## 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 cappero. | 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**
'Nuduja 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 cerali**
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

## PIZZE CLASSICHE

**CHEESE LOVER** > ICHNUSA NON FILTRATA
Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP, grana a scaglie stagionato 16 mesi, basilico verde fresco*. | 9,50

**CRUDO DI MAMELI** > PERONI CRUDA
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, fette sottili di prosciutto crudo, basilico verde fresco*. | 9,50

**MODESTA** > SAINT BENOIT
Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, basilico verde fresco*. | 9,00

**MERAVIGLIE** > FIPA
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, carciofini teneri, funghi di tipo champignon, olive taggiasche, basilico verde fresco*. | 9,00

**VERDISSIMA AI PROFUMI DELL'ORTO** > PERONI CRUDA
Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, zucchine, melanzane sottili dall'orto, foglie verdi di rucola a crudo, basilico verde fresco*. | 9,00

**PARTENOPEA** > CORTONA
Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, capperi, filetti di acciughe, origano profumato, basilico verde fresco*. | 8,50

## 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 piu 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 manzo selezionato, stracciatella fresca, 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, bocconcini di 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

**FUNGHI 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

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

**FIPA 620 PASSI**
Indian Pale Ale artigianale, Alc. 5,8%, bottiglia da 33 cl. | 6,00

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

**CORTONA 620 PASSI**
Birra artigianale rossa, Alc. 6,2% 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...

DiRiGì
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE