

## MARITOZZI

### BACCALÀ

Baccalà mantecato e porro. | 5,50

### GAMBERO

Gamberoni, salsa cocktail, lattuga. | 5,00

### MANZO TONNATO

Carpaccio di manzo, salsa tonnata e frutto del capperio. | 5,00

### CARBONARA

Uova sode a mimosa, pancetta croccante e pecorino. | 5,00

### TARTARE

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo grattugiato, salsa al tartufo. | 5,50

### 'NDUJA E STRACCIATELLA

'Nduja di Spilinga e stracciatella di burrata. | 5,00

## I NOSTRI FRITTI

### MONTARINE

Tris di montanarine: pomodoro, origano e basilico. | 5,00

### PATATE FRITTE

Patate dorate e croccanti. | 5,00

### FIORI DI ZUCCA FRITTI

I nostri fiori di zucca in pastella. | 5,00

### Scegli il tuo impasto



#### Ai cereali

farina di grano tenero tipo "1" con sesamo, lino e semi di girasole. | 1,50



#### Integrale

farina di grano tenero tipo "1" integrale. | 1,50



#### Senza glutine

blend di farine selezionate senza glutine. | 1,50

### Scegli la tua mozzarella



#### Mozzarella di bufala

campana DOP. | 2,50



#### Mozzarella vegana

a base di cocco. | 2,00



#### Mozzarella senza lattosio

100% latte italiano. | 2,00



#### AGGIUNGI LA BURRATA

di latte 100% pugliese. | 3,50

## PRIVATE COLLECTION



### TARTUFI

Una pizza unica fatta dalla perfetta combinazione di sapori freschi e profumati tra i quali: scaglie di tartufo nero, il pomodoro del nostro territorio, olio EVO e stracciatella di burrata pugliese\*. | 26,00



### MARE DEL NORD

I sapori del mare più pregiati: la dolcezza del salmone norvegese e il sapore delicato del caviale fresco si combinano perfettamente con la crema di formaggio quark e l'erba cipollina per completare il profilo gustativo.\* | 32,00



### PATA NEGRA

Una pizza che vede protagonista il più pregiato prosciutto iberico, ovvero "il 100% Iberico Puro Bellota" considerato il prosciutto più apprezzato al mondo; esaltato dal pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di Latte 100% italiano a crudo e basilico verde fresco\*. | 28,00



### LA CHIANINA

Questa pizza rappresenta una rivisitazione dei prodotti tipici italiani unendo la tradizionale pizza verace con una deliziosa tartare di Chianina certificata e selezionata dalla Steak House n°1 in Italia: "Trattoria Dall'Oste", la burrata pugliese a crudo, l'olio EVO ed una spolverata di lime\*. | 25,00

## LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

### TOSCANA > FIPA

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini dall'orto, crema di tartufo nero, basilico verde fresco\*. | 13,00

### PUGLIESE > CORTONA

Burrata pugliese a crudo, pomodoro fresco del nostro territorio, mozzarella Fior di latte, pomodorini neri da giardino, basilico verde fresco\*. | 15,50

LA PIÙ SCELTA

### UMBRA > FIPA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, pomodoro del nostro territorio, salamino piccante tradizionale, prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, basilico verde fresco, come la faceva la nonna\*. | 12,50

### SICILIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, capperi, olive taggiasche, filetti di alici dell'adriatico, origano e basilico verde fresco\*. | 13,50

### ALTOATESINA > SAINT BENOIT

Mozzarella 100% Fior di latte, patate al forno, porro fresco e speck affumicato artigianale in cottura tagliato a julienne\*. | 12,50

### CALABRESE > PERONI CRUDA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, nduja calabrese piccante, basilico verde fresco\*. | 12,50

Servizio e coperto | 2,5

Richiedi la lista degli allergeni

\*Per garantire la qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

## PIZZE SPECIALI

### MORTAZZA > ICHNUSA NON FILTRATA

Mozzarella 100% Fior di latte, mortadella, stracciatella pugliese e granella di pistacchio\*. | 11,00

### PROVOLONA > CORTONA

Pomodoro dal nostro territorio, capocollo di Martina Franca, mozzarella 100% Fior di latte, provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco\*. | 11,00

### MARTINA FRANCA > ICHNUSA NON FILTRATA

Stracciatella pugliese, capocollo di Martina Franca, mozzarella 100% Fior di latte e misticanza dell'orto\*. | 12,00

### QUASI CARBONARA > CORTONA

Fonduta di pecorino romano DOP con uova a mimosa e pancetta stufata e croccante\*. | 11,50

### RUSTICA PICCANTE > SAINT BENOIT

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco\*. | 10,00

### LA REGINA > PERONI CRUDA

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, olio EVO, basilico verde fresco, preparata come da tradizione\*. | 10,00

### FUNGI E BRACE > FIPA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, funghi misti, prosciutto cotto alla brace messo fuori cottura\*. | 11,00

## BIRRE

 Pizza+birra... scegli l'abbinata perfetta!

### ICHNUSA NON FILTRATA

Birra Lager non filtrata Alc. 5% alla spina da 30 cl. | 4,50



### PERONI CRUDA

Birra Lager non pastorizzata, alla spina da 30 cl. Alc. 4,6%. | 4,50



### SAINT BENOIT

Birra Belga Blanche, Alc. 5,0% alla spina da 30 cl. | 4,50



### CORTONA 620 PASSI

Birra artigianale rossa, Alc. 6,2% bottiglia da 33 cl. | 6,00



### FIPA 620 PASSI

Indian Pale Ale artigianale, Alc. 5,8%, bottiglia da 33 cl. | 6,00



### BIRRE SENZA GLUTINE

Dimont Gjan - Alc. 4,8% | 6,00  
Dimont Bergul - Alc. 4,3% | 6,00

## VINI

Cabernet Franc DOP Collio Cadibon	5,70   28,00
Merlot DOP Cadibon	5,70   28,00
Pinot Grigio DOP Cadibon	5,70   28,00
Chardonnay DOP Collio Cadibon	6,00   29,00
Malvasia IGT Venezia Giulia Lupinc	6,00   29,00
Pinot Nero DOC S.Michael Eppan	6,00   30,00
D'isera Trento DOC Riserva 2013	7,00   40,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry	6,00   26,00
Prosecco DOC Treviso Extra Dry Rebuli Foglia Rebuli	5,50   26,00

## BEVANDE

Acqua naturale / frizzante	3,00
Coca cola / Coca Cola zero	3,80
Bevande alla spina	🍷   3,50 🍷   5,50
Sprite / Fanta	3,80
Succhi di frutta	2,50

**DOC:** Denominazione di Origine Controllata

**IGT:** Indicazione Geografica Tipica

**DOCG:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita



## DOLCI

### TIRAMISÙ

Classico dolce della tradizione italiana. | 6,50

### TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Rivisitazione del tiramisù classico con crema e granella di pistacchio. | 7,00

### DELIZIA AL CIOCCOLATO

Crema chantilly, cioccolato e granella di nocciole con crumble al cioccolato. | 6,50

### DELIZIA AL LAMPONE

Crema chantilly e lamponi con crumble al limone. | 6,50

### PANNA COTTA AL MANGO O FRAGOLA

Morbidissima crema al formaggio su crumble croccante di biscotto al burro e copertura al mango o alla fragola. | 6,50

## PRIMA DI ANDARE VIA...

### LIMONCELLO GIOIA LUISA

Il fine pasto fresco e intramontabile che col suo gusto ti porterà a Sorrento. | 4,00

### GRAPPA VENETA CASTAGNER

Oltre 12 mesi di distillazione donano a questa grappa il suo inconfondibile sapore rotondo e speziato. | 4,00

### AMARO DEL CAPO

Un'antica ricetta con erbe, fiori e frutti distillati per un gusto gentile e aromatico. | 4,00

### PASSITO DI PANTELLERIA DOP

Prodotto a Pantelleria secondo la tradizione, caratterizzato da note dolci e mielate. | 4,00

Per essere felici basta unire la pizza, il mare e un po' di leggerezza...

DiRiGi  
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE