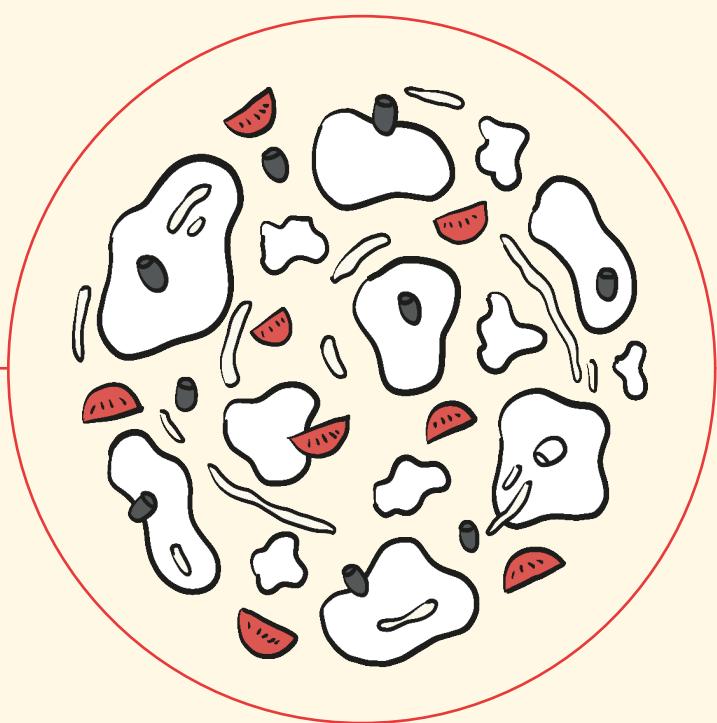


menu





Per noi, non si tratta solo di *pizza*,
ma di riuscire a farti vivere un'esperienza
basata sull'*amore* per il cibo e
l'arte di condividerlo.

Il costo del servizio è di € 2 a persona

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio
9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi



=PIZZA VEGETARIANA



=PIZZA VEGANA

antipasti

I TAGLIERI

RUSTICO (1,7)

Selezione di affettati e formaggi con la sua schiacciatina 15€

GUSTOSO (1,7)

Culaccia di Parma e burrata fresca con la sua schiacciatina 15€

CONTEMPORANEO (1)

Una selezione fuori dagli schemi: assaggi di formaggi artigianali a base vegetale, ricchi di sapore e consistenza sorprendenti, servito con confettura e schiacciatina 18€

Le stiacce *perfette da condividere al tavolo!*

invernale (1,7)

pancetta in tre cotture al miele, scaglie di pecorino, cipolla caramellata 9€

briosa (1,7)

Gorgonzola, Petali di 'nduja 6€

mediterranea (1)

Mix di spezie mediterranee, Sale, Olio 4€



Invernale

I MORELLOZZI

i nostri stuzzicanti maritzozzi salati

Alici di Cetara, Straciatella, Petali di pomodorino ciliegino essiccato 5€ (1,3,4,7)

Carbocrema, Guanciale croccante, Pecorino romano 5€ (1,3,7)

Babaganoush, Cipolla caramellata, Noci, Foglia croccante di patate viola 5€ (1,3,7,11)

GUSTALI TUTTI E TRE A 13€

(1,3,4,7,11)



i morellozzzi

le diversamente croccanti

Croccante fuori, soffice e scioglievole dentro,
il nostro nuovo impasto originale, leggero e
irresistibile pensato per regalare
una nuova esperienza di gusto.

La nostra margherita (1,7) La più venduta!

Pomodoro, Stracciatella,
Pomodorino Confit, Basilico 14€

 perfetta con Samar – Pilsner | Tingo – Helles

La Giovanna (1,7,10)



Provola affumicata, Pancetta
in tre cotture al miele, cipolla
croccante, zest di arancia,
Mayo al wasabi 20€

 perfetta con Wanderlust – Session IPA

Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, Crudo, Stracciatella,
Marmellata di fichi, Fichi secchi,
Sesamo nero 18,5€

 perfetta con Saudade IPA - NEIPA



il nostro menù

visioni di gusto



Prova le nostre pizze più audaci create con ingredienti non convenzionali che sapranno conquistarti sin dal primo assaggio!

Invernale (1,7)

Pomodoro italiano, Fiordilatte, Gorgonzola, Cipolla caramellata, Noci 13,5€
perfetta con Kaamos – Bock

Bottino (1,7)

Pomodoro italiano, Fior di latte, Würstel, Salamino Piccante, Olive Nere, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Gorgonzola 12€

perfetta con Saudade IPA - NEIPA

Verace (1,7)

Pomodoro italiano, Grana, Bufala stracciata fresca, Basilico 12€

perfetta con Samar – Pilsner

Altro che marinara (1)

Pomodoro italiano, Olive taggiasche, Crema di basilico, Foglie croccanti di patate, Crema di aglio dolce 12,5€

perfetta con Wanderlust – Session IPA

Raz vegan (1)

Pomodoro italiano, Bocconcini di melanzane fritte, Olive Taggiasche, Pomodorino ciliegino, Gocce di peperoncino dolce, Pomodorino semi-dry, Frutto del cappero 12,5€

perfetta con Zapoi - Double IPA

Stagionata (1,7)

Pomodoro italiano, Fior di latte, Culaccia di Parma, Robiola, Cipolla caramellata 15€
perfetta con Kaamos – Bock

Italia (1,7)

Pomodoro italiano, Fior di latte, Bocconcini di melanzane fritte, Melanzane fresche, Grana, Basilico fresco 13€

perfetta con Samar – Pilsner

Greca (1)

Pomodoro italiano, Cipolla, Olive nere, Pomodorino ciliegino fresco, Pacchettelle gialle, Feta di mandorle a cubetti, Basilico 14,5€

perfetta con Samar – Pilsner



i nostri impasti

Suprema (1,7)

Pomodoro italiano, Fior di latte, Culaccia di Parma, Pomodorino ciliegino confit, Burrata fresca, Terra di olive 19€

 perfetta con Tingo – Helles

Tradizione (1,4,7) la più amata!

Passata di pomodorino ciliegino giallo, Mozzarella di bufala, Alici di Cetara, Capperi di roccia, Pomodorino ciliegino fresco, Crema di Basilico 15€

 perfetta con Samar – Pilsner

Viola (1,6,7,10)

Pomodoro italiano, Provolone affumicata, Salsiccia, Patate viola in chips, Salsa Sriracha 15,5€

 perfetta con Wanderlust – Session IPA

Verso sud (1,7,11)

Fior di latte, Babaganoush, Pomodorini confit, Bocconcini di melanzane fritte, Pomodorini semi-dry, Gocce di peperoncino dolce, Burrata fresca, Fili di peperoncino, Basilico fresco 16,5€

 perfetta con Saudade IPA - NEIPA

Le nostre proposte

TRADIZIONALE "ZERO"

GRANI ANTICHI +1,5€ *Questo è TOP*

Carbonara (1,3,7) da provare!

Fior di latte, Carbocrema, Guanciale, Pecorino Romano, Crumble croccante di Guanciale, Pepe 14,5€

 perfetta con Kaamos – Bock

Amatriciana (1,7)

Pomodoro italiano, Guanciale croccante, Pecorino romano, Pepe 13€

 perfetta con Tingo – Helles

Forestiera (1,7)

Pomodoro italiano, Fior di latte, Pancetta tesa, Würstel, Salamino piccante, Scamorza affumicata, Speck croccante 12,5€

 perfetta con Samar – Pilsner

Piantala (1,7)

Pomodoro italiano, Pomodorino confit, Pomodorino semi-dry, Pomodorino fresco, Bufala fresca stracciata, Terra di olive, Crumble di pane 13,5€

 perfetta con Tingo (Helles)



le nostre birre *artigianali*

Mudita Brewery 33cl

kaamos Bock 6,8% Vol.

6,5€

Con pochi mali tedeschi, offre una ricca complessità aromatica che spazia da frutta rossa e secca a caramello e crosta di pane

tingo Gluten free helles 5% Vol.

6€

Helles in stile bavarese: chiara, a bassa fermentazione, con 5 gradi alcolici e note di cereale e pane

saudade NEIPA 6,3% Vol.

6,5€

Il suo mix di luppoli tropicali (Citra, Mosaic e Idaho 7) e un doppio dry hopping sprigionano aromi di lime, maracuja e papaya

wanderlust Session IPA

4,2% Vol. 6,5€

Session IPA luppolata con Mosaic e Simcoe dal colore paglierino che sprigiona aromi floreali e tropicali e offre alta bevibilità con la sua bassa gradazione alcolica

samar Pilsner 4,8% Vol.

6€

Pils dal colore giallo paglierino, con aromi di cereale, pane e un finale erbaceo, pensata per essere appagante ma leggera

zapoi Double IPA 8% Vol.

7€

Secca, amara e facile da bere, con un'esplosione tropicale di aromi che vanno dal mango alla papaya

le nostre birre *alla spina*

Riegele chiara 40cl 5€

Riegele non filtrata 40cl 5,5€

Affligem rossa 40cl 6,5€

Riegele chiara caraffa 1,5L 16€

Riegele non filtrata caraffa 1,5L 17,5€

Affligem rossa caraffa 1,5L 22,5€

Mudita Brewery è un birrificio artigianale di Livorno che sceglie le sue materie prime dalle migliori malterie tedesche e britanniche, e dai migliori produttori di luppolo tedeschi e statunitensi.

Mudita significa "gioia condivisa": prendine una e inizia a condividerla!

Birra analcolica



Clausthaler Unfiltered Birra analcolica (Keller <0,49% vol.) 4,5€



i nostri vini

i vini bianchi e rosè

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ al calice

Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 22€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori
(Vermentino, Viognier e Ansonica) 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Marchesi Antinori (Bolgheri doc) 24€

bollicine

Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ al calice

Diebolt-Vallois, Champagne

Blanc de Blanc 50€

i vini rossi

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT)
15€ | 5€ al calice

Eichimori Tomaresca

Salento IGT 19€

Pèppoli, Marchesi Antinori

Chianti Classico 25€

Il Bruciato, tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 28€

Franciacorta Cuvée Royale Tenuta Montenisia

Marchesi Antinori 35€

i soft drink

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

Coca Cola/ Coca Cola zero/
Fanta in vetro 3,5€

Chinotto Artigianale 4€

Gazzoza Artigianale 4€

Spuma bionda Artigianale 3,5€

i dolci *fatti da noi*

Brownie al cioccolato (1,3,7) 6€

Cheesecake (1,3,7)

Frutti di bosco o mousse di nutella 6€

Crostata  (1)

Alla crema con frutta fresca 6€

Tiramisù (1,3,7) 6€

Tris di tiramisù (1,3,7,8) 8€ **il più goloso!**

Classico intramontabile, Pistacchio,
Frutti di bosco

Vino e dolce: l'abbinamento perfetto

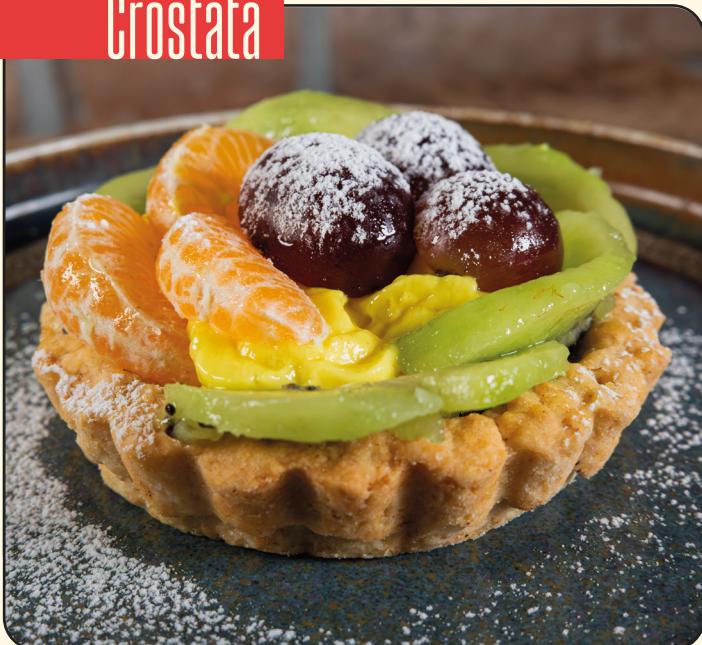
**Moscato D'Asti
Gianni Doglia**

Bottiglia 20€ Calice 6€

Calice abbinato al dolce 3€



Crostata



caffetteria

Caffè 2€

Decaffeinato 2€

Caffè corretto 2,5€

Ponce 3€

amari

Liquore alla Genziana La Valdôtaine

Liquore digestivo, con un sapore amaro caratteristico di gradevole e lunga persistenza 4€

Amaro Dente di Leone La Valdôtaine

Amaro alle erbe alpine, armonico al palato, con un perfetto equilibrio tra amaro e dolce 5€

Liquore con fragole di bosco La Valdôtaine

Il sapore è dolce, caratteristico del frutto, con nota percettibile di grappa, da gustare freddo 4€

grappe

La Visione di Luigi *la riserva*

Grappa invecchiata in legno, dal sapore morbido e avvolgente, con equilibrati sentori di legno, vaniglia, tabacco e cacao e note di uva passa 5€

La Visione di Luigi *la bianca*

Grappa giovane fragrante e fruttata con fresche note floreali dal sapore dolce, morbido e bilanciato, di lunga persistenza 5€

whisky

Caol Ila 12yo

Un whisky fresco e morbido al palato, con note di mandorla 9€

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Pluripremiato whisky giapponese elegante ed equilibrato 10€

Laphroaig 10yo

Whisky scozzese torbato, con un pizzico di dolcezza 6€

rum

Don Papa Baroko

Morbido e delicato, con intense note di vaniglia, miele e frutta candita 7€

Zacapa Centenario xo

Avvolgente e caldo, con note di vaniglia, cacao ed un ricordo di legno bruciato 12€

J. Bally Ambré Agricole

Morbido, alcolico e ben strutturato, dal finale caldo con sentori vanigliati 6€

