



Pizzeria Poker

Dal 1998



Forno a legna

Consegna a domicilio € 2,00

APERTO TUTTI I GIORNI
dalle 17.00 alle 22.00

DOMENICA MATTINA su prenotazione

Viale Mazzini, 49/a - Abbiategrasso (MI)
02 94 60 91 39 - 366 16 44 236

PIZZE TRADIZIONALI

Pizze con impasto d'autore da € 9,00 **Normale Famiglia**

4 FORMAGGI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, emmental, zola, parmigiano		
4 STAGIONI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, 1/3 cotto, 1/3 funghi, 1/3 carciofi		
ASPARAGI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi*		
BRIE	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, brie		
CAPRICCIOSA	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozz., cotto, funghi, carciofi, salame, acciughe		
CARCIOFI	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, carciofi		
CRUDO	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, crudo		
FUNGHI	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, funghi		
GOLOSA	€ 8,00	€ 20,00
Pom., mozz., pom. fresco a fette, ricotta salata		
GORGONZOLA	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, zola		
MAIS	€ 6,50	€ 17,00
Pomodoro, mozzarella, mais		
MARGHERITA	€ 6,00	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella		
MARINARA	€ 5,00	€ 13,50
Pomodoro, origano, aglio, olio		
MELANZANE	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane		
NAPOLI	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe		
ORTOLANA	€ 8,00	€ 20,00
Pom., mozz., melanzane, peperoni, zucchine grigliate		
PAFRY	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, patatine*		
PANCETTA	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta		
PARMIGIANO	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, parmigiano		
PEPERONI	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni		
PIZZAIOLA	€ 6,00	€ 15,00
Pomodoro, olive nere, origano		
PORCINI	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, porcini		
PROSCIUTTO	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, cotto		
PROSCIUTTO E ACCIUGHE	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, acciughe		

* prodotti surgelati

Normale Famiglia

PROSCIUTTO E CARCIOFI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi		
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi		
PUGLIESE	€ 6,50	€ 17,00
Pomodoro, mozzarella, cipolle		
ROMANA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi		
RUCOLA	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, rucola		
RUCOLA E GRANA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana		
RUSTICA	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, pom. fresco a fette		
SALAME DOLCE	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, salame dolce		
SALAME PICCANTE	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante		
SALSICCIA	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia		
SCAMORZA	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata		
SICILIANA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, capperi, salame, acciughe		
SPECK	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, speck		
SPINACI	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, spinaci*		
TONNO	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, tonno		
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla		
WURSTEL	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel		
WURSTEL E CRAUTI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, wurstel, crauti		
ZUCCHINE	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, zucchini		

Aggiunta Ingrediente € 1,00

Aggiunta Mozzarella di Bufala campana € 2,50



Le consegne si effettuano a :
**Castelletto, Albairate, Cassinetta,
Robecco, Ozero, Caselle,
Morimondo, Cascinazza, Vermezzo**

PIZZE SPECIALI

Pizze Baby Sconto € 2,00 da listino **Normale Famiglia**

BIA	€ 9,00	€ 22,50
Pom., mozz., cotto, funghi, salame, acciughe, uovo		
BRACCIO DI FERRO	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, spinaci*, acciughe, pecorino		
BRUSCHETTA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, tonno, pom. fresco a fette, aglio, origano		
CESARE	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla rossa e ... a scelta		
CONTADINA	€ 10,00	€ 25,00
Pom., mozz., porcini, pom. fresco a fette, crudo, grana		
DESIREE'	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, rucola, grana		
FRIARIELLI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, friarielli		
MEH	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, piselli*, pancetta, cipolla rossa		
NDUJA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, nduja, scamorza affumicata		
PARMIGIANA	€ 10,00	€ 25,00
Pom., mozz., pom. fresco a fette, melanzane grigliate, grana, aglio, olio, origano		
PIZZ-ETTA	€ 12,00	€ 27,50
Doppio pomodoro, bufala, pesto di pistacchio, tacchino		
PISTACCHIELLO	€ 12,00	€ 27,50
Mozzarella, pesto di pistacchio, s.marzano a freddo, basilico		
POKER	€ 10,00	€ 25,00
Pom, mozz, 1/4 champignon, 1/4 porcini, 1/4 4 formaggi, 1/4 ortolana		
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli		
SALSICCIA E PEPERONI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni grigliati		
SALSICCIA E RUCOLA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola		
SPECK E PANNA	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, speck, panna		
SPECK E ZOLA	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, speck, zola		
SPINACI E GRANA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, spinaci, grana		
TIROLESE	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, speck, rucola		
TREVISO	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, trevisana, brie		
VALDOSTANA	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, speck, fontina valdostana		
VALTELLINESE	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola		
ZINGARA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, tonno, cipolla, capperi, olive nere, origano		

CALZONI

BRACCIO DI FERRO	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, spinaci*, acciughe, pecorino		
CAPRICCIOSO	€ 9,00	€ 22,50
Pom., mozz., cotto, funghi, carciofi, salame, acciughe		
FARCITO	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi		
LISCIO	€ 6,00	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella		
MARE	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*		
NORMALE	€ 7,00	€ 17,50
Pomodoro, mozzarella, cotto		
ORTOLANO	€ 8,00	€ 20,00
Pom., mozz., melanzane, peperoni, zucchine grigliate		
VESUVIO	€ 9,00	€ 22,50
Mozzarella, scarola, olive Leccino, scamorza		

PIZZE AI FRUTTI DI MARE

CALAMARI IN PASTELLA	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, calamari in pastella		
CARRETTIERA	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, vongole*		
COZZE	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, cozze*		
FRUTTI DI MARE	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*		
GAMBERI	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, gamberi*		
GAMBERI E POLPA DI GRANCHIO	€ 10,00	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, gamberi*, polpa di granchio*		
MARE E MONTI	€ 8,00	€ 20,00
Pom., mozz., 1/2 frutti di mare*, 1/2 funghi e carciofi		
POLPA DI GRANCHIO	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, polpa di granchio*		
SALMONE	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato		
SALMONE E COZZE	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, cozze*		
SALMONE E PANNA	€ 9,00	€ 22,50
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, panna		
SAMPEI	€ 10,00	€ 25,00
Pom., mozz., zucchine, polpa di granchio*, gamberi*, panna		
TRIFOLANDIA	€ 10,00	€ 25,00
Pom., mozz., speck, polpa di granchio*, gamberi*, grana		
TUTTO MARE	€ 10,00	€ 25,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, acciughe, salmone		
VONGOLE	€ 8,00	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, vongole*		

PIZZE BIANCHE

GENOVESE	€ 7,00	€ 17,50
Mozzarella, pesto genovese		
GENOVESE FARCITA	€ 8,00	€ 20,00
Mozzarella, pesto genovese, pom. fresco a fette		
MONTE BIANCO	€ 6,00	€ 15,00
Mozzarella		
NORDICA	€ 10,00	€ 25,00
Mozzarella, taleggio, porcini		
SCAROLA	€ 9,00	€ 22,50
Mozzarella, scarola, olive Leccino, scamorza affumicata		
ZOLA E NOCI	€ 8,00	€ 20,00
Mozzarella, zola, noci		

FOCACCE

EMILIANA	€ 8,00	€ 20,00
Sale, olio, mortadella, pomodorino, grana		
NUTELLA	€ 6,00	€ 15,00
Sale, olio, Nutella		
PARMA	€ 7,00	€ 17,50
Sale, olio, origano, crudo		
PRIMAVERA	€ 10,00	€ 25,00
Sale, olio, origano, crudo, rucola, pomodorini, bufala (a freddo)		
RIPIENA	€ 9,00	€ 22,50
Sale, olio, cotto, funghi misti, fontina valdostana		
ROSMARINO	€ 5,00	€ 13,50
Sale, olio, rosmarino		
UFO	€ 5,00	€ 13,50
Sale, olio, origano		

NUGGETS 6 PEZZI	€ 5,00
CROCCHETTE DI PATATE 8 PZ	€ 3,00
CALAMARI "IN PASTELLA" 10 PZ	€ 5,00
PATATINE FRITTE 300 GR	€ 3,00
ACQUA FRIZZ/NAT	€ 1,00
COCA COLA / Zero 33cl	€ 2,00
FANTA	€ 2,00
SPRITE	€ 2,00
FUZE TEA PESCA/LIMONE	€ 2,00
MORETTI 66cl	€ 3,00
BECK'S 33cl	€ 3,00
CERES 33cl	€ 3,50
HEINEKEN 33cl	€ 3,00
TENNENT'S 33cl	€ 3,50
ICHNUSA 66cl	€ 3,50
MESSINA	€ 4,00



La 5TERRE
CON PESTO ALLA GENOVESE

La 5TERRE

MOZZARELLA FIORIDILATTE, PESTO ALLA GENOVESE, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO LUNGO SEMISECCO



PESTO ALLA GENOVESE

Où non conosco il **essidimento ligure** l'arso in tutto il mondo? La vera sorpresa è **imarko sulla pizza**, insieme a mozzarella di bufala e pomodori lunghi semi-seccati.

Nel piacevole alternarsi di colori e sapori è il **basilico che rompe gli schemi** e lascia a bocca aperta per il suo **gusto deciso**. **Se amate le sorprese...**

PIZZA D'AUTORE
€ 13



L'EMILIANA
CON MORTADELLA IGP

L'EMILIANA

MOZZARELLA FIORIDILATTE, CREMA DI PISTACCHIO, POMODORINI ROSSI, SEMISECCHI, MORTADELLA IGP, GLASSA DI AGCIO' BALSAMICO E PARMIGIANO REGGIANO



MORTADELLA IGP

Parti nobili di **carne di maiale** tritate fino ad ottenere un impasto cremoso di grasso sovrano e **paraggiato da coloriti di latte** (caso che rendono ancora più **duro e morbido**).

Questa pizza è rivestita **mortadella IGP di Bologna**. Su alcuni suoi centimetri di **aria di cottura "Bologna"** si vanta da secoli di **fabbricare mortadelle di qualità perfezionata**. A chi non reputa la ricetta impare dalla **specifica** (tutta **alla mortadella**), bisogna sempre **verificare** (tutta **senza** e **preziosi** **semplici** **anni**).

Altre **preziosi** e **immaginare** questa **mortadella** sulla **pizza**, **fatti!**

PIZZA D'AUTORE
€ 14



L'ESPRESSA
CON GUANCIALE

L'ESPRESSA

MOZZARELLA FIORIDILATTE, GUANCIALE, CREMA DI PISTACCHIO, CIPOLLA ROSSA, CARAMELLATA, POMERIE DI CAFFÈ



GUANCIALE:

Il **grasso** **arrogante** di questo **guanciale**, la sua **volgarità** **farà** **di** **consumo**, il **profumo** **spaziato** e **intorno** ne **fanno** un **prodotto** di **eccelsa** **qualità**.

Questa **pizza** di **L'Espresso** è un **gusto** **deciso** che **sta** **rendendo** **sempre** **più** **protagonista** **all'** **ordine** **di** **una** **buona** **pizza**.

Oltre **compagnia** **di** **senza** **offerte** di **solidità** e **dalla** **creatività** **unica** **della** **cipolla** **rossa**. **Stranica** **poi** **di** **corposità** di **crema** di **pisacchio**.

La **linea** **passaggio** di **polvere** di **caffè** **aggiunge** **una** **nuova** **leggera**, **ma** **inconfondibile**, **diversità** **in** **questa** **pizza** **un** **buon** **gusto**.

PIZZA D'AUTORE
€ 14

L'ALL IN

CON GAMBERETTI DEI MARI DEL NORD



L'ALL IN

MOZZARELLA FIORDI LATTE, CREMA DI ZUCCA, CIPOLLA CARAMELLATA, GAMBERETTI DEI MARI DEL NORD, NICOTTA, ZUCCHINE E FIORDI SIALE DI SICILIA ALLA LAVANDA E LIMONE.



GAMBERETTI

Caratterizzati da una **gola dalla consistenza soda** e con un gradevole sapore di mare, che si scioglie nel velo dolce e aereo di crema dai sapori, questi gamberi nascono nelle acque fredde del **Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico**.

La base temperata forno di che **creatura avanga lentamente**, nel pieno rispetto dei tempi necessari **per uno sviluppo completo**.

In questa pizza, oltre alla classica cipolla, troviamo la piacevole dolcezza della zucca e delle cipolle caramellate.

PIZZA D'AUTORE

€15

L'INSOLITA

CON CREMA DI ZUCCA



L'INSOLITA

MOZZARELLA FIORDI LATTE, CREMA DI ZUCCA, FANCIOTTI DI PEPE AFFINICATO AL BENE.

La zucca gialla è **compatta, dolce e morbida al palato**. Arriva in Europa dopo la raccolta dell'America e da qui parte della sua importanza bene. Nel sud, il Carriente è sempre a suo agio da diventare ben presto protagonista di **fantastici piatti di nostra tradizione**. Prima si può direva qualche incisione più.

Questa crema è **ottenuta dalla varietà di zucca detta "violina"**, sorta delle zone del Piemonte e del Friuli. Sarà anche per la morbidezza del nome che si accosta perfettamente con molti ingredienti, ma con la **piacenta sembra essere nato il vero amore**.

PIZZA D'AUTORE

€12

La FAVORITA

CON POMODORINI GIALLI SEMISECCHI



La FAVORITA

MOZZARELLA FIORDI LATTE, CIPOLLE CARAMELLATE, POMODORINI GIALLI SEMISECCHI, CARPACCIO DI TONNO.

Il **carpaccio di tonno** è il vero compagno ideale e il gusto irresistibile della **cipolla caramellata completa l'intera compagnia**.

Oltre al palato anche gli occhi vengono gratificati da questo pizza. Spira il giallo, colore originale del pomodoro. Qui il condimento di sempre questo pizza è il **Carriente**. Per questo il **Carriente** Pirelli di Oro!

PIZZA D'AUTORE

€15

La DEL MASO

CON FUNGHI PORCINI



La DEL MASO

POMODORO, MOZZARELLA FIORDI LATTE, FUNGHI PORCINI, SPECK E FONTINA.

Sei i **contorni**, le **foglie** e le **gamberate** a colorire questi tonni e fare in modo che all'opera le caratteristiche che li rendono così pregiati.

Per conoscere le **avventure** di un **maio** in questa pizza il **partire** si **addice** allo **specie** e alla **bestia**.

PIZZA D'AUTORE

€13

La ARLECCHINO

CON CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI



La ARLECCHINO

MOZZARELLA FIORDI LATTE, POMODORO SAN MARZANO DOP, CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI, SALICICHIONI, POMODORINI ROSSI E GIALLI, SEMISECCHI.

CARCIOFI MILLEFOGLIE PUGLIESI

Belli, buoni e dalla perfetta consistenza, tenace ma non troppo, sono italiani e migliori carciofi al mondo.

In questa pizza i carciofi "millefoglie", 100% pugliesi, più precisamente fennedari, si sposano con il salicichion dattero in un perfetto ed equilibrato alternarsi di sapori, appena ma complementari.

I colori dei pomodori gialli e rossi, completano il quadro e, soprattutto, danno il nome alla pizza.

PIZZA D'AUTORE

€ 13

La FAVOLOSA

CON CREMA DI PECORINO ROMANO DOP



La FAVOLOSA

MOZZARELLA FIORDI LATTE, CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, FANCIETTE, FAVETTE

CREMA DI PECORINO ROMANO DOP:

Da più di duecento anni le greggi di pecora che pascolano liberamente nelle campagne del Lazio producono il latte da cui viene ricavata questa antichissima formaggio.

Un gusto che si è mantenuto intatto nei millenni: aromatico, saporito e leggermente piccante.

La consistenza compatta del Pecorino DOP fonda in questa crema densa e ricca di sapore, donando tutta la sua essenza durante la cottura.

L'incastro con la fancetta è un chiaro omaggio alla tradizione.

PIZZA D'AUTORE

€ 12

04 LA MERIDIANA



LA MERIDIANA

Ventricina Piccante
Friarielli Saltati
Bocconcini di Bufala
Fior di latte italiano

PIZZA D'AUTORE

€ 14

La farina del Molino sul Clitunno è **macinata a pietra** ed è ottenuta da **grano italiano 100 %**.

Il Clitunno è il fiume che lambisce le antiche mura del molino e che lo ha visto sorgere **più di 100 anni fa**: il tempo necessario per conoscere il grano e i suoi segreti e ottenere dalla pietra un prodotto dalle qualità eccellenti.

L'impasto d'autore è arricchito da grano saraceno, crusca e cruschetto per migliorare la **digeribilità e il gusto**.

GRANO
100%
ITALIANO

PIZZA
D'AUTORE

FARINA
MACINATA
A PIETRA

02 LA SOL GENTILE



LA SOL GENTILE

Ventricina Piccante
 Pomodorino Giallo
 Ricotta Salata
 Basilico
 Fior di latte Italiano

PIZZA
 D'AUTORE
 €13

La VRUSCENTE
 CON 'NDUJA SPALMATA



La VRUSCENTE

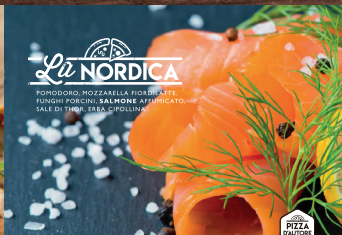
MOZZARELLA FIORDI LATTE, 'NDUJA,
 SALAMINO PICCANTE, FAGIOLI RED KIDNEY,
 PICCANTI E PEPERONI CRIGLIATI

'NDUJA
 La 'nduja è un insaccato tipico della Calabria, ricco sapore e decisamente piccante. Ha una lunga tradizione che si radica in uno dei prodotti più salati di questa terra del Sud.
 È formata da carne trascinata e finta del grande tacchino per garantire la qualità e i suoi utilizzi con **alimenti** con **ghiana, castagne, cereali, succhi e barbabietole**. È grasso e saporito, ma anche fagioli di cui è composta la carne cremosa e deliziosa spalmabile: **burro e patate, il peperoncino calabrese e ripassamento calabrese.**

Assapora la questo pizza per un'esperienza di gusto e di...gustarti!

PIZZA
 D'AUTORE
 €13

La NORDICA
 CON SALMONE AFFUMICATO



La NORDICA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDI LATTE,
 FUNGHI PORCINI, SALMONE AFFUMICATO,
 SALE DI THON, ERBA CIPOLLINA

SALMONE AFFUMICATO

Il Salmone viene apprezzato per le sue carni **piatte, poco grasse e dal sapore dolce e intenso.**

Sono le acque fredde e salate degli Oceani e del Mare del Nord a regalarci le qualità che lo hanno reso protagonista delle tavole più raffinate.

Il sapore del **salmone affumicato, esaltato dal sale speziale "Sea Salted"**, è una vera e propria **esperienza gustativa** che si fonde nel **succe di limone** e ricotta a sapori di montagna del fagiolo pomato.

PIZZA
 D'AUTORE
 €15

La SAN MARZANO
 CON POMODORO SAN MARZANO DOP



La SAN MARZANO

MOZZARELLA FIORDI LATTE, POMODORO
 SAN MARZANO DOP E BASILICO

POMODORO SAN MARZANO DOP

Il **Pomodoro San Marzano** è la zona ideale per la coltivazione del pomodoro e il clima rende dalla benefica **influenza del mare**. Il terreno è **soffice e ricco** di acqua sempre disponibile.

Il rigido disciplinare di produzione fu il vero **catalizzatore verticale**, con **canali, canali** e **regolamento** **manuale** **permettono** di **trattare** **solo** **frutti** **conformemente** **regolati** **e** **inerti**.

La **salda** che si ottiene da questo pomodoro è **dolce e fresca**, di colore rosso vivo e dal sapore intenso. Si **quasi** **più** **il vero Pomodoro** **incontrato** **il vero Mozzarella** **o** **insaporito** **"campagna"** **senza** **nessi** **additivi**, **creato** **dal** **buono**.

PIZZA
 D'AUTORE
 €9

La BASCA
CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



La BASCA

MOZZARELLA FIOREDILATTE, POMODORINI
ROSSI SEMISECCHI, OLIVE LECCINO,
STRACCIATELLA DI BUFALA,
L'ACCIUGHE DEL CANTABRICO.

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Queste acciughe sono il frutto della "penca di primavera" lo stagione in cui le sardi sono più dolci e tenere. Dopo la pesca le acciughe vengono pulite manualmente e poste a maturare sotto sale per circa 8 mesi. Solo a quell'epoca sono pronte per essere disalate, lavate e messe a posto in barattoli.

Tutta cura e modo di essere produce il più pregiato nella sua categoria.

Sublimemente con la straciatella di bufala crea un equilibrio "dibassano" esaltato da pennellate aromatiche e dalle olive leccio.

PIZZA
D'AUTORE

€12

06 LA VESPERTINA



LA VESPERTINA

Peperoni a Filetti Sottili
Cipolla Caramellata
Salsiccia di Suino
Fior di latte Italiano

PIZZA
D'AUTORE

€12

06 LA ROSSO DI SERA



LA ROSSO DI SERA

Cavolo Cappuccio Rosso
Gorgonzola
Noci
Fior di latte Italiano

PIZZA
D'AUTORE

€12

05 LA BICOCCA



LA BICOCCA

Crema Tartufata Gold
Porcini Trifolati
Uovo all'occhio di Bue
Fior di latte Italiano

PIZZA
D'AUTORE

€15

CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO
GORGONZOLA
NOCI
FIOR DI LATTE ITALIANO

CREMA TARTUFATA GOLD
PORCINI TRIFOLATI
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE
FIOR DI LATTE ITALIANO

06 LA MARE D'INVERNO



CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO
POMODORINO GIALLLO SEMI SECCO
ACCIUGHE DEL CANTABRICO
SALSA DI PECORINO ROMANO DOP



LA MARE D'INVERNO

Cavolo Cappuccio Rosso
Pomodorino Giallo Semi Secco
Acciughe del Cantabrico
Salsa di Pecorino Romano DOP

PIZZA
DAUTORE

€ 14

07 LO STRAPAZZONE



CREMA TARTUFATA GOLD
UOVO
PROSCIUTTO COTTO SCELTO
FUNGHI PORCINI DEL GHOTTO
SALSA AL PECORINO ROMANO DOP



LO STRAPAZZONE

Crema Tartufata Gold
Uovo
Prosciutto Cotto Scelto
Funghi Porcini del Ghiotto
Salsa al Pecorino Romano DOP

PIZZA
DAUTORE

€ 14

POKER PANINI CON PASTA DI PIZZA

AL CONFINE € 7,00

Arrosto di Tacchino, emmental, pomodoro, insalata, maionese

SU AL NORD € 7,00

Bresaola, rucola, grana, olio evo, salsa rosa

ROMAGNA MIA € 7,00

Crudo, bufala, rucola

DULCIS IN FUNDO € 7,00

Salame dolce, fontina valdostana, pomodoro, maionese

DALL'ORTO € 7,00

Zucchine, melanzane, peperoni, senape

IL PARTENOPEO € 7,00

Salsiccia, friarielli

33 TRENTINI € 7,00

Speck, brie, pomodoro, rucola, maionese

IL SEMPLICIOTTO € 7,00

Cotto, mozzarella, pomodoro, salsa rosa

IL VULCANICO € 7,00

Salame, scamorza affumicata, peperoni, maionese

IL BAVARESE € 7,00

Wurstel, crauti, scamorza affumicata, senape

LA TONNARA € 7,00

Tonno, bufala, rucola, salsa tonnata

IL GOURMET € 7,00

Salmoncino affumicato, philadelphia, arancia, rucola

SAPORE DI MARE € 7,00

Gamberetti, salsa rosa, pomodoro, rucola

IL FELSINEO € 7,00

Bologna, crema di pistacchio, pomodoro, grana

UN SALTO AD ARICCIA

Panino con Porchetta !!!

€ 7



SFIZIOSITÀ E DESSERT



€ 5,00



€ 3,00



€ 5,00



Patatine Fritte

€ 3,00



Mini Profiterole

€ 2,50



Mini Meringata

€ 2,50



Mini Tiramisù

€ 2,50