

LE CLASSICHE

MARINARA	Pom, Aglio, Origano – 7 (2)
MARGHERITA	Pom, Fior di Latte, Basilico – 7.5 (2-4)
NAPOLI	Pom, Fior di Latte, Alici Cetara, Origano Fresco – 9 (2-4-6)
CAPRESE	A fine cottura Bufala Campana, Pomodorini e Basilico – 9 (2-4)
BUFALINA	Pom, Bufala Campana, Basilico – 9 (2-4)
4 FORMAGGI	Pom, Mozz, Brie, Gorgonzola, Parmigiano in Cottura – 9.5 (2-4)
4 STAGIONI	Pom, Mozz, Prosciutto Cotto, Funghetti, Carciofini, Olive – 9.5 (2-4)
CAPRICCIOSA	Pom, Mozz, Cotto, Funghetti, Carciofini, Olive, Alici Cetara – 9.5 (2-4-6)
ROMANA	Pom, Fior di Latte, Capperi, Alici Cetara, Origano – 9 (2-4-6)
ROMANA ESTIVA	A fine cottura, Pomodorini, Bufala, Capperi, Alici Cetara – 10 (2-4-6)
CALZONE	Pom, Mozz, Prosciutto Cotto – 9 (2-4)
CALZONE FARCITO	Pom, Mozz, Cotto, Funghetti, Carciofini – 9.5 (2-4)
SICILIANA	Pom, Alici di Cetara, Capperi, Olive Nere, Origano – 9 (2-6)
DIAVOLA	Pom, Mozz, Spianata Calabria Piccante – 9 (2-4)
WURSTEL	Pom, Mozz, Wurstel – 8.5 (2-4)
SALSICCIA E CIME	Pom, Mozz, Salsiccia, Cime di Rapa – 9.5 (2-4)
TONNO E CIPOLLE	Pom, Mozz, Tonno All'Olio, Cipolla Stufata – 9.5 (2-4-6)
FRUTTI DI MARE	Pom, Mozz, Frutti di Mare * – 11 (2-3-4-6-13)
REGINA	Bufala Campana, Pomodorini Pachino, Basilico – 9.5 (2-4)
PARMA	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma – 10 (2-4)
TREVISANA	Pom, Mozz, Provola Affumicata, Radicchio Trevigiano – 9.5 (2-4)
VEGETARIANA	Pom, Mozz, Zucchine, Melanzane, Friggitelli, Peperoni – 9.5 (2-4)
ZOLA E MELE	Mozz, Gorgonzola, Fette di Mele – 9.5 (2-4)
SPECK E BRIE	Pom, Mozz, Brie, Speck a fine cottura – 11 (2-4)

INTEGRALE Supplemento – 1

GLUTENFREE Supplemento – 3



Le Pizze sono preparate con farine di altissima qualità macinate a pietra dal "Molino Quaglia". Non usiamo lieviti artificiali ma utilizziamo il metodo a lievitazione naturale "Biga".

ALLERGENI: 1 Arachidi; 2 Glutine; 3 Crostacei; 4 Latte; 5 Uova; 6 Pesce; 7 Soia; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Sesamo; 12 Lupini; 13 Molluschi; 14 Anidride Solforosa; * Prodotto abbattuto all'origine

PIZZE DELL'OSTERIA

BOMBA	Pom, Mozz, Spianata Calabria, Gorgonzola, Cipolle – 10 (2-4)
AMALFI	Fior di Latte, Provola, Alici Cetara, Limone, Basilico – 10 (2-4-6)
FRIGGITELLA	Fior di Latte, Salsiccia, Friggitelli, Grana in Cottura – 10 (2-4)
SAPORITA	Pom, Fior Di Latte, Porcini, Guanciale e Patate al Forno – 12 (2-4)
GENOVESE	Mozz, Pesto, Pomodori Secchi, Cialde di Parmigiano – 10 (2-4)
CALABRESE	Pom, Fior di Latte, Cipolla di Tropea, Nduja, Ricotta – 10 (2-4)
FIORELLO	Pom, Fior di Latte, Crudo di Parma, Burrata, Basilico – 12 (2-4)
RICOTTINA	Pom, Mozz, Salsiccia, Pomodori Secchi, Ricotta, Rucola – 10.5 (2-4)
RUSTICA	Pom, Fior di latte, Gorgonzola, Cotto, Carciofini Grigliati – 11.5 (2-4)
CETARESE	Pom, Fior di latte, Pomodori Secchi, Alici Cetara, Origano – 10 (2-4-6)
TAGGIASCA	Pom, Mozz, Taggiasche, Tonno, Pomodori Secchi – 10 (2-4-6)
TARTUFATA	Fior di latte, Guanciale, Crema al Tartufo, Cacio – 13 (2-4)
AMATRICIANA	Pom, Fior di latte, Guanciale, Cacio Romano, Pepe nero – 11 (2-4)
CARBONARA	Fior di Latte, Guanciale, Cacio Romano, Salsa d'Uovo, Pepe – 11 (2-4-5)
NORMA	Sugo alla Norma, Melanzane Fritte e in Chips, Ricotta Salata – 11 (2-4)
MORTADELLA	Fior di latte, Mortadella, Squacquerone, Pistacchi – 11 (2-4-8)
SUSANNA	Pom, Mozz, Crudo di Parma, Provola Affumicata, Grana – 11 (2-4)
GIGLIO	Pom, Mozz, Crudo di Parma, Carciofini, Grana – 11 (2-4)
PAPI	Pom, Mozz, Cime Rapa, Provola, Spianata Picc, Alici Cetara – 10 (2-4-6)
PARMIGIANA	Pom, Bufala Campana, Melanzane, Grana, Basilico – 10 (2-4)
BURRATA	Pom, Burrata a fine cottura, Basilico – 8 (2-4)
FRESCA	Mozz, Pomodorini, Rucola e Parmigiano a Scaglie – 9 (2-4)
VALTELLINA	Pom, Mozz, Bresola della Valtellina, Rucola e Grana – 12 (2-4)
ITALIANA	Pom, Mozz, Crudo di Parma, Rucola e Grana – 12 (2-4)
FOCACCIA	Provola Affumicata, Insalatina mista e Crudo di Parma – 10 (2-4)
VEGANA	Pom, Cime, Peperoni, Radicchio, Tropea, Pomodorini – 10 (2-4)

PIZZA DI STAGIONE

BRUGHIERA

Crema di Asparagi e Asparagi Freschi, Speck in cottura, Pomodorini Confit, Stracciatella di Burrata – 12 (2-4-11)

ANTIPASTI

Polpo* e Stracciatella di Burrata, Pomodori Secchi, Crumble di Pane al Finocchietto – 12 (2-4-6)

Tartare di Tonno* Insalatina di Puntarelle, Soya, Zenzero, Sesamo, Mayo all'Avocado e Acqua di Sedano – 15 (5-6-7-9-11)

Panzanella di Mare Cozze, Vongole, Gamberi*, Polpo*, Calamaretti*, Pomodorini, Cipolla e Crostini di Pane – 13 (2-3-6-9-13)

Crudo di Mare Gambero di Mazara*, Sashimi di Salmone, Tartare Tonno*, Ostrica, Scampo* e Dressing – 25 (3-6-7-13)

Ostriche Daniel Sorlut Ostriche concave della costa francese Charente-Maritime – 4 al pezzo (13)

Battuta di Manzo Alici di Cetara, Capperi, Carbone di Olive, Cipolla Tropea, Mayo Senape e Spugna allo Zafferano – 15 (2-4-5-6-10)

Culatello e Patanegra Culatello di Zibello DOP, Jamon Iberico Bellota "Blazquez", Gnocchi Fritti – 15 (2)

Tarte-Tatin agli Asparagi Fondue di Parmigiano 24 mesi, Asparagi Freschi di Stagione, Guanciale Norcino – 15 (2-4)

La Burratina Mini-pizza al Pomodoro, Burrata Fresca e Basilico – 6 (2-4)

Puntarelle e Alici Focaccia Integrale, Stracciatella, Insalatina di Puntarelle, Alici Amalfitane e Limone – 10 (2-4-6)

Focaccia Integrale Salmone con Stracciatella di Burrata, Salmone fresco marinato, Rucola e Lime – 12 (2-4-6)

Focaccia Emiliana con Mortadella Emiliana, Squacquerone e riduzione di Aceto Balsamico – 12 (2-4)

PRIMI

Spago Cetara al Pesto di Sedano, Colatura e Alici di Cetara, Crumble di Taralli – 14 (2-6-8-9)

Fregola Bisque di Crostacei, Crudo di Scampi* e Asparagi Freschi – 16 (2-3-9-11)

Scialatielli Amalfitani ai Frutti di Mare* con sugo di Pomodori Pachino – 15 (2-3-6-13)

Spago Vongole con Vongole Veraci e Prezzemolo – 15 (2-13)

Risotto Strachitunt Bergamasco DOP, Pere allo Zafferano e Polvere di Caffè – 15 (2-4)

Bottoni Fassona ripieni di Manzo, Fonduta di Zola al Tartufo, Pops di Guanciale – 18 (2-4-5-8-9)

Cacio Pepe Lime Spaghetti "Carla Latini", Cacio Romano Pepe di Sichuan, Lime – 13 (2-4-14)

Paccheri Burrata Paccheri di Gragnano al sugo di Pachino, Burrata e Basilico – 12 (2-4)

SECONDI

Tonno* Pistacchi con Chutney al Mango e cialda d'Orzo croccante – 23 (2-6-8-9)

Baccalà* Mediterraneo con tiepido di Pomodori, Capperi disidratati, Olive Taggiasche, Cialda di Polenta al Nero di Seppia – 21 (2-6)

Branzino e Puntarelle gratinato al forno con Puntarelle e Maionese alle Alici – 20 (2-5-6)

Grigliata Mista Tonno*, Branzino, Salmone, Gamberi* e Polpo* – 25 (3-6)

Fritto Misto Calamaretti*, Gamberi* e Sarde* – 18 (2-3-6)

Filetto Fassona Piemontese Pan Brioche, Fondue di Gorgonzola e Alloro – 25 (4-2-9)

Tagliata Asparagi Controfiletto di Fassona, Asparagi Freschi, Mayo al Prezzemolo – 25 (4-5-9)

BBQ Ribs costine di Maiale in salsa BBQ, Mashed Potatoes all'erba Cipollina – 20 (6-7-9-14)

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno – 23 (2-5)

COCKTAILS

CALICE DI CHAMPAGNE

Laurent-Perrier "La Cuvèe" – 10

KIR-ROYAL

Champagne Laurent-Perrier, Creme de cassis – 10

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda – 8

GIN & JEFFERSON TONIC

Hendricks – Roku – Del Professore – Latitude-Amaro Jefferson
Tonica Fever Tree, Lime – 12

MI-TO

Campari, Martini Rosso, Soda – 8

NEGRONI

Campari, Martini Rosso, Gin – 8

MOJITO

Rhum Bianco, Lime, Zuccheri, Menta, Soda – 8

KRAKEN MULE

Rhum Kraken, Ginger Beer, Lime – 12