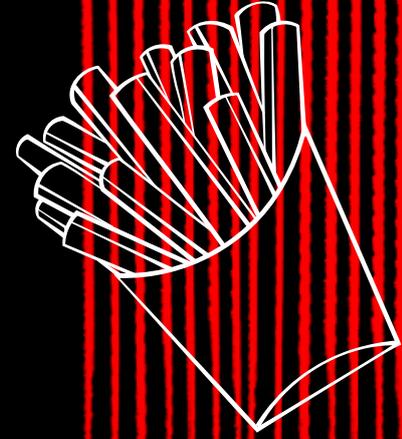


Stuzziheria



PATATINE FRITTE \ 2,50

PATATINE VERTIGO \ 3,00

FRITTATINA ALLA GRICIA \ 3,00**

Bucatini, besciamella, pecorino, pancetta, pepe.

FRITTATINA ALLA MORTADELLA \ 3,00**

Bucatini, besciamella, provola, mortadella, pesto di pistacchi*, stracciata pugliese.



...ALTRE CREAZIONI IN SPERIMENTAZIONE. PROVA A CHIEDERE

CROCCHÈ RIPIENO PANCETTA \ 3,00

crema di pecorino, granella di noci*.

CROCCHÈ RIPIENO MORTADELLA \ 3,00

pesto di pistacchi*, granella di pistacchi*.

CROCCHÈ RIPIENO RICOTTA \ 3,00

pomodori secchi, granella di noci*, fiocchi di pomodoro.



CROCCHÈ' MEDIO \ 1,00

1 pezzo

ANELLI DI CIPOLLA \ 3,00

10 pezzi



COPERTO 1,50 €

*Attenzione a possibili residui di gusci

**Nostra produzione

Pizze tra tradizione e innovazione



'ASPARANISANA \ 9,00

Fiordilatte, crema di asparagi, pancetta in uscita, scaglie di grana, fiocchi di pomodoro, basilico.

CACIO E PEPE \ 8,00

Fiordilatte, carciofi alla rustica, crema di pecorino, granella di noci*, pepe.

CASCAROLA \ 9,00

Crema di scarola, acciughe, olive leccino, uvetta, pinoli, scarola stufata (possibile presenza di capperi), stracciata pugliese, fili di peperoncino.

COSACCA IN CANADA' \ 6,00

Pomodoro San Marzano, polvere di grana, crema di pecorino, basilico, olio evo.



FIGARRA \ 9,00

Pesto di basilico, mozzarella di bufala, frigoli di salsiccia fresca, pomodori semiseccchi gialli.

FUJI \ 9,00



Crema di rucola, fiordilatte, speck, porcini, pomodori secchi.

GIULIA \ 8,00

Fiordilatte, crema di zucca, porcini, scaglie di grana.

NERANO \ 8,00

Fiordilatte, doppia consistenza di zucchine, prosciutto cotto, crema di parmigiano, mentuccia.



°Supplemento cornicione ripieno € 2,00
°°Supplemento ruota di carro € 0,50/2,00

*Attenzione a possibili residui di gusci



Pizze tra tradizione e innovazione



ROADHOUSE \ 9,00

Fiordilatte, bresaola, grana, salsa di fichi, polvere al limone.

ROSETTA \ 8,00

Fiordilatte, provola, pesto di pistacchi*, mortadella, granella di pistacchi*.

SMORFIOSA \ 9,00

Fiordilatte, prosciutto cotto, porcini, carciofi alla rustica, olive taggiasche, basilico.

STRACCIATA \ 9,00

Fiordilatte, carciofi alla rustica, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella pugliese.

SUSHI \ 12,00



Fiordilatte, stracciatella di bufala, salmone affumicato, gomasio, erba cipollina, salsa di soia.

TARTUFATA \ 9,00

Fiordilatte, provola, frigoli di salsiccia fresca, pomodorini semiseccchi rossi, crema tartufata ai funghi, basilico.

TREVIGIANA \ 8,00

Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, pancetta in uscita, scaglie di grana, basilico.

TRIDORO \ 8,00

Filetti di pomodoro, pesto di basilico, pomodorini semiseccchi gialli e rossi, olive leccino, capperi, origano, basilico, olio evo

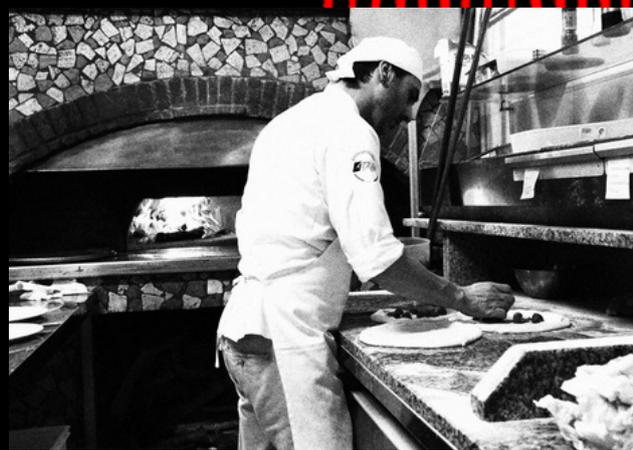


°Supplemento cornicione ripieno € 2,00
°°Supplemento ruota di carro € 0,50/2,00

*Attenzione a possibili residui di gusci



Pizze classiche e gastronomiche



NAPOLETANA \ 4,00

Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio evo

MARGHERITA \ 5,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo

MARGHERITA ANTICA \ 6,00



Ruota di carro con fiordilatte, pomodoro, grana grattugiato, olio evo, basilico

MARINARA \ 5,00

Pomodoro, capperi, acciughe, olive leccino, aglio, origano, basilico, olio evo

DIAVOLA \ 6,00

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, basilico

PROVOLA E PEPE \ 6,00



Pomodoro San Marzano, provola affumicata a lenta maturazione, pepe, basilico

CHERUBINO \ 8,00



Ricotta, fiordilatte, salame napoletano, crema di parmigiano, fiocchi di pomodoro

CAPRICCIOSA \ 7,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, cotto, carciofini, funghi champignon, olive leccino, basilico

4 FORMAGGI \ 6,00

Fiordilatte, provola, grana, gorgonzola

REGINA \ 7,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio evo, basilico.



*Supplemento cornicione ripieno € 2,00
**Supplemento ruota di carro € 0,50/2,00

Pizze classiche e gastronomiche



ATESINA \ 9,00



Fiordilatte, gorgonzola, speck, granella di noci.

PARTENOPE \ 7,00

Provola, broccoli, frigoli di salsiccia fresca.

TRICOLORE \ 8,00

Fiordilatte, pomodorini semiseccchi rossi, crudo di Parma 18 mesi, rucola, scaglie di grana.

CALABRESE \ 8,00

Pomodoro, fiordilatte, tonno, nduja, peperoni, olive leccino, basilico, fili di peperoncino.

CONTESSA \ 8,00

Mozzarella di bufala, pomodorini semiseccchi gialli e rossi, origano, basilico.

CONTADINA \ 8,00

Fiordilatte, doppia consistenza di zucchine (crema e chips), melanzane a funghetto, peperoni, patate al forno, pomodori secchi, fiocchi di grana, olio evo.

CROCCO \ 7,00

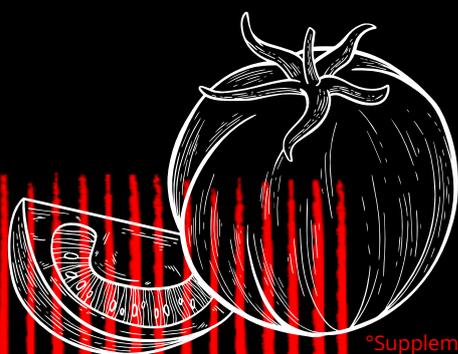
Fiordilatte, prosciutto cotto, panna, croccchè di patate.

WURSTEL E PATATINE \ 6,00

Fiordilatte, wurstel, patatine fritte

PARMIGIANA \ 8,00

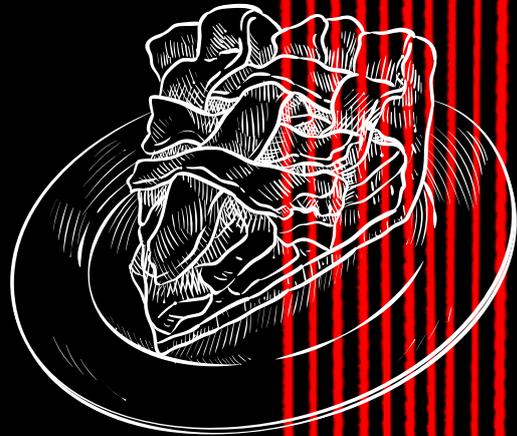
Pomodoro, fiordilatte, provola, melanzane a funghetto, scaglie di grana.



*Supplemento cornicione ripieno € 2,00

**Supplemento ruota di carro € 0,50/2,00

Dolci



IL NOSTRO TIRAMISU' / 5,00

Base biscotto, crema pasticcera, mascarpone, panna, savoiardi, caffè



SOUFFLÈ TRIPLO CIOCCOLATO / 5,00

Tortino al cacao con cuore caldo al cioccolato fondente e bianco.

SOUFFLÈ PISTACCHIO / 5,00

Tortino bianco con cuore caldo al pistacchio.



BIBITE

ACQUA \ 2,00

Panna cl 75

San Pellegrino cl 75

COCA COLA \ 2,00

Classica cl 33

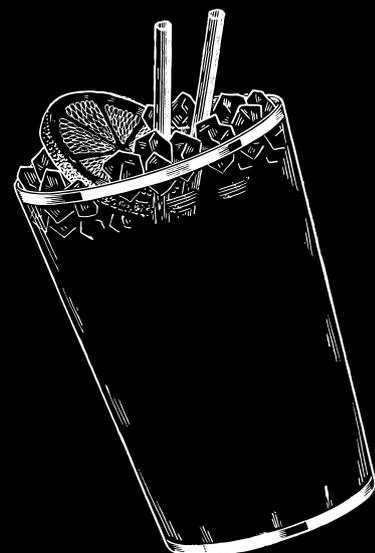
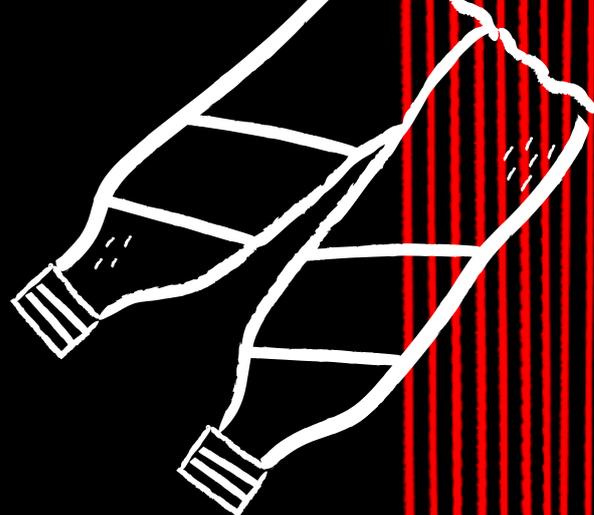
Zero cl 33

LURISIA \ 2,50

Aranciata cl 27,5

Gazzosa cl 27,5

Chinotto cl 27,5



Vini



19/09 EXTRA DRY / 18,00

Bosco del Sasso

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Canneto Pavese

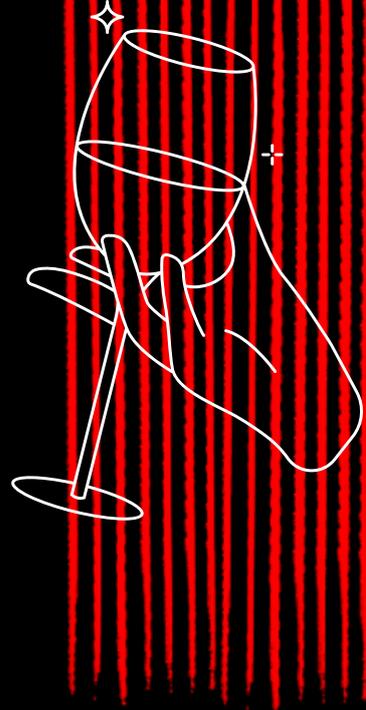
Colore: giallo paglierino scarico, con perlage fine e persistente

Profumo: di piacevole fragranza con gradevoli note fruttate

Sapore: dimostra un buon corpo e una buona persistenza

Gradazione: 12,5% VOL.

Va servito ad una temperatura di circa 8/10°C



**CHARDONNAY FEUDI BRANCIFORTI DEI
BORDONARO / 15,00**

Classificazione: IGT Terre Siciliane

Vitigno: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

BUTTAFUOCO / 25,00

Bosco del Sasso

Vitigno: Croatina, barbera, uva rara

Zona di produzione: Canneto Pavese

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso e vinoso

Sapore: equilibrato, morbido, elegante, di grande struttura,
esprime sentori di frutta rossa matura

Gradazione: 13,5% VOL.

Va servito ad una temperatura di circa 18/20°C



Birre all'italiana

'AMARCORD'



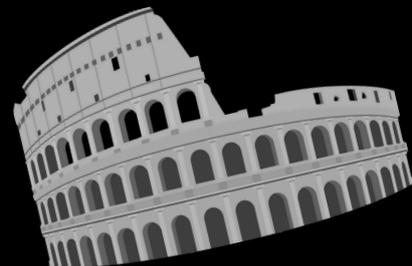
GRADISCA LAGER CHIARA \ LT 1 \ 10,00 ●

Chiara, 100% malto d'orzo, dal colore dorato e bella schiuma candida. Un perfetto equilibrio fra note floreali, luppolo e miele. Di facile approccio e grande soddisfazione ha una gradazione di alcool al 5,2 % e plato al 12,5



TABACHÈRA STRONG AMBER ALE \ CL 50 \ 6,00 ●

Ambrata, dai riflessi bronzo ha grande densità aromatica tra frutta secca e candida, leggermente speziata. Con alcool al 9 % e plato al 20, questa birra lascia il segno con sentori di malto, caramello e luppolo.



VOLPINA RED ALE \ CL 50 \ 6,00 ●

Rossa, furba e intrigante, dai riflessi ramati intensi e bella schiuma pannosa. La ricca miscela di luppoli e malti speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candida, dal gradevole amaro finale. Gradazione al 6,5 % e plato 15.



Digestivi

AMARO RABARBARO E CHINOTTO \ 3,00

A base di erbe e spezie. VOL. 30%

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA \ 3,00

Liquirizia al 37%. VOL. 23%

LIQUORE AGLI AGRUMI DI SICILIA \ 2,50

A base di scorze di arance tarocco e mandarini. VOL. 40%

LIQUORE AL CARMELLO SALATO \ 3,00

Profumo di panna con sentori di sale. VOL. 38%

RATAFIA' DI LIMONI \ 2,50

Infuso di scorze e succo di limoni siciliani non trattati. VOL. 28%

GRAPPA NOBILE INVECCHIATA \ 2,50

Distillazione di vinacce a bacca bianca e rossa invecchiata 12 mesi in botti di rovere. VOL. 40%

GRAPPA ALLA CAMOMILLA \ 2,50

Accurata scelta dei fiori migliori e lunga macerazione a freddo. VOL. 30%

DOPPIO SPIRITO \ 4,00

Il 75% dell'elegante Grappa Invecchiata incontra il 25% dell'esotico Rum Caribe 15 anni



Mantovani
1824