

EL GRINGO

Si comincia con i Maritozzi.

Poi, per la pizza tonda tre impasti
(Classico con farine biologiche macinate a
pietra,integrale, e al mais) .

Oltre a queste vi proponiamo
altri tre stili la pizza:

In pala ottima da condividere,Al vapore
perfetta da condividere
come antipasto o come piatto unico.

L'ultima arrivata, la pizza in stile romano, sottile
e croccante con il bordo leggermente
bruciacchiato .Il menù cambia con le stagioni,
guidato da una ricerca accurata della materia
prima, proveniente da filiere di eccellenza e da
produttori selezionati.

**Alcune pizze sono servite
a temperatura inferiore
per esaltare al meglio
la qualità degli ingredienti.**

MARITOZZI

5€

Un omaggio creativo alla tradizione romana:
il Maritozzo salato di semola di grano duro, cotto delicatamente al vapore, si trasforma
in un antipasto soffice e raffinato, farcito con ingredienti d'eccellenza.

BACCALA'

Un cicchetto veneziano vestito sexy con
impasto al nero di seppia, baccalà
mantecato e germogli di porro. (1.4.7.12)

MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta
della gastronomia italiana, manzocotto a
bassa temperatura, salsa tonnata, capperi.
(1.3.4.12)

PULLED

Pulled pork e cipolla in carpione (1.7)

DOG

Questa proposta è molto street!!
Un maritozzo che si veste da Hot Dog
(1.7.3.12)

COCKTAIL

Gambero al vapore con salsa rosa e
misticanza (1.2.3)

'NDUJA

Stracciatella pugliese, nduja. (1.7)

CARBONARA

Il mito della carbonara in un maritozzo!
Uova a mimosa, fonduta di pecorino
e pancetta croccante. (1.3.7)

TARTARE

Tartare di manzo con mayo al tartufo
e "bottarga d'uovo". (1.3)

BOTANIC

Melanzane fritte e cipolla rossa in carpione.
(1)

PINK

Cotto alla brace con brie, cipolla in carpione
e fave di cacao (1-7)

LE MONTANARINE

10€

OTTIME DA CONDIVIDERE

TRIS DI MONTANARINE
bocconcini di impasto fritto farciti con

**BUFALA E POMODORO
CAPOCOLLO E STRACCIATELLA
'NDUJA E RICOTTA**

(1.5.7)

COCKTAIL

AMERICANO 6€

Bitter Campari, Vermouth rosso, una spruzzata di soda e scorza d'arancia fresca.

NEGRONI 6€

Gin secco, Vermouth rosso, Bitter Campari e scorza d'arancia per un classico intenso e aromatico.

NEGRONI SBAGLIATO 6€

Bitter Campari, Vermouth rosso e Prosecco DOC: frizzante e leggermente più delicato dell'originale.

GIN TONIC 6€

Gin premium con acqua tonica e fetta di lime, fresco, profumato e intramontabile.

Spritz & Bollicine

SPRITZ APEROL 4€

Aperol, Prosecco DOC, soda e fetta d'arancia.

SPRITZ CAMPARI 4€

Bitter Campari, Prosecco DOC, soda e limone: più deciso, con un tocco amaricante.

SPRITZ MARTINI 4€

Martini bianco, Prosecco DOC, soda, limone, menta.

APPLE SPRITZ 4€

Prosecco DOC, succo di mela, soda e fetta di limone

PROSECCO DOC BRUT 3,5€

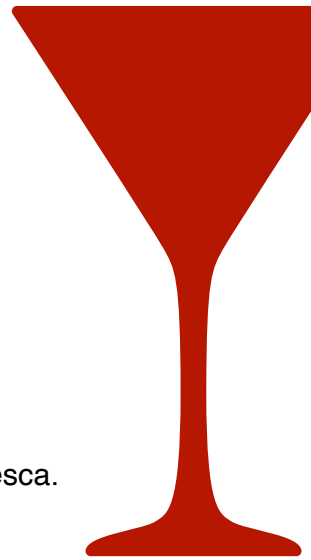
Calice di Prosecco DOC

Analcolici

CRODINO 3€

GINGERINO 3€

SANBITTER 3€



LE NOSTRE PIZZE



MORTADELLA E PISTACCHI

Fiordilatte, mortadella classica con burrata pugliese e pistacchi **13,5** (1-3-9)

LAVARDET

Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura e patate al forno **13** (1-7)

TARTARE E PATATE **new**

Patate lesse schiacciate con crema al tartufo ,tartare di scottona dopo cottura e pomodorini **15** (1-3-12)

MARTINA FRANCA

Pomodoro San Marzano a filetti con fior di latte, Capocollo di Martina

Franca, stracciatella di burrata e valeriana **14,5** (1-7)

MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, su base fiordilatte, manzo cotto in rosa, salsa tonnata ,frutto del capperio e pomodorini arrosto **14** (1-3-4-12)

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte, parmigiano e pomodorini e grana a scaglie **12,5** (1-3-5)

MIRTILLI E CAPRA

Fiordilatte, mirtilli ,erborinato di capra , miele di montagna e menta **13,5** (1-5)

SMOKE

Fiordilatte, gorgonzola dolce affumicato, speck e salsa al bourbon **14,5** (1-7-12)

FETA & ALICI **new**

Salsa di pomodoro, tartare di pomodoro fresco con feta greca e alici **14,5** (1-4-6)

SAN BIAGIO

Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e formaggio di malga **13** (1-7)

CRUDO E BURRATA

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma e burrata pugliese **15** (1-7)

PORCHETTA & CARTUFOLE

Pomodoro, fiordilatte, porchetta, topinambur in carpione **13** (1-7-12)

DELICATA

Fiordilatte, Pomodoro San Marzano, valeriana, stracciatella, cartufole e cipolla in carpione **13** (1-7)

QUASI CARBONARA

Fonduta di pecorino romano DOP con uova strapazzate, pancetta stufata e croccante **12** (1-3-7)

CIME DI RAPA E PASTIN

BELLUNESE

Fiordilatte, cime di rapa, pomodorini arrosto home made e un ingrediente del territorio, Pastin dell'AZ. Agricola Talamini della Tela di Vodo **12,5** (1-7-12)

MARI E MONTI **new**

Fiordilatte, funghi misti in base alla settimana , gamberi cotti al vapore e topinambur croccante **15** (1-12)

CAPRICCIOSA DI MONTAGNA

Fiordilatte speck di Sauris, porcini*, topinambur in chips **13** (1-5-7-12)

CAPRICCIOSA SPECIAL

Una classica rivisitata! Fiordilatte, cotto alla brace, funghi e crema ai carciofi **13** (1-3-7-12)

CHEESE LOVERS

Fiordilatte, formaggio di malga, brie, gorgonzola **12,5** (1-7) -
(aggiunta miele 2€)

MEDITERRANEA

Pomodoro pelato giallo, fiordilatte, alici, capperi siciliani, olive, basilico **14** (1-4-7)

MARINARA SPECIAL

Una marinara con qualche aggiunta per la felicità di chi ama le pizze rosse!

Pomodoro S. Marzano DOP, capperi, alici, cipolla rossa, origano e aglio **12,5** (1-4)

PORCINI & BRACE

Fiordilatte, cotto alla brace, porcini* e chips di patate vitelotte **15** (1-5-7-12)

VERDURE SPECIAL

S. Marzano, caponata di verdure*, olive liguri, stracciatella **13** (1-7)



VEG LOVERS

ORTO **new**

Zucchine, fagioli, patate, cipolla, capuccio viola, glassa di aceto balsamico **15 (1)**

FUNGHI E PATATE Crema di porcini con patate al forno, funghi champignon, cipolla croccante e olio all'aglio **13 (1)**

MARINARA LIGHT **new**

Pomodoro, aglio in agrodolce, pomodorini, origano **11 (1-12)**

MARGHE STYLE *Le nostre Margherite*

BUFALA SPECIAL

Una Bufala come piace tantissimo noi, pomodoro, bufala dopo cottura, resa più interessante, accostandogli dei pomodorini confit home made emulsione al basilico **13 (1-7)**

BURRATA E POMODORINI

Pomodori in cottura, stracciatella pugliese, emulsione di rucola **12,5 (1-7)**

POMO D'ORO

Pomodoro giallo di Casa Marrazzo con ricotta fresca, pomodorini gialli confit e crema di basilico **13 (1-7-12)**

FANTASTICA

Fiordilatte, riduzione di pomodoro pelato, crema di basilico e parmigiano a scaglie **12,5 (1-7-12)**

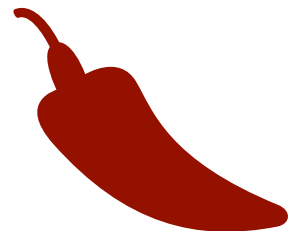
MARGHERITA DOP

S. Marzano, fiordilatte, basilico, origano **9,2 (1-7)**

L'elenco dei 14 allergeni alimentari riconosciuti dalla normativa europea (Regolamento UE 1169/2011):

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l) 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

***PRODOTTI DECONGELATI**



SPICY

SPIANATA & CAPRA

Mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano, spianata calabra e formaggio erborinato di capra **12 (1-7)**

CANAGLIA

Pomodoro, fior di latte, peperoni, cipolla e spianata calabra piccante **12 (1-7)**

DIAVOLA GIALLA

Pomodoro pelato giallo di casa Marrazzo, spianata calabra piccante, salame piccante, 'nduja di Spilinga **12,5 (1-7)**

NDUJA, CIPOLLA E TONNO

Pomodoro, filetti di tonno pinna gialla, cipolla, nduja e cipolla croccante **14 (1-4)**

MI PIACE

Pomodoro, fiordilatte, patate al forno, gorgonzola e salamino piccante **12 (1-7)**

ROMANA STYLE

Sottile e croccante stesa a matterello

HOT KISS

Passata di pomodoro, nduja, vellutata di peperoni e cipolla in carpione **11 (1-7)**

ALICI

Passata di pomodoro, alici, crumble di olive e stracciatella pugliese **12 (1-4-5-7)**

PASTIN E PATATE **new**

Patate lesse schiacciate e salsiccia, salsa al tartufo **13 (1-3)**

REGINA

Passata di pomodoro con stracciatella pugliese e basilico **9 (1-7)**

COTTO E FUNGHI

Passata di pomodoro, fiordilatte cotto alla brace, champignon e origano **9 (1-7)**

AMATRICIANA **new**

Pomodoro, pecorino e guanciale croccante **12 (7,1,)**

CACIO PEPE **new**

Pecorino romano DOP e pepe rosa **12 (1,7)**

PIZZA AL VAPORE *

ottima da condividere

Il nostro impasto LOW CARB nasce da un mix speciale di farine semi-integrali e integrali macinate apietra: farro, ceci e mais e grano

Una combinazione studiata per offrirti una pizza cotta a vapore e in seguito rigenerata in forno a 240°. Si presenta soffice e allo stesso tempo piacevolmente croccante, con un contenuto di carboidrati ridotto.

Grazie alla presenza di farine ricche di amidi resistenti e a farciture che valorizzano ingredienti ad alto contenuto proteico, questa pizza è perfetta per chi vuole godersi gusto e leggerezza, senza rinunciare al piacere.

TARTARE

Tartare di fassona, condita, crema di porcini e cappuccio marinato **19,80**
(1-10-12)

LIKE A TOAST

Un tributo al mito del toast!!!

Con formaggio di malga, prosciutto cotto alla brace in stile triestino, accompagnati dalla immancabile salsa rosa alla grappa invecchiata **18** (1-3-7)

MANZO TONNATO

Con questa proposta celebriamo uno dei piatti più noti della tradizione piemontese!

Manzo arrosto con salsa al tonno e frutto del capperio **18** (1-3-4-12)

CRUDO E STRACCIATELLA

Crudo di Parma con stracciatella pugliese e olio agli agrumi **18** (1-7)

PRIMO AMORE

San Marzano ,bufala campana e basilico **15,90** (1-5)

IN PALA

SOLO A CENA

ottima da condividere

Con la pizza in pala potete degustare i vostri ingredienti preferiti su una pizza realizzata con uno speciale impasto a lunga maturazione con semi di girasole, lino e sesamo.

Soffice e molto digeribile dalle dimensioni di mezzo metro servita al centro tavola sul nostro tagliere. Ideale per due persone e ottima da condividere

Potete personalizzare la vostra pizza in pala, scegliendo fino a due gusti tra le proposte delle pizze tonde presente in questo menu

MARGHERITA "DOP"

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico fresco **20** (1-7)

LAVARDET

Fiordilatte, porro fresco, speck a julienne in cottura e patate al forno **27** (1-7)

CRUDO E BURRATA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma e stracciatella di burrata pugliese. **30** (1-7)

COTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon e prosciutto cotto alla brace **24**
(1-7-12)

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte*, grana, pomodorini rossi e basilico **28** (1-7-5)

TARTARE E PATATE

Patate lesse schiacciate con crema al tartufo, tartare di scottona dopo cottura e pomodorini **29** (1-3-12)

FETA E ALICI

Salsa di pomodoro, tartare di pomodoro fresco con feta greca e alici **29**
(1-4-6)

MORTADELLA

Fiordilatte, mortadella con stracciatella pugliese e granella di pistacchio. **29**
(1-7-8)

MARINARA SPECIAL

Pomodoro San Marzano, alici, capperi, cipolla e origano **26** (1-4-12)

CUCINA

SOLO A PRANZO

PIATTI

ORECCHIETTE CIME E PASTIN

Orecchiette con pastin bellunese, cime di rapa, pomodorini 11,90 (1-7-12)

SPAGHETTI AL PESTO

Spaghetti di semola di grano duro con pesto alla genovese e pomodorini e stracciatella 11,90 (1-7-8-12)

CARBONARA

Tagliatelle con guanciale, uovo e pecorino e pepe 12,5 (1-3-7)

ORECCHIETTE ALICI E POMODORO

Alici con pomodoro fresco e basilico 11,80 (1-4)

BURGER **new**

Burger di maiale (pastin) con formaggio di malga, mayo, pomodoro insalata, cappuccio rosso e patate fritte-buns gluten free 17,80 (3-5-7-12-6-11-13-10)

COTOLETTA

Cotoletta di pollo, patate fritte 16 (1-3-5)

GALLETTO E PATATE FRITTE **new**

Galletto al forno con patate 16 (3-5)

MILLE FOGLIE DI MANZO

Manzo e bacon tagliati a fette sottilissime cotto alla piastra con patate al forno 18,9 (5)

PIATTI FREDDI e INSALATONE

MANZO TONNATO

Manzo cotto in rosa con frutto del capper, pomodorini arrosto e salsa tonnata 15 (3-5-12)

CAPRESE

Mozzarella di bufale e pomodoro 10 (7)

TARTARE

Tartare di manzo aromatizzata alle alici con pistacchi pomodorini confit frutto del capper e stracciatella pugliese (5,7,8) 18

PRIMAVERA

Misticanza, pomodorini, bufala cotto e uovo a mimosa 12,5 (3-7-12)

ESTATE

Misticanza, feta greca, olive, pomodorini e tonno 12,5 (3-4-7-12)

AUTUNNO

Misticanza, pollo, crostini di pane e salsa cesar, pomodorini confit 12,5 (1-3-7)

INVERNO

Misticanza pomodorini arrosto, crudo e stracciatella 12,5 (7-12)

L'elenco dei 14 allergeni alimentari riconosciuti dalla normativa europea (Regolamento UE 1169/2011):

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l) 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi *PRODOTTI DECONGELAT

BOWL

REAL AND TASTY FOOD

17,90

FALAFEL

Falafel di ceci con misticanza, hummus, crema di peperoni, cappuccio marinato, pomodorini al forno, coriandolo, semi di girasole, pane tostato
(1)

MANZO

Tagliata di manzo con salsa chimichurry, misticanza, riso integrale al vapore, patata lessa schiacciata, cipolla marinata, pane tostato
(1,12)

POLLO

Petto di pollo con misticanza, riso integrale al vapore, coriandolo, pomodorini arrosto, salsa tzatziky, chips di patate viola, pane tostato.
(1,7,5)

SALMONE

Trancetto di salmone al forno con misticanza, riso integrale al vapore, pane tostato, salsa teryiaki, cappuccio marinato e semi di girasole
(1,4,6,)

BIBITE

ACQUA GASSATA 3,2
ACQUA NATURALE 3,2
COCA COLA piccola
(0,2 cl) 3
COCA COLA media
(0,4 cl) 5

BIBITE BIO GALVANINA

5

ARANCIATA
CHINOTTO
THE ALLA PESCA
THE AL LIMONE
COLA BIO senza caffeina

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA PICCOLA
0,2 cl 5,2% 3,5
BIONDA MEDIA 0,4
cl 5,2% 6,5
ROSSA PICCOLA
0,2 cl 5,4% 3,5
ROSSA MEDIA 0,4
cl 5,4% 6,5
ARTIGIANALE ALLA SPINA
al Calice da 0,33 cl 7
SCHWEIGER ZWICKL 0,5cl
4,9% 5,5
SCHWEIGER WEISSE 0,5cl
4,5% 5,5
BIRRA ANALCOLICA
0,33 cl 4

BIRRA ARTIGIANALE

BIRRIFICIO 32

IN BOTTIGLIA da 0,75 cl

CURMI

Birra bianca (5.8% vol. alc.) con orzo e farro, coriandolo e scorza d'arancia.
Profumata,
rinfrescante, con un po di corpo, stilisticamente vicina alle "bianche" belghe.

AUDACE

Birra forte (8.4% vol. alc.) chiara, stilisticamente vicina alle "Tripel" belghe,
aromi intensi
(frutta, spezie e fiori).

OPPALE

Birra chiara (5.5% vol. alc.), una luppolatura alla Belga, amaro presente ma
non prepotente, secca, pulisce la bocca, ha reso famoso
il birrificio a livello internazionale.

ADMIRAL

Birra rossa (6.3% vol. alc.) con note di frutti di bosco, caramello e tostato,
maltata e amara, da un punto di vista gustativo è la più complessa della
gamma, per gli amanti della birra rossa e delle birre della Gran Bretagna.

CAFFETERIA

CAFFÈ 1,5

CAFFÈ CORRETTO 2

ORZO 2

CAFFÈ DECA 2

MACCHIATONE 2

CAPPUCCINO 2,5

THE CALDO 2,5

GRAPPE E LIQUORI

PRIME UVE 5

BARRICATA 5

CIRMOLO 5

CUMINO 5

GINEPRO 5

GENZIANA 5

FIENO 5

LIQUIRIZIA 5

PRUGNA 5

LAMPONE 5

DESSERT

PANNA COTTA

Panna cotta Homemade. 5 (7)

TIRAMISÙ

Il grande classico italiano: savoiardi soffici, crema al mascarpone e una spolverata di cacao

per un dessert intramontabile. 6,5 (1-3-7)

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Una versione golosa del classico: crema vellutata al pistacchio, savoiardi imbevuti e granella croccante per un morso irresistibile.

6,5 (1-3-7-8)

CREMOSO AL PISTACCHIO

Una crema intensa e avvolgente, dal gusto autentico di pistacchio, servita in chiave moderna

per gli amanti dei sapori decisi. 6,5 (7-8)

BOMBARDINO

Crema al Bombardino con panna montata.

6,5 (3-7)