

BENVENUTI DA



IL NOSTRO MENU



# PIZZE

Farine macinate a pietra, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

## SELEZIONI DI MARGHERITA...

<b>MARGHERITA</b>	<b>6</b>
pomodoro S. Marzano dop, fior di latte pugliese	
<b>POMOD'ORO</b>	<b>9</b>
pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico	
<b>NAPULÈ</b>	<b>9</b>
pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto	
<b>COAST TO COAST</b>	<b>10</b>
pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala dop, olio al basilico	

## PIZZE CLASSICHE

<b>DIAVOLA "SLOW FOOD"</b> pomodoro S.Marzano dop, fior di latte salsiccia rossa di Castelpoto 🍷	7,5
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> fior di latte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli, olio al prezzemolo	10
<b>WÜRSTEL</b> Pomodoro S. Marzano dop., fior di latte, wurstel naturali	7
<b>TONNO E CIPOLLA</b> fior di latte, tonnetto alletterato del Mediterraneo, cipolla in carpione	9

**SI CONSIGLIA DI NON VARIARE GLI ABBINAMENTI  
PROPOSTI AL FINE DI MIGLIORARE L'ESPERIENZA  
DI DEGUSTAZIONE.**

## PIZZE CONTEMPORANEE

<b>MARINARA DEL VESUVIO</b>	6,5
pomodoro S.Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🌻	
<b>variante con acciughe</b>	+ 2,5
<b>CETARA</b>	10
pomodoro S.Marzano dop, fior di latte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🌻	
<b>CIPOLLA E PATATE</b>	11
fior di latte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia	
<b>PIOVRA</b>	12
fior di latte, crema fagioli neri, nduja, piovra	
<b>MONTANARA</b>	13
fior di latte, porcini, finferli, pioppini, crema di patate al rosmarino, fontina d'alpeggio	
<b>ARICCIA</b>	12
fior di latte, porchetta di Ariccia, vezzena, melograno	
<b>BENVENUTI AL SUD</b>	12
pomodoro San Marzano, fior di latte, olive taggiasche, pomodorini gialli, burrata pugliese, pesto di rucola	
<b>VEGETARIANA</b>	11
fior di latte, zucca verde, bietine, finocchi gratinati, mandorle	

# PIZZA A DEGUSTAZIONE

## LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA

Farine macinate a pietra, lievito madre,  
lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione  
e del nostro orto.

<b>LA MARGHERITA</b>	9
pomodoro "Petrilli", fior di latte pugliese, origano	
<b>LA BUFALA CAMPANA ARTIGIANALE D.O.P.</b>	14
e pomodoro "Petrilli"	
<b>BURRATA E CRUDO VENETO D.O.P.</b>	15
impasto al farro	
<b>L'ACCIUGA DI CETARA</b>	15
pomodoro "Petrilli", ricotta di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit	
<b>BATTUTA DI MANZO "MACELLERIA TOLIN"</b>	19
fior di latte, bietine, battuta di manzo al coltello, chips di riso nero, crema di patate al rosmarino	
<b>L'OCA</b>	24
impasto croccante fior di latte, crema di piselli di Baone, cappuccio viola marinato, coscia d'oca in Onto 🍷	
<b>DALL'ORTO</b>	17
impasto integrale crema di fagioli neri, cappuccio viola, cipolla in carpione, zucca verde, vezzena	
<b>CRUDO DI GAMBERO DI PORTO SANTO SPIRITO</b>	26
impasto croccante fior di latte pugliese, burrata, guancialetto croccante, salsa masala, polvere di capperi di Salina 🍷	

## **MORTADELLA**

15

impasto panburger

insalata dell'orto, mortadella, maionese ai pistacchi

## **BOSCO D'AUTUNNO**

20

fior di latte, taleggio dop, zucca al forno, porcini,  
finferli, tartufo nero, semi, frolla al cacao

# BURGER

I nostri hamburger sono preparati con **pane fatto in casa** e farciti con le **insalate del nostro orto**.

Accompagnati dalle **nostre patate al forno con la buccia** e dalle **salse homemade** di Gigi Pipa.

## **GIGI PIPA BURGER**

**12**

hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

## **FARM BURGER**

**12**

hamburger di manzo 200g, zucca al forno, trombette nere, taleggio dop, cipolla caramellata, salsa bbq homemade

## **PULLED PORK BURGER**

**12**

spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade

# BEVERAGE

ACQUA MINERALE "LURISIA" 0.75 L	2,5
ESPRESSO ARABICA NATURALE	
GIAMAICA CAFFÈ	1,5
ORZO INTEGRALE AZ. AGR.	2,5
TISANE	2,5
<b>BIRRE ARTIGIANALI</b>	
WEISSENOHER EUCARIUS PILS German Pilsner 4,9°	5,5
WEISSENOHER GLOCKEN HELL Helles 5,0°	5,5
WEISSENOHER KLOSTER SUD Amber Lager 5,4°	5,5
AYINGER BRAUWEISSW Weizen 5,1°	5,5
AYINGER CELEBRATOR Doppelbock 6,7°	5,0
SCHELDE WITHEER Blanche 5,0°	4,5
FYNE ALES Ipa 5,5°	5,5



## VINI NATURALI E DESSERT

Per informazioni sui nostri **vini naturali** e sulla carta dei **dessert**, il nostro staff è a tua disposizione.

COPERTO

2

Per eventuali **allergie o intolleranze**, chiedere allo staff di sala.