

Chest'è'

Nasce dall'amore e dalla passione che provo per questo lavoro.
Ricerca delle migliori materie prime, amore, dedizione
e cura del cliente per noi sono un "must".

Il nostro impasto è realizzato
con farine certificate di grani Italiani dei Molini di Vigevano.
Farina di tipo "0" macinata a pietra con il germe di grano
ancora vitale, ricco di tutte le sue proprietà e le oltre 48 ore
di "fermentazione, lievitazione e maturazione" rendono la pizza
Scioglievole, Fragrante...ed altamente digeribile.

Chest'è " Questo è "
il nostro modo di concepire la Pizza.

Fabio Tedeschi

I nostri prodotti potrebbero contenere
sostanze allergene o tracce di esse.
In caso di allergie avverti il personale.

Aspettando le Pizze:

Prima della Pizza c'è sempre un buon motivo per iniziare...

- Coccoli, stracciatella e crudo — 10 Euro

- Ti porto a casa...mia — 11 Euro
  Montanarina allo Scarpariello (pomodoro, Pecorino Irpino) melanzana a funghetto, polpettine di ricotta al sugo

- Tegamino — 11 Euro
  Vellutata di zucca, salsiccia, misto funghi, provola affumicata alla paglia, grattugiata di ricotta sarda

Chest'e'

le nostre Pizze

- **Margherita:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, fiordilatte, basilico ed olio EVO — 8,50 Euro
- **Amatrice 3.0:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, cipolla bianca caramellata , guanciale croccante , grattugiato di caprino al pepe nero, briciole di pane tostato e olio EVO — 15 Euro
- **Marinara esplosiva:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, pomodorino semi secco, oliva taggiasca, aglio, origano, stracciatella di burrata, alici e zest di limone — 15 Euro
- **La Regina d' Inverno (cotta nel ruoto):** friariello saltato con aglio e peperoncino, sbriciolata di salsiccia 100% Toscana, provola affumicata alla paglia — 14 Euro
- **Sottobosco:** crema di zucca, misto funghi, provola affumicata, prosciutto crudo Az. "Casa Modena" e prezzemolo disidratato — 14 Euro
- **Il mio "Primo Amore":** melanzane a dadini saltate con pomodoro ciliegino, basilico, bufala, prosciutto crudo Az. "Casa Modena" — 14,50 Euro
- **Toscanella:** misto funghi saltato con aglio e prezzemolo, fiordilatte, prosciutto cotto di Praga affumicato "Az. Vontavon" — 13,50 Euro
- **C'era una volta:** crema di peperone arrosto, oliva taggiasca, fiordilatte, capperi, filetti di tonno pinna gialla, briciole di pane croccante — 14,50 Euro
- **Fuoco e Latte:** crema di carciofi al latte, fiordilatte, granella di pistacchio, mousse di ricotta di Bufala mentacata con limone e pepe, mortadella con Pistacchio Az. "Casa Modena" — 15 Euro
- **Mortazza:** fiordilatte, mortadella, burrata e granella di pistacchio — 14 Euro
- **Milk Dream:** crema ai 4 formaggi (gorgonzola, taleggio, pecorino e grana), dadolata di mele caramellate al pepe rosa — 15 Euro

- **La Pera mbriaca:** crema di gorgonzola, fiordilatte, guanciale, cubetti di pera Abate caramellati all' Alchermes — 16 Euro
- **Capricciosa:** fiordilatte, Salame piccante, olive, carciofi, misto funghi, Prosciutto cotto di Praga affumicato "Az. Vontavon" — 15,50 Euro
- **Tonno e cipolla:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, fiordilatte, cipolla, filetti di tonno Pinna Gialla e olio EVO — 12,50 Euro
- **Calabra:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, salame piccante, burrata, basilico e olio al peperoncino — 14 Euro
- **Radici e...evoluzione:** crema di soffritto sedano, carote, cipolla, sbriciolata di salsiccia100% toscana, velo leggero di fiordilatte, riduzione di Chianti, briciole di pane tostato — 16 Euro
- **Essenza Campana:** Pomodoro Gustarosso gran Riserva, Salame piccante, velo di provola affumicata alla paglia ,Polpettina di Ricotta, spolverata di Parmigiano12 mesi, peperoncino — 15 Euro
- **La principessa (cotta nel ruoto):** crema di pisellini, provola affumicata alla paglia, guanciale croccante, grattugiata di caprino al rosmarino e briciole di pane croccante — 15 Euro

Per potervi garantire la migliore esperienza possibile e dedicare a ogni ospite la giusta attenzione, chiediamo gentilmente che ogni coperto preveda la consumazione di almeno una portata a scelta tra i nostri antipasti o le nostre pizze.

Il servizio "Pizza Spicchiata" a degustazione che effettuiamo dal Martedi al Venerdi prevede un sovrapprezzo di 2 Euro a persona.

Aggiunta di Mozzarella di Bufala o Burrata — +2,50 Euro
Tutte le nostre pizze saranno disponibili anche con l'impasto integrale su richiesta — +2,00 Euro
Tutte le nostre pizze saranno disponibili anche con l'impasto Gluten Free — +2,00 Euro

... e da bere?

- Acqua Verna classica naturale e/o gassata 75cl — 2,50 Euro
- Coca cola bottiglia vetro 33 cl — 3,50 Euro
- Coca Cola zero bottiglia vetro 33 cl — 3,50 Euro
- Coca Cola lattina 33 cl — 3,00 Euro
- Fanta lattina 33 cl — 3,00 Euro
- Estathe limone 33 cl — 3,00 Euro
- Ichnusa non filtrata (in vetro) — 4,50 Euro

... una Birra?

- **BOCK DUNKEL StarkBier** (Birrificio Artigianale Venturini) — 0,2l 3,50 Euro / 0,4l 6,00 Euro
  Birra scura, forte, del tipo StarBier, elegante ed abboccata, decisamente alcolica. Bassa fermentazione, dal sapore e dal profumo maltato ed aromatico.
- **PREMIUM Export Hill** (Birrificio Artigianale Venturini) — 0,2l 3,50 Euro / 0,4l 6,00 Euro
  Tipo di birra più robusto rispetto alle altre birre a bassa fermentazione. Una leggera nota maltata accentuata dalla presenza di luppolo nobile che le conferisce un amaro equilibrato. Bassa fermentazione, dal sapore fresco e leggermente maltato.
- **"EBE" Birra Belgian Pale Ale** - I due mastri 4,5% Vol. — 6,50 Euro Bott. da 33cl
  Birra artigianale bionda e leggera con note agrumate. Consigliamo l'abbinamento con pietanze a base di pesce.
- **"FRATAC" Birra doppio malto Strong Ale** - I due mastri 6,6% Vol. — 6,50 Euro Bott. da 33cl
  Birra artigianale equilibrata e con un corpo rotondo. Consigliamo l'abbinamento con pietanze a base di carne.
- **"ZIA IPA" Birra Blanche** - I due mastri 5% Vol. — 6,50 Euro Bott. da 33cl
  Birra artigianale ispirata allo stile delle Indian Pale Ale, con una buona luppolatura e una nota di caramello. Consigliamo l'abbinamento con pietanze fritte
- **"Elisa" Birra Gluten Free Pilsen**- I due mastri 5% Vol. — 7,00 Euro Bott. da 33cl
  Sapore unico ed esplosivo, è una birra chiara e fresca, con una nota di frutta matura e un amaro leggero. Un' ottima scelta per chi non può consumare glutine e non vuole rinunciare al piacere di una buona birra artigianale.

... un Vino?

Sotèr — Calice 6 Euro - Bottiglia 18 Euro

Vino bianco IGT Fattoria Dianella 1°, Alc. 12,5%

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, fruttato intenso di ananas e mela con note agrumate.

Otis — Calice 7 Euro - Bottiglia 24 Euro

Vino bianco Vermentino IGT Fattoria Dianella 1°, Alc. 12,5%

Color giallo paglierino carico, intigrante e variegato con sentori floreali e di frutta tropicale matura.
Dal carattere minerale ed appetibile freschezza che asaltano la lunghezza e gustosità.

Thalia — Calice 6 Euro - Bottiglia 18 Euro

Vino rosato IGT Sangiovese Fattoria Dianella 1°, Alc. 12,5%

Vista rose tenue con riflessi arancia, anticipa un profilo aromatico delicato ma espressivo con note di fragole fresche, ciliegie croccanti e petali di rosa. Al palato è fresco e armonico, regalando struttura e una chiusura lunga e persistente.

Delìo — Calice 6 Euro - Bottiglia 18 Euro

Vino rosso IGT Fattoria Dianella 1°, Alc. 13%

Colore rosso rubino intenso, fruttato di frutta rossa matura come ciliegia e prugna. Al gusto, rotondo, piacevole, equilibrato con retrogusto caldo e dolce.

Idèo — Calice 7 Euro - Bottiglia 22 Euro

Vino Chianti DOCG Fattoria Dianella 1°, Alc. 13%

Colore rosso rubino vivace intenso, fruttato di frutta rossa matura come marasca e prugna. Al palato rotondo, equilibrato con retrogusto fruttato, un breve passaggio in legno di barrique per arricchire la parte aromatica con percezioni di vaniglia.

Hèlice — Calice 7 Euro - Bottiglia 24 Euro

Vino rosè frizzante Fattoria Dianella 1°, Alc. 11%

Colore rosa raffinato e tenue con perlage fine e persistente che ne evidenzia la freschezza. Al naso è elegante, con sentori fruttati di fragola e ciliegia e note floreali di rosa che accennano alla dolcezza.