



Chest'e'

*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.*

Per iniziare...

- ◆ **Tris di Mare** (*Tris di Montanare di Mare con IMPASTO INTEGRALE*) _____ 10 Euro
1Pz: zucchine, salmone, briciole di pane, olio al limone
1Pz: stracciatella, filetti di alici di Sciacca, zest di limone
1Pz: pomodorino giallo, cipolla caramellata, filetti di tonno pinna gialla, olive taggiasche

- ◆ **Tris di Montanare** _____ 8 Euro
1Pz: prosciutto crudo, carciofo fritto, scagliette di caciocavallo
1Pz: salame rosa Modenese, bufala, pistacchio e pesto di basilico
1Pz: zucchine alla scapece e scaglie di caciocavallo

- ◆ **Coccoli, stracciatella e crudo** _____ 10 Euro

- ◆ **Love is in the Air** _____ 7,5 Euro
Melanzana al forno, pomodoro a fette, fiordilatte, pesto di basilico

Chest'e'

le nostre Pizze

- ◆ **Margherita:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, fiordilatte, basilico ed olio EVO _____ 8,50 Euro
- ◆ **Margherita A ' Rot e Carretta:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, fiordilatte, basilico, spolverata di Pecorino Romano, olio EVO _____ 9,50 Euro
- ◆ **O maggio Ai Pizzaioli A ' Rot e Carrett:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, provola affumicata alla paglia, basilico, pepe nero macinato, olio EVO _____ 12 Euro
- ◆ **Amatrice:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, cipolla bianca caramellata, guanciale.
In uscita dal forno: Parmigiano 24 mesi, tarallo sbriciolato, pepe nero, olio EVO _____ 14,50 Euro
- ◆ **Made in Italy:** pacchetella di pomodoro giallo (Az.Petrilli Agr. Bio 100% Naturale), Bufala Campana. *In uscita dal forno:* prosciutto crudo(Casa Modena), pomodorino semi secco, pesto di basilico _____ 13,50 Euro
- ◆ **Parmigiana in white:** fiordilatte, Parmigiano 24 mesi, melanzane al forno.
In uscita dal forno: Prosciutto Cotto(AZ. Branchi), basilico, Olio EVO _____ 13,50 Euro
- ◆ **Capriccio fú:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, olive taggiasche, salame rosa Modenese.
In uscita dal forno: Prosciutto Cotto di Praga affumicato, carciofo fritto _____ 15 Euro
- ◆ **Crudo e Fichi:** fonduta di Gorgonzola, fiordilatte. *In uscita dal forno:* Prosciutto crudo (Casa Modena), marmellata di fichi artigianale, basilico, Olio EVO _____ 15 Euro
- ◆ **Nerano:** crema di zucchine, fiordilatte. *In uscita dal forno:* scaglette di Caciocavallo, zucchine alla Scapece _____ 13 Euro
- ◆ **Carbonara a modo nostro:** fonduta di Pecorino Romano DOP, Fiordilatte, Guanciale.
In uscita dal forno: tuorlo d'uovo pastorizzato mantecato al pepe nero, Parmigiano 24 mesi, Olio EVO _____ 14 Euro
- ◆ **Sogni di Latte:** fonduta di Gorgonzola, fiordilatte, Provola affumicata alla paglia.
In uscita dal forno: spolverata di Pecorino Romano DOP, sbriciolata di noci, Composta di Mele Artigianale, Basilico, Olio EVO _____ 14 Euro

- ◆ **La Strana Coppia:** fiordilatte, olive Taggiasche. *In uscita dal forno:* filetto di Tonno
Pinna Gialla, carciofo fritto e Zest di Limone. _____ 14,50 Euro
- ◆ **Patanella:** fonduta di Pecorino, salsiccia 100% Toscana, fiordilatte. *In uscita dal forno:*
chips di patata americana dolce _____ 14,50 Euro
- ◆ **Calabra:** pomodoro Gustarosso Gran Riserva, salame piccante "Casa Modena". *In uscita
dal forno:* stracciatella di Burrata, basilico, olio al peperoncino _____ 14 Euro

le nostre Pizze **cotte nel ruoto** Doppia cottura per un effetto Soffice e Croccante

- ◆ **La Pugliese:** ombra di pomodoro, pomodorino semi secco, olive Taggiasche, aglio,
origano, olio EVO _____ 11 Euro
- ◆ **Nordica:** salmone norvegese affumicato, misticanza, stracciatella di burrata, crema di
avocado, zest di lime, olio EVO _____ 16 Euro
- ◆ **Contrasti:** tartare di manzo, misticanza, salsa tonnata, frutto del capperone, zest di limone _____ 17 Euro
- ◆ **La Modenese :** fiordilatte, salame rosa Modenese, stracciatella di Burrata, briciole di pane
tostato, zest di limone _____ 15,50 Euro
- ◆ **Marinara Gialla:** pacchetella di pomodoro gialla e rossa (Az.Petrilli Agricoltura Bio,
100%Naturale) *In uscita dal forno:* stracciatella di burrata, filetti
di alici di Sciacca,briciole di pane tostate, zest di limone, olio EVO _____ 15 Euro

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

Grandi Classici

- ◆ **Napoletana** : pomodoro, fiordilatte, capperi, alici, origano, Olio EVO _____ 11,50 Euro
- ◆ **Tonno e Cipolla**: pomodoro Gustarosso Gran Riserva, fiordilatte, cipolla, filetti di tonno
Pinna Gialla, Olio EVO _____ 12,50 Euro
- ◆ **Ritorno Bambino**: fiordilatte, Wurstel, chips di patata americana dolce, basilico, olio EVO _____ 12,50 Euro
- ◆ **Diavola a modo mio**: pomodoro Gustarosso Gran Riserva, salamino piccante "casa
Modena ", oliva Taggiasca, spolverata di Pecorino Romano DOP,
basilico, olio EVO _____ 11,50 Euro
- ◆ **La Green**: pomodoro Gustarosso Gran Riserva, stracciatella di Burrata, pesto di basilico,
zest di Limone _____ 12,50 Euro
- ◆ **Ortolana a colori**: fiordilatte, zucchine e melanzane al forno, pacchettata di pomodoro
gialla e rossa, pesto di basilico e olio EVO _____ 12,50 Euro

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

... una Birra?

- **BOCK DUNKEL StarkBier** (Birrificio Artigianale Venturini) _____ 0,2l 3,50 Euro
Birra scura, forte, del tipo StarBier, elegante ed abboccata, decisamente alcolica. 0,4l 6,00 Euro
Bassa fermentazione, dal sapore e dal profumo maltato ed aromatico.
- **PREMIUM Export Hill** (Birrificio Artigianale Venturini) _____ 0,2l 3,50 Euro
Tipo di birra più robusto rispetto alle altre birre a bassa fermentazione. Una leggera nota 0,4l 6,00 Euro
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
Birra artigianale bionda e leggera con note agrumate. Bott. da 33cl
Consigliamo l'abbinamento con pietanze a base di pesce.
- **"FRATAC" Birra doppio malto Strong Ale** - I due mastri 6,6% Vol. _____ 6,50 Euro
Birra artigianale equilibrata e con un corpo rotondo. Bott. da 33cl
Consigliamo l'abbinamento con pietanze a base di carne.
- **"ZIA IPA" Birra Blanche** - I due mastri 5% Vol. _____ 6,50 Euro
Birra artigianale ispirata allo stile delle Indian Pale Ale, con una buona luppolatura e una Bott. da 33cl
nota di caramello. Consigliamo l'abbinamento con pietanze fritte
- **"Acheronte" Birra Outmeal Stout** - I due mastri 5% Vol. _____ 6,50 Euro
Birra artigianale nera dal gusto deciso di caffè, liquirizia e un delicato sentore di fava di cacao. Bott. da 33cl
Consigliamo l'abbinamento con le pietanze dolci

... 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, intingente 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.
- **Delio** _____ **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.