Tutto inizia dalla base: impasti diversi, un'unica passione per il gusto.

Impasto Integrale (1)	+€ 1,5	**Impasto per Celiaci**	+€ 4
Impasto ai Cereali (1, 11)	+€ 1,5	**Mozzarella senza Lattosio**	+€ 2,5
Impasto al Mais (1)	+€ 1,5		
		Aggiunta di Ingredienti	+€ 1,5 cad.

Tutti gli impasti contengono glutine.

Le pizze esclusive

Creazioni uniche nate dalla nostra fantasia, dove ingredienti selezionati e abbinamenti audaci rendono ogni pizza un'esperienza speciale.

Norvegia Sicilia mozzarella fior di latte, salmone affumicato, crema di avocado lievemente piccante, granella di pistacchio, olio EVO aromatizzato agli agrumi (1, 4, 7, 8) — € 15

Tartare di Tonno mozzarella fior di latte, dopo cottura: rucola, burrata, tartare di tonno (1, 4, 7) — € 15

Dipendenza mozzarella, friarielli, 'nduja, salamella, dopo cottura: burrata (1, 7) — € 15

Mediterranea pomodoro, mozzarella di bufala, polpo*, pomodorini, olive taggiasche, dopo cottura basilico (1, 4, 7, 14) — € 15

La Patatosa crema di patata dolce, mozzarella fior di latte, scamorza, salamella, chips di patata dolce (1, 7) — € 15

La Elena crema di zucchine, cipolla caramellata, verdure spadellate, pomodoro fresco, dopo cottura chips di patate dolci (1) VEGAN VEGETARIAN — € 15

La Particolare crema di peperoni arrostiti, olive taggiasche, dopo cottura: pomodorini confit, rucola, hummus di ceci (1, 11) VEGAN VEGETARIAN — € 15

La Bologna mozzarella fior di latte, dopo cottura: mortadella, burrata, granella di pistacchio (1, 7, 8) — € 15

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Le pizze esclusive

Bufalina pomodoro, mozzarella di bufala, dopo cottura basilico (1, 7) € 13

Caprese pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, dopo cottura basilico (1, 7) € 13,5

Amore pomodoro, mozzarella, gamberi*, dopo cottura salmone affumicato, rucola (1, 2, 4, 7, 14) € 14

Delizia vellutata di zucchine, mozzarella, gamberi*, dopo cottura burrata (1, 2, 7) € 14

Caprella pomodoro, mozzarella, fiocco di capra, dopo cottura: bresaola, noci (1, 7, 8) € 14

Golden Buzz mozzarella, gorgonzola dop, mele, dopo cottura noci (1, 7, 8) € 14

Gustosa pomodoro, mozzarella, branzi, dopo cottura speck (1, 7) € 14

Saporita pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola dop, cipolle, grana padano dop, olive nere (1, 7) € 14

Val Brembana mozzarella, taleggio dop, funghi porcini, pancetta croccante (1, 7) € 14

Valtellina pomodoro, mozzarella, dopo cottura: bresaola, rucola, grana padano dop (1, 7) € 14

Mare pomodoro, cozze*, calamari*, polpo*, dopo cottura basilico (1, 2, 4, 14) € 14

Carbonara Sbagliata mozzarella, fonduta di pecorino, dopo cottura: crema di tuorlo d'uovo, crumble di pancetta (1, 3, 7) € 14

Berghem pomodoro, mozzarella, branzi, funghi porcini, dopo cottura chips di polenta (1, 7) € 14

Parmigiana pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzana fritta, dopo cottura: chips di grana Padano dop, basilico (1, 7) € 14

Porcellino pomodoro, mozzarella, gorgonzola dop, salamino, salamella, 'nduja, dopo cottura tabasco (1, 7) € 14

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Tutto inizia dalla base: impasti diversi, un'unica passione per il gusto.

Impasto Integrale (1)	+€ 1,5	**Impasto per Celiaci**	+€ 4
Impasto ai Cereali (1, 11)	+€ 1,5	**Mozzarella senza Lattosio**	+€ 2,5
Impasto al Mais (1)	+€ 1,5		
		Aggiunta di Ingredienti	+€ 1,5 cad.

Tutti gli impasti contengono glutine.

I calzoni

Scrigni di impasto dorato che racchiudono ripieni generosi e saporiti, perfetti per chi ama il gusto pieno a ogni morso.

Calzone Luppoli e Grappoli mozzarella fior di latte, polpette di carne di manzo al pomodoro, sopra branzi in cottura (1, 7) € 15

Calzone Aperto mozzarella fior di latte, dopo cottura: burrata, prosciutto crudo, pomodorini confit, rucola (1, 7) € 15

Calzone Leccabaffi mozzarella fior di latte, salamino, ricotta, scamorza, dopo cottura prosciutto crudo (1, 7) € 15

Calzone Farcito pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi (1, 7) € 12

Calzone Liscio pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1, 7) € 10

I cornicioni

Il piacere inizia dal bordo: per chi ama concedersi qualcosa in più, cornicioni soffici farciti con ripieni irresistibili.

Il Cornicione cornicione ripieno di ricotta, pomodoro, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, dopo cottura: pomodorini confit, basilico (1, 7) € 15

La Rustica Bergamasca impasto di mais, cornicione ripieno di taleggio dop, mozzarella fior di latte, ragù di salamella, salvia fritta (1, 7) € 15

Cornicione delle Orobie cornicione ripieno di crema di taleggio dop, mozzarella fior di latte, salamella, patate al forno, (1, 7) € 15

Cornicione della Contadina cornicione ripieno di ricotta, mozzarella fior di latte, uva cotta al forno, speck, granella di nocciole (1, 5, 7, 8, 11) € 15

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Le pizze classiche

Sapori familiari e senza tempo, le nostre pizze più amate, nate dalla tradizione e pensate per soddisfare ogni palato.

Marinara pomodoro, aglio, olio extravergine di oliva, origano, dopo cottura basilico (1) € 6

Margherita pomodoro, mozzarella, dopo cottura basilico (1, 7) € 7,5

Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1, 7) € 9

Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (1, 4, 7) € 9

Tonno pomodoro, mozzarella, tonno (1, 4, 7) € 9

Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel (1, 7) € 9

Pugliese pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea (1, 7) € 9

Americana pomodoro, mozzarella, wurstel, dopo cottura patatine fritte* (1, 7) € 10

Romana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano (1, 4, 7) € 10

Tonno e Cipolle pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea (1, 4, 7) € 10

Ortolana pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci*, peperoni (1, 7) € 10

Crudo pomodoro, mozzarella, dopo cottura prosciutto crudo (1, 7) € 11

Diavola pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1, 7) € 11

Speck pomodoro, mozzarella, dopo cottura speck (1, 7) € 11

Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi capperi, acciughe, origano (1, 4, 7) € 12

Quattro Formaggi pomodoro, mozzarella, taleggio dop, branzi, grana padano dop (1, 7) € 12

Quattro Stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere (1, 7) € 12

Vi ricordiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie. L'elenco degli allergeni è a vostra disposizione per la consultazione, in fondo a questo menù.

Coperto € 2,5

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari richiedici 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 issu: our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy you and also meet your specific needs.

1) Cereali contenenti glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, etc.

3) Uova e prodotti a base di uova

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, etc.

4) Pesce e prodotti a base di pesce

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6) Soia e prodotti a base di soia

latte, tofu, spaghetti, etc.

7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8) Frutta a guscio

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

9) Sedano e prodotti a base di sedano

sia presente in pezzi che pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10) Senape e prodotti a base di senape

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO^2

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

13) Lupini e prodotti a base di lupini

presente in molti cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc.

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.
Per garantire le norme igienico sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La (*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.