



Il nostro
MENÙ

PERFETTI DA CONDIVIDERE

Perché le cose buone, come le serate tra amici, sono ancora più gustose se condivise. Questi piatti nascono per stare al centro della tavola, tra chiacchiere, risate e forchette che si incrociano: l'inizio perfetto per ogni pizza in compagnia.

Arrosticini di ovino* 1,2 l'uno

Minimo 5

Patatine fritte* 4,5

I sapori di Napoli 14

4 frittatine napoletane miste*:
Cacio e pepe - Classica -
Salsiccia e friarielli - Pistacchio e mortadella
*in base alla disponibilità

Vendute anche singolarmente | 4

Consigliato per
due persone



Frittelle di melanzane*
di Nonna Rosa 5

4 per porzione

SCOPRI COSA SUCCEDDE DIETRO LE QUINTE



LE NOSTRE PREFERITE

Quelle che ci fanno battere il cuore. Scelte, provate e approvate dal nostro team: sono pizze che raccontano chi siamo, con abbinamenti che amiamo proporre e rifare.

Baciata Parma 12

Stracchino, rucola, datterini e prosciutto crudo

Amore al 
primo morso



La stracciata 12,5

Pomodoro bio, stracciata pugliese, pomodorini, prosciutto crudo e olio EVO

 La preferita!

Praga 2.0 13,5

Pomodoro bio, funghi saltati in padella, burrata pugliese, prosciutto cotto di Praga affumicato e basilico

Dolce inferno 14

Pomodoro bio, sfiorata di mozzarella, salsiccia, salame piccante, stracciata, 'nduja e miele

Calzone rustico 12,5

Mozzarella fiordilatte, salame piccante, zola e spolverata di pecorino

Un'alternativa
GOLOSA



Crudo e nuvola 14,5

Pomodoro bio, rucola, stracciata, crudo, cialde di formaggio al carbone e pomodorini

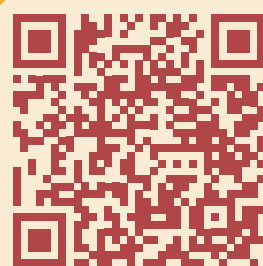
Trentina 13,5

Mozzarella, pesto rosso, zucchine fritte, brie e speck croccante

La peccatrice 14

Brie, zola, provola affumicata, burrata e cialde di formaggio al carbone

SCOPRI LA LIMITED EDITION DEL MESE!



LE PIZZE

I grandi amori non passano mai di moda. Le pizze che conosci, che ami, che ti fanno sentire a casa. E che qui trovi proprio come ti aspetti: fatte bene, con gusto.

Margherita 6,5

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte e basilico

L'orto del re 12,5 *Totalmente veg*

Mozzarella fiordilatte, olive Riviera, crema di zucchine, pomodorini semi-dry, funghi saltati in padella, cipolla croccante

Salsiccia e friarielli fumè 10,5

Fiordilatte, salsiccia, friarielli, provola affumicata e peperoncino

Piacentina 12

Mozzarella fiordilatte, pancetta croccante, cipolla caramellata, provola affumicata, peperoncino e basilico cristallizzato

L'oro del sud 12,5

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, 'nduja, cipolla rossa saltata in padella, olive Riviera, salsiccia calabra piccante, caciocavallo e origano

Bufala 11,5

Pomodoro bio, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini, olio EVO e basilico

Parmigiana 11

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, chips di melanzane fritte, pomodorini, grana e basilico cristallizzato

Quattro Terre 13,5

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte, carciofi all'olio, funghi saltati in padella, prosciutto cotto di Praga affumicato e terra d'olive Riviera

Cantapuglia 12,5

Pomodoro bio, stracciata pugliese, acciughe, cipolla croccante e origano

Corsaro 11,5

Mozzarella fiordilatte, crema di cipolla, tonno, pomodorini semi-dry e olive

**PROVA LA VERSIONE
PALA ROMANA
CON 1 EURO IN PIÙ!**

*Scopri la nostra
serata dedicata*



TUTTI I MERCOLEDÌ PIZZA PALA

La pala romana è una pizza dalla lunga lievitazione, alta e senza cornicione, con una consistenza più croccante, un'alta idratazione, altamente digeribile, **come tutte le nostre pizze!**



LE PIZZE BABY

Una pizza formato baby, fatta su misura per i più piccoli

Margherita 5,5

Pomodoro bio e mozzarella fiordilatte

Patatosa 6,5

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte e patatine fritte*

Wüstel 6,5

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte e wüstel

Cotto 6,5

Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto



I NOSTRI HAMBURGER*

Pane soffice fatto da noi, carne succosa e abbinamenti studiati per sorprenderti: i nostri hamburger non sono un'alternativa, sono una scelta di gusto.

Il pugliese 14

Hamburger piemontese 200g, stracciata pugliese, pomodori semi-dry e insalata iceberg

Il piemontese 14

Hamburger piemontese 200g, provola affumicata, speck, pomodoro ramato, insalata iceberg e maionese

Il padano 14

Hamburger piemontese 200g, scaglie di Grana Padano, bacon, pomodoro ramato, insalata iceberg e maionese



Il calabro 14

Hamburger piemontese 200g, 'nduja, caciocavallo, cipolla rossa caramellata, pomodoro ramato e insalata iceberg

L'americano 14

Hamburger piemontese 200g, uovo all'occhio di bue, cipolla rossa frita, bacon, cheddar, salsa bbq, pomodoro ramato e insalata iceberg



Italian 14

Hamburger piemontese 200g, mozzarella di bufala, pomodoro romano e insalata

DA BERE

Scopri la nostra selezione di bibite, vini e birre pensata per accompagnare ogni morso

Acqua 2
Bibite 3,5

BIRRE

Birra artigianale BIRRIFICIO PRATOROSSO

33cl 5,5 | 75cl 12

Birra alla spina Ichnusa Non filtrata

Piccola 3,8 | Media 5,5

VINI ROSSI CANTINA VALTIDONE

Gutturnio 50 vendemmie

13 Classico Superiore DOC

Gutturnio 50 vendemmie

13 Classico Superiore DOC Frizzante

VINI BIANCHI CANTINA VALTIDONE

Malvasia 50 vendemmie

13 Colli Piacentini DOC

Malvasia 50 vendemmie

13 Colli Piacentini DOC Frizzante

SPUMANTI

Venus Malvasia 16

Dolce

Gran Cuvée 17

Brut

CAFFETTERIA

Caffè 1,5

Espresso/Decaffeinato

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGÈNE - ALLERGÈNES

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs"

"Liebe Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon"

1. Glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia;
7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi

Coperto: 2 euro

**CONSULTA
LA TUA TOVAGLIETTA
PER CONCLUDERE
IN BELLEZZA
CON UN DOLCE
O UN AMARO!**

