LT, 4.8°, LAGER, BIELLA (BI)

### ESTERE IN BOTTIGLIA

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

## LE BIBITE

### ALLA SPINA

#### COCA COLA - SPRITE:

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

### IN VETRO

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

GALVANINA BIO TEA FREDDO LIMONE/PESCA -  
GASSOSA € 5

## 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°

## ACQUA

#### PANNA - SAN PELLEGRINO

0.75 LT NATURALE - FRIZZANTE € 3

#### PERRIER

0.75 LT. FRIZZANTE € 4

## CAFFE'

#### ESSE CAFFE'

MISCELA SPECIALE "MASINI"

CAFFÈ ESPRESSO - DECA - ORZO € 2.5

CAFFÈ CORRETTO € 3

COPERTO € 2.5

È DISPONIBILE CARTA VINI - DESSERT - DISTILLATI

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



PIETRACUTA

° La proprietà si impegna all'acquisto delle migliori materie prime fresche di giornata. Qualora in certi momenti della stagione ciò non fosse possibile si riserva di utilizzare prodotto surgelato della miglior qualità.

\*aromatizzazione con olio al tartufo.

Qualora necessario richiedere la carta allergeni al nostro personale.