

# **CAPANNINA**

PIZZA & GRILL

cordonatura (distanza 19 mm)

# CAPANNINA

PIZZA & GRILL



## **ALLERGENI**

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

## **PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

## **PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO**

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

## **ALLERGENS**

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

## **RAW OR PARTIALLY RAW FISH**

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

## **FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE**

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

# Cocktails

<b>AMERICANO</b> VERMOUTH RED, BITTER CAMPARI AND SODA	9,00
<b>BLOODY MARY</b> VODKA, FRESH TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTER SAUCE, SALT, CELERY SALT AND PEPPER	10,00
<b>CAIPIRINHA</b> CLASSIC WITH CACHACA, SUGAR AND FRESH LIME JUICE OR WITH FRESH MANGO OR PINEAPPLE OR BANANA	10,00
<b>CAIPIRISSIMA</b> RUM, SUGAR AND FRESH LIME JUICE	9,00
<b>CAIPIROSKA</b> VODKA, SUGAR OR FRESH LIME JUICE	9,00
<b>CAMPARI ORANGE</b> BITTER CAMPARI AND FRESH ORANGE JUICE	9,00
<b>CAMPARI SODA</b> BITTER CAMPARI AND SODA	7,00
<b>COSMOPOLITAN</b> VODKA, TRIPLE SEC, FRESH LIME JUICE AND CRANBERRY JUICE	10,00
<b>CUBA LIBRE</b> DARK RUM, COCA COLA, ANGOSTURA AND FRESH LIME JUICE	10,00
<b>DAIQUIRI</b> WHITE RUM, FRESH LIME JUICE AND SUGAR	9,00
<b>DARK'N'STORMY</b> DARK RUM, GINGER BEER AND FRESH LIME JUICE	10,00
<b>GIN TONIC</b> GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC WATER	10,00
<b>GIN TONIC SPECIAL</b> GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S, LUZ & TONIC WATER PREMIUM	15,00
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> GIN, VODKA, RUM, TRIPLE SEC, LEMON JUICE, COCA COLA AND SUGAR	10,00

<b>OUR MAI-TAI</b>	<b>10,00</b>
DARK RUM, WHITE RUM, RUM AGRICOLE, ORANGE CURACAO, FRESH LIME JUICE, ORGEAT AND FRESH ORANGE JUICE	
<b>MOJITO</b>	<b>9,00</b>
WHITE RUM, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SUGAR AND SODA	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>10,00</b>
VODKA, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	
<b>NEGRONI</b>	<b>9,00</b>
GIN, VERMOUTH RED AND BITTER CAMPARI	
<b>PIMM'S CUP</b>	<b>10,00</b>
PIMM'S NO.1, FRESH FRUIT, MINT LEAVES, CUCUMBER PEEL, GINGER ALE AND BITTER LEMON	
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>10,00</b>
RUM, FRESH PINEAPPLE & EXTRACTED JUICE AND COCONUT SYRUP	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>10,00</b>
VODKA, PEACH LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND FRESH ORANGE JUICE	
<b>SOUR</b>	<b>9,00</b>
SPIRIT OF YOUR CHOICE, FRESH LEMON JUICE SUGAR AND PASTEURISED EGG WHITE	

# Frozen cocktails

<b>FROZEN MARGARITA</b> TEQUILA, FRESH LIME JUICE, SUGAR AND TRIPLE SEC	9,00
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> RUM, FRESH LIME JUICE, STRAWBERRY, SUGAR	9,00

# Our spritz

<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, PROSECCO AND SODA	7,00
<b>CAMPARI SPRITZ</b> CAMPARI, PROSECCO AND SODA	7,00
<b>SUNSHINE SPRITZ</b> CAMPARI, GRAPEFRUIT JUICE AND TONIC WATER	7,00
<b>HUGO</b> ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, MINT LEAVES AND SODA	7,00
<b>ROSE KIR</b> ROSE SYRUP, PROSECCO AND SODA	7,00
<b>CAPRI</b> COINTREAU, LIMONCELLO, PROSECCO AND SODA	7,00

# Sparkling cocktails

<b>CAPANNINA ROYAL</b> APPLE JUICE, MARTINI DRY, TRENTO DOC, MINT LEAVES AND HOME-MADE GINGER SYRUP	<b>8,00</b>
<b>BELLINI (IN SEASON)</b> WHITE PEACH PUREE AND PROSECCO (IN SEASON)	<b>9,00</b>
<b>MIMOSA</b> FRESH ORANGE JUICE AND PROSECCO	<b>9,00</b>
<b>ROSSINI</b> STRAWBERRY PUREE AND PROSECCO	<b>9,00</b>
<b>FRENCH 75</b> CHAMPAGNE, GIN, FRESH LEMON JUICE AND SUGAR	<b>12,00</b>



# Non-alcoholic cocktails

<b>FRUTTITO</b> FRESH LIME JUICE, SUGAR, STRAWBERRY PUREE AND CRANBERRY JUICE	7,00
<b>GINGER BREEZE</b> CRANBERRY JUICE, ELDERFLOWER SYRUP, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	7,00
<b>RED WATER</b> WILD BERRIES PUREE, FRESH LIME JUICE AND SODA	7,00
<b>VIRGIN COLADA</b> FRESH PINEAPPLE AND JUICE, COCONUT SYRUP AND SUGAR	7,00
<b>VIRGIN MOJITO</b> APPLE JUICE, FRESH LIME JUICE, SUGAR, MINT LEAVES AND SODA	7,00

# Soft drinks

<b>BIBITE, SUCCHI</b> (0,2 L.) SOFT DRINKS, JUICES	3,00
<b>SPREMUTE FRESCHE</b> (0,3 L.) FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES	6,00
<b>ACQUA MINERALE</b> (0,5 L.) MINERAL WATER	2,50
<b>BIBITE BOTTIGLIA</b> (0,45 L.) SOFT DRINKS IN BOTTLE	4,00
<b>TÈ FREDDO</b> (0,5 L.) ICE TEA	4,00
<b>TÈ FREDDO BIO GALVANINA (VERDE O BIANCO)</b> ORGANIC ICE TEA GALVANINA (GREEN OR WHITE TEA)	5,50
<b>GATORADE DRINKS</b> (0,5 L.)	4,50

## Extracted fruit

<b>FRESH SUMMER</b> PEACH, APPLE, ORANGE AND GINGER	9,00
<b>SUPER APPLE</b> POMEGRANATE JUICE, APPLE AND CARROT	9,00
<b>CAPANNINA BEACH</b> MELON, PEACHES AND CARROTS	9,00
<b>GREEN POWER</b> FENNEL, PINEAPPLE AND CELERY	9,00

## Centrifuged fruit

<b>LIQUID LUNCH</b> CARROT, PINEAPPLE, ORANGE AND MINT LEAVES	9,00
<b>AFRODITE</b> CARROT, APPLE, PINEAPPLE AND GINGER	9,00
<b>AFTER SUN</b> APPLE, FENNEL AND CELERY	8,00

# Smoothies

<b>DOLCE BOSCO</b> RED FRUITS ICE CREAM, RASPBERRIES, LEMON JUICE AND CRANBERRY JUICE	<b>8,00</b>
<b>SMOOTHIE-COLADA</b> VANILLA ICE CREAM, PINEAPPLE, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT SYRUP	<b>8,00</b>
<b>SUNSHINE</b> LEMON ICE CREAM, MINT LEAVES AND ORANGE JUICE	<b>8,00</b>

# Shakes and milk shakes

<b>FRAGOLA, BANANA, SUCCO DI LIMONE</b> STRAWBERRY, BANANA AND LEMON JUICE	<b>7,00</b>
<b>GELATO FRAGOLA, FRAGOLE, LATTE</b> STRAWBERRY ICE CREAM, STRAWBERRIES AND MILK	<b>7,00</b>
<b>GELATO AL CIOCCOLATO, LATTE</b> CHOCOLATE ICE CREAM AND MILK	<b>7,00</b>

# Champagnes

Flûte

0,75 L

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	12,00	85,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL	12,00	85,00
MOËT BRUT IMPERIAL		85,00

# Sparkling Wines

Flûte

0,75 L

ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CAVIT	5,00	26,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CAVIT		60,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI	9,00	54,00
PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI		60,00
BRUT ROSÉ CANTINA POJER E SANDRI DOC	8,00	42,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	55,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COLESEL	5,00	26,00

## White Wines

Glass

0,75 L

 <b>FURLETTI BIANCO</b> CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,00	28,00
 <b>CHARDONNAY TRENINO DOC</b> CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	4,50	20,00
<b>PINOT GRIGIO "HEREDIA" DOC</b> CANTINA SOCIALE TRENTO	5,00	26,00
<b>LUGANA "I FRATI" DOC DEI FRATI</b> CA' DEI FRATI	6,00	28,00

---

0,375 L

**LUGANA SUPERIORE DOC**  
CA' MOLIN

14,00

**NOSIOLA TRENINO "PALUSTELLA"**  
CANTINA PISONI

14,00

## Rosè Wines

Glass

0,75 L

<b>ROSA DEI MASI</b> CANTINA MASI	5,00	26,00
 <b>CERASUOLO D'ABRUZZO DOP</b> CANTINE TOLLO	4,50	20,00

---

0,375 L

**ROSA DEI FRATI**  
CA' DEI FRATI

14,00

# Red Wines

Glass

0,75 L

<b>(KM0)</b> <b>FURLETTI ROSSO IGT</b> CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,00	28,00
<b>TERRE DI SAN LEONARDO</b> MARCHESE GUERRIERI GONZAGA	6,00	28,00
<b>TEROLDEGO TRENINO DOC</b> COLLI ZUGNA	4,50	20,00
<b>TEROLDEGO FORADORI</b> AZ. AG. FORADORI		34,00
<b>MARZEMINO DOC</b> AZ. AG. SIMONCELLI		22,00
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC</b> CASA VINICOLA FRATELLI BOLLA	10,00	48,00
<b>CHIANTI RUFINA DOCG</b> NIPOZZANO	6,00	27,00
	<hr/>	<b>0,375 L</b>
<b>TEROLDEGO ROTALIANO DOC</b> CANTINA MEZZACORONA		13,00
<b>TOSCANA IGT</b> ANTINORI		15,00

# Coffee, tea

<b>CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO</b> ESPRESSO, COFFEINE-FREE COFFEE	<b>2,00</b>
<b>CAFFÈ AMERICANO</b> COFFEE	<b>2,50</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO / MACCHIATONE</b> EPRESSO WITH LIQUEUR / BABY CAPPUCCINO	<b>3,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b> CAPPUCCINO	<b>3,50</b>
<b>LATTE MACCHIATO, CACAO</b> LATTE MACCHIATO, HOT CHOCOLATE	<b>3,50</b>
<b>THE, INFUSI</b> TEA, INFUSION	<b>3,00</b>

# Beers\*

<b>BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL</b> DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,20 L.)	<b>3,00</b>
<b>BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL</b> DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,40 L.)	<b>5,50</b>
<b>BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA</b> DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,20 L.)	<b>3,50</b>
<b>BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA</b> DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,40 L.)	<b>6,00</b>
<b>WEISSBIER KROMBACHER</b> (0,50 L.)	<b>6,00</b>
<b>WEISSBIER ANALCOLICA PAULANER</b> NON-ALCOHOLIC PAULANER (0,50 L.)	<b>6,50</b>
<b>BIRRA ANALCOLICA WARSTEINER</b> NON-ALCOHOLIC WARSTEINER (0,33 L.)	<b>4,00</b>
<b>FORST 1857</b> (0,33 L.)	<b>5,00</b>
<b>BECK'S</b> (0,33 L.)	<b>5,00</b>
<b>CORONA</b> (0,35 L.)	<b>5,00</b>
<b>PILSENER VELTINS</b> (0,33 L.)	<b>4,00</b>

\* Ask for our full beer menu



# Spirits

---

## LIQUORI & AMARI

AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO	5,00
LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA	5,00

---

## DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO	5,00
ACQUAVITE: ALBICOCCHE, PERE	6,00
GRAPPA BERTAGNOLLI: MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, MOSCATO, NOSIOLA	5,00
GRAPPA SEGNANA: TRAMINER, CHARDONNAY	6,00
GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA	8,00
GRAPPA BERTA	10,00
GRAPPA JACOPO POLI	10,00
GRAPPA BRUNO PILZER "HISTORIAE" MOSCATO ROSA	10,00

---

**RUM – VODKA**

BACARDI, HAVANA 7 YEARS	6,50
BRUGAL EXTRA VIEJO, ZACAPA, MATUSALEM 15 YEARS	10,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	6,50
GREY GOOSE	10,00

---

**BRANDY – COGNAC – WHISKY**

VECCHIA ROMAGNA, REMY MARTIN V.S.O.P	6,00
CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE	8,00
BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY	8,00
OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULIN	12,00

# Kids menù

12:00 - 15:00

## PAOLINO NOODLES

**SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI AL POMODORO**

7,00

SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE

## BRICIOLA NOODLES

**SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE**

7,00

SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH MEAT SAUCE

## HELGA NOODLES

**SPAGHETTI O PENNE AL PESTO**

7,00

SPAGHETTI OR PENNE WITH PESTO SAUCE

## NOCCIOLINA CUTLET

**COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE**

12,50

CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES

## HEIDI PIZZA

**PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA**

6,00

PIZZA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

12:00 - 15:00

## **Snacks & Warm dishes**

# Antipasti - Starters

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE** 14,00  
PARMA RAW HAM WITH MELON

**INSALATA CAPRESE**  
**POMODORO PACHINO, MOZZARELLA VACCINA** 13,00  
CAPRESE SALAD: PACHINO TOMATOES WITH MOZZARELLA

**INSALATA DI POLIPO DEL MEDITERRANEO**  
**PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO VERDE, POMODORO PACHINO** 16,00  
OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, TAGGIASCA OLIVES,  
GREEN CELERY, PACHINO TOMATOES

**VITELLO TONNATO**  
**CON CAPPERI CUCUNCI E INSALATA NOVELLA** 13,00  
SLICED COLD VEAL WITH CAPERS AND SALAD

**INSALATONA CAPANNINA**  
**FOGLIE DI INSALATA VERDE, RADICCHIO, RUCOLA, CAROTE,**  
**POMODORINI SELVATICI, MOZZARELLINE VACCINE,**  
**FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO** 14,50  
GREEN SALAD, RADICCHIO, ROCKET SALAD, CARROTS,  
CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA, TUNA FILLETS IN OIL

# Primi piatti - First courses

<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b> WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	<b>10,00</b>
<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA BOLOGNESE</b> WITH BOLOGNESE SAUCE	<b>10,00</b>
<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL PESTO DI BASILICO</b> WITH BASIL PESTO	<b>10,00</b>
<b>PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE</b> WITH CARBONARA SAUCE WITH CRISPY SPECK HAM	<b>13,00</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> SPAGHETTI WITH CLAMS	<b>16,50</b>
<b>LASAGNE ALL'EMILIANA</b> LASAGNE EMILIAN STYLE	<b>10,00</b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO</b> AUBERGINES PARMIGIANA OVEN-COOKED	<b>10,00</b>

## Secondi piatti - Main courses

**MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE** 14,50  
BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES

**MILANESE WIENER ART CON PATATINE FRITTE** 14,50  
BREADED PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES

## Contorni - Side dishes

**VERDURE ALLA GRIGLIA**  
**MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO, PEPERONI, POMODORINI** 10,00  
GRILLED VEGETABLES  
AUBERGINES, COURGETTES, RADICCHIO, BELL PEPPERS,  
CHERRY TOMATOES

**PATATINE FRITTE** 6,00  
FRENCH FRIES

**INSALATA MISTA** 8,00  
MIXED SALAD

**INSALATA MISTA MAXI** 10,00  
MAXI MIXED SALAD

# Dessert - Desserts

<b>CROSTATA DI FRUTTA FRESCA</b> FRESH FRUIT TART	6,50
<b>SACHER CON PANNA MONTATA</b> SACHER CAKE WITH WHIPPED CREAM	6,50
<b>TIRAMISÙ</b> TIRAMISU	8,50
<b>FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ARTIGIANALE ALLO ZENZERO</b> WILD BERRIES WITH HOMEMADE GINGER ICE CREAM	9,00
<b>ANGURIA</b> WATERMELON	3,00
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b> FRUIT SALAD	6,00
<b>FRAGOLE</b> STRAWBERRIES	6,00
<b>BICCHIERE DI FRUTTA FRESCA</b> GLASS OF FRESH FRUIT	5,00
<b>COPPETTA GELATO PICCOLA</b> ICE CREAM COUPE SMALL	2,00
<b>COPPETTA GELATO MEDIA</b> ICE CREAM COUPE MEDIUM	3,50
<b>COPPETTA GELATO GRANDE</b> ICE CREAM COUPE BIG	4,50



# Our Pizzas

---

## LE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	7,50
<b>MARINARA</b> POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	6,50
<b>DIAVOLA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	9,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	9,00
<b>CAPRICCIOSA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs	10,00
<b>4 STAGIONI</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES	10,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	9,50
<b>ROMANA</b> POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	9,50
<b>FIORI E ALICI</b> FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS	13,00

#### **4 FORMAGGI**

**FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE,  
GRANA TRENINO, PHILADELPHIA**

**10,50**

MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENINO,  
PHILADELPHIA CHEESE

---

#### **LE SFIZIOSE**

##### **FRESCA ESTATE**

**POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA,  
POMODORO PACHINO, BASILICO**

**11,00**

TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE,  
PACHINO TOMATOES, BASIL

##### **ITALIANA**

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,  
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO**

**11,00**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA,  
CHERRY TOMATOES, BASIL

##### **TIROLESE**

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,  
SPECK, FUNGHI DI STAGIONE**

**12,00**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM,  
SEASONAL MUSHROOMS

##### **DEL SUD**

**MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE**

**8,50**

MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES

##### **PARMA**

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,  
MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

**14,50**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA,  
GRILLED COURGETTES, RAW PARMA HAM

##### **SICILIANA**

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,  
MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE**

**12,50**

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE,  
ANCHOVIES

---

## LE SPECIALI

<b>GARDESANA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO</b>	<b>12,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL	
<b>ORTOLANA</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE</b>	<b>13,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES	
<b>PESCE</b> <b>POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA</b>	<b>15,50</b>
PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD	
<b>RAF</b> <b>SALSA POMODORO DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIVE TAGGIASCHE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO</b>	<b>14,00</b>
YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM, TAGGIASCA OLIVES, BASIL PESTO	
<b>CALZONE</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK</b>	<b>12,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM	
<b>CALZONE "LA CAPANNINA"</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA</b>	<b>12,50</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE	
<b>ANGIE</b> <b>POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA</b>	<b>12,00</b>
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTO SAUSAGE, RED ONIONS	

**AMATRICIANA (ANCHE BIANCA)**  
**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE,**  
**GUANCIALE, PECORINO, PEPE NERO** 12,00  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GUANCIALE,  
PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER.

**RIVA**  
**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,**  
**RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENINO,**  
**OLIO D'OLIVA DEL GARDA** 12,50  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF,  
GRANA TRENINO, GARDA OLIVE OIL

**NORCINA**  
**FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALSICCIA, PATATE, OLIVE NERE** 11,00  
MOZZARELLA, SAUSAGE, POTATOES, BLACK OLIVES

**VEGETARIANA**  
**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,**  
**MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA** 14,00  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI,  
BURRATA CHEESE

**PIZZA NUOVA**  
**CREMA DI POMODORINI GIALLI, LUCANICA, MELANZANE,**  
**PHILADELPHIA** 13,00  
CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, SAUSAGE, AUBERGINES  
AND PHILADELPHIA CHEESE

---

## LE DELICATE

**PHILADELPHIA**  
**FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO,**  
**PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA** 14,50  
MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE,  
PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD

**VALTELLINA**  
**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,**  
**BRIE, RUCOLA, BRESAOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA** 13,00  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRIE, AIR DRIED BEEF,  
ROCKET SALAD OLIVE OIL

**CIAMMA****POMODORO SAN MARZANO, FILETTI DI ALICI, POMODORINI GIALLI  
E STRACCIATELLA DI BURRATA****13,50**TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, YELLOW CHERRY TOMATOES  
AND BURRATA CHEESE**CARBOPIZZA****FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, CARBOCREMA  
PASTORIZZATA E SCAGLIE DI PECORINO****13,50**MOZZARELLA, GUANCIALE, CARBONARA SAUCE  
AND PECORINO CHEESE SPLITS**MORTAZZA****FIORDILATTE, MORTADELLA, STRACCIATELLA,  
GRANELLA DI PISTACCHI****12,50**MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE,  
CHOPPED PISTACHIOS**MASTRO****FIORDILATTE, 'NDUJA, POMODORINI DATTERINO GIALLI, RICOTTA****12,50**MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES,  
RICOTTA CHEESE.**LA VEGANA****CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE,  
PEPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA****13,00**CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, COURGETTES,  
AUBERGINES, GRILLED PEPPERS AND RED ONIONS**PIZZA BRUSCHETTA****PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO,  
BASILICO, AGLIO****7,00**

PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC

**PIZZA SENZA GLUTINE**

GLUTEN FREE PIZZA

