



PIZZERIA & CUCINA

PIZZA

Ricette classiche, ingredienti semplici e grande attenzione alla qualità. Pizza tonda con cornicione alto, croccante e ricco di alveoli. Utilizziamo la straordinaria farina semi-integrale (tipo 1) del Molino Paolo Mariani, da grani coltivati tra Romagna e Marche. L'impasto è preparato con metodo indiretto e una lievitazione naturale di 48 ore: primo giorno pre-impasto, secondo giorno impasto finale.

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella. v, sg, 7	€ 9
QUELLA MARGHERITA Salsa di pomodorini gialli marinati, mozzarella di bufala campana, crumble di basilico. v, 1, 7	€ 12
MARGHERITA DI DIEGARO Datterini gialli, mozzarella, datterini rossi, provola, basilico. v, 1, 7	€ 12
MARGHERITA EXTRA BUFALA Polpa di pomodori, mozzarella, bufala a fine cottura e basilico. v, 1, 7	€ 13
PROSCIUTTO E FUNGHI DEI SOGNI Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli trifolati e prosciutto cotto Alto Adige stagionato oltre 1000 metri "Roberto Larcher". 1, 7	€ 13
VOCE DI NAPOLI Bianca (mozzarella), con friarielli, salsiccia e provola. 1, 7	€ 13
ZINGARA Pomodoro, mozzarella, rucola, gorgonzola, melanzane, salame piccante. 1, 7	€ 13
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, bufala, melanzane, parmigiano, basilico. v, 1, 7	€ 13
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, olive moraiole, origano, melanzane. v, 1, 7	€ 12
SAPORI DEL SUD Rossa (solo pomodoro), stracciatella di burrata, alici fresche spadellate, boccioni di capperi, pomodorini infornati. 1, 4, 7	€ 15
BOLOGNESE Bianca (mozzarella), stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 1, 7, 8	€ 13
SAPORI DALLA TERRA Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura, prosciutto di Parma "flieria corta" 24 mesi di stagionatura (a crudo), maionese al lime. 1, 3, 7	€ 15
MALAVOGLIA Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo, pomodori calabresi leggermente essiccati e burrata a fine cottura. 1, 4, 7	€ 16

SCELTE ALIMENTARI: VEG VEGANO, V VEGETARIANO, SG SENZA GLUTINE, SL SENZA LATTOSIO.

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI IN UN AMBIENTE DOVE SI UTILIZZANO ALLERGENI. NON POSSIAMO QUINDI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE. PER QUALSIASI ESIGENZA O ALLERGIA O INTOLLERANZA SPECIFICA, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA.
ALLERGENI: 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE · 2 CROSTACEI · 3 UOVA · 4 PESCE · 5 ARACHIDI · 6 SOIA · 7 LATTE (INCLUSO LATTOSIO) · 8 FRUTTA A GUSCIO · 9 SEDANO · 10 SENAPE · 11 SEMI DI SESAMO · 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L · 13 LUPINI · 14 MOLLUSCHI

LA NOSTRA PRIMA SCELTA SONO MATERIE PRIME FRESCHE, MA IN CASO DI IRREPERIBILITÀ RICORRIAMO A PRODOTTI SURGELATI DI PRIMA QUALITÀ.

VERDURE GRIGLIATE	€ 13
Pomodoro, mozzarella e ortaggi cucinati alla griglia. v.1,7	
LAICA	€ 15
Bianca (mozzarella), bacon di suino mora romagnola, rosmarino, pecorino di Fossa Brancaleoni, riduzione di aceto balsamico. 1,7,12	
SANTO DOMINGO	€ 19
Bianca (mozzarella), burrata pugliese, gamberi rossi crudi, scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostati. 1,2,7,8	
PIEMONTESE	€ 16
Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola, olio al tartufo. v.1,7	
DIAVOLA	€ 13
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole marchigiane, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio, salame piccante. 1,4,7	
CALABRESE	€ 13
Pomodoro, bufala, mozzarella, salame piccante, peperone arrosto, olive greche. 1,7	
TIROLESE	€ 15
Bianca (mozzarella), scamorza affumicata, porcini e altri piccoli funghi di bosco, speck tritato. 1,7	
ORTO DI DIEGARO	€ 12
Bianca (mozzarella), radicchio, patate arrosto, carote al forno, erbetto saltate. v.1,7	
PETRELLA	€ 16
Bianca (mozzarella), squacquerone, bruciatini di prosciutto crudo, fichi caramellati in casa. Servita già a spicchi. 1,7	
SUPER MARINARA	€ 13
Rossa, olio all'aglio, prezzemolo, acciughe del Cantabrico, burrata, basilico. 1,4,7	

STIRATA IN PALA ALLA ROMANA

Pizza in teglia leggera e fragrante, farcita direttamente su pala e cotta su pietra.
Impasto ad alta idratazione e lunghissima lievitazione, arricchito con olio extravergine di oliva che dona una piacevole consistenza "scrocchiarella".

QUELLA MARGHERITA	€ 12
Salsa di pomodorini gialli marinati, mozzarella di bufala campana, crumble di basilico. v.1,7	
MARGHERITA DI DIEGARO	€ 12
Datterini gialli, mozzarella, datterini rossi, provola, basilico. v.1,7	
MARGHERITA EXTRA BUFALA	€ 13
Polpa di pomodori, mozzarella, bufala a fine cottura e basilico. v.1,7	
PROSCIUTTO E FUNGHI DEI SOGNI	€ 13
Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli trifolati e prosciutto cotto Alto Adige stagionato oltre 1000 metri "Roberto Larcher". 1,7	
VOCE DI NAPOLI	€ 13
Bianca (mozzarella), con friarielli, salsiccia e provola. 1,7	
SAPORI DEL SUD	€ 15
Rossa (solo pomodoro), stracciatella di burrata, alici fresche spadellate, boccioli di capperi, pomodorini infornati. 1,4,7	
BOLOGNESE	€ 13
Bianca (mozzarella), stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 1,7,8	
SAPORI DALLA TERRA	€ 15
Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura, prosciutto di Parma "filiera corta" 24 mesi di stagionatura (a crudo), maionese al lime. 1,3,7	
MALAVOGLIA	€ 16
Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo, pomodori calabresi leggermente essiccati e burrata a fine cottura. 1,4,7	
LAICA	€ 15
Bianca (mozzarella), bacon di suino mora romagnola, rosmarino, pecorino di Fossa Brancaleoni, riduzione di aceto balsamico. 1,7,12	
SANTO DOMINGO	€ 19
Bianca (mozzarella), burrata pugliese, gamberi rossi crudi, scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostati. 1,2,7,8	
DIAVOLA	€ 13
Pomodoro, mozzarella, olive moraiole marchigiane, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio, salame piccante. 1,4,7	
PETRELLA	€ 16
Bianca (mozzarella), squacquerone, bruciatini di prosciutto crudo, fichi caramellati in casa. 1,7	

SFORNATA

Super digeribile e deliziosa. Un cross tra schiacciata farcita e pizza, preparato con farina di grano spezzato e orzo tostato. Cotta al forno in teglia tonda da 24 cm, con una consistenza croccante che racchiude una leggera alveolatura.

SAPORI DEL SUD

€ 15

Stracciatella di burrata, alici fresche spadellate, boccioli di capperi, pomodorini infornati. 1, 4, 7

BOLOGNESE

€ 13

Stracciatella di burrata, mortadella, pesto di pistacchi. 1, 7, 8

SANTO DOMINGO

€ 19

Burrata pugliese, gamberi rossi crudi, scorza grattugiata di lime, pistacchi siciliani tostati. 1, 2, 7, 8

LA STRACCETTI DI MANZO

€ 19

Una nuova interpretazione dell'hamburger farcito con straccetti di puro filetto di manzo saltati in extravergine, formaggio "Crosta Nera dei Pirenei" mantecato con patate in forchetta alla senape, cipolla rossa agrodolce e chips di patata. 1, 7, 10

CALZONE

Una delle nostre specialità: calzone farcito e cotto al forno, con un impasto leggero e ben lievitato. Dorato all'esterno e soffice all'interno, racchiude un ripieno ricco e profumato che esalta la semplicità degli ingredienti.

CLASSICO

€ 12

Mozzarella, ricotta e prosciutto cotto. 1, 7

DISPENSA

Una piccola raccolta di sfiziosità che richiama l'anima di una gastronomia. Preparazioni semplici, golose, pensate per adattarsi a ogni momento del pasto. Scelte versatili, veri passe-partout, da scegliere con libertà.

HUMMUS DI CANNELLINI

€ 14

Cannellini della Valmarecchia, limone, olio EVO, cumino, sono usati per realizzare questa crema che serviamo insieme a ortaggi di stagione. VEG, SG, SL

IL MIGLIORE PROSCIUTTO CRUDO

1 etto € 12

Prosciutto Crudo di Parma selezione "Bruno Casoli". SG, SL

2 etti € 20

TAGLIERE ASSORTITO

€ 14

Prosciutto Crudo di Parma "Bruno Casoli", coppa stagionata di Podere Cadassa, lardo di Pata Negra, mortadella "Bonfatti", salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina. 1,7

GIARDINIERA

€ 5

Con colorate verdure e una nostra miscela segreta di aceti italiani e orientali. VEG, SG, SL, 12

BATTUTA DI MANZO

€ 18

Salsa all'acciuga, tuorlo fritto, cialda di pane. 1, 3, 4

BACCALÀ MARINATO

€ 18

Con patate lessate al prezzemolo e olio all'arancia. SG, SL, 4

CREME BRÛLÉE

€ 8

di squaquerone con fico caramellato e fonduta di parmigiano. V, SG, 3, 7

FORMAGGI

FORMAGGIO BLU DEL MEDITERRANEO

€ 8

Semi-stagionato. Uno stupendo outsider.

Dolce, cremoso, con solo un lieve accenno delle note aromatiche dovute all'erborinatura. V, 1, 7, 10

STRACCHINO ALL'ANTICA

€ 8

L'antico "Strachitunt" (non lo stracchino classico), veniva prodotto durante le lunghe vie di transumanza con le vacche "stracche". Siamo in Valtaleggio a 1000 metri di quota.

Pasta compatta, cremoso con sentori balsamici. V, 1, 7, 10

PECORINO VILLAMASSARGIA

€ 8

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte ovino intero ottenuto da pecore allevate nei verdi pascoli della Sardegna. V, 1, 7, 10

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

€ 8

Siamo nelle Langhe ed è l'unico caprino degno di confrontarsi

con i celebri chèvres d'oltralpe. Al naso sensazioni di yogurt, di erba verde, di nocciola. V, 1, 7, 10

REYPENEAR (OLANDA)

€ 8

Stagionato lentamente su legno, avvolto da vento e silenzio. Burroso, intenso,

con ricordi di nocciola e caramello. Un formaggio olandese raro, profondo, sorprendente. V, 1, 7, 10

PICCOLA BAITA - 3 FORMAGGI

€ 12

Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia e Formaggio blu del Mediterraneo. V, 1, 7, 10

LA BAITA - 5 FORMAGGI

€ 16

Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale.

Degustazione consigliata: Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia, Stracchino all'Antica,

Reypenear, Formaggio Blu del Mediterraneo. V, 1, 7, 10

ORTO

Per noi non è solo un "contorno": l'ortaggio ha un ruolo di primo piano! L'orto ci offre la materia più stimolante, ci diverte sperimentare con i suoi colori, utilizzando tecniche di cottura o accostamenti originali, per offrire sapori troppo spesso sottovalutati.

BRUSCHETTA GRANTI ANTICHI

Bruschetta di pane di grani "a taglia alta", con melanzane alla parmigiana, olio e.v.o. al basilico e scaglie di grana. 1, 7

€ 14

CIPOLLA FONDENTE

Cipolla dolce fondente con salame fresco alla brace, formaggio Reypenear, crumble di mandorle e profumo di rosmarino. 1, 7, 8

€ 14

LA PADELLA DI VERDURE

Selezione delle nostre proposte dall'orto, cotte in diverse preparazioni e accompagnate da legumi. 12, 6

€ 14

CONTORNI

CARCIOFI AL FORNO

con pane profumato VEG, SL, 1, 6

€ 10

CAROTE BRASATE

Le nostre amatissime carote brasate al timo fresco. VEG, SG, SL

€ 6

ERBETTE SALTATE

Erbette di campo saltate con olio, aglio e peperoncino. VEG, SG, SL

€ 6

PATATE ARROSTO

Al profumo di rosmarino. VEG, SG, SL

€ 5

PORRI STUFATI

Al burro salato. v, sg, 7

€ 6

SCELTE ALIMENTARI: VEG VEGANO, V VEGETARIANO, SG SENZA GLUTINE, SL SENZA LATTOSIO.

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI IN UN AMBIENTE DOVE SI UTILIZZANO ALLERGENI. NON POSSIAMO QUINDI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE. PER QUALSIASI ESIGENZA O ALLERGIA O INTOLLERANZA SPECIFICA, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA.

ALLERGENI: 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE · 2 CROSTACEI · 3 UOVA · 4 PESCE · 5 ARACHIDI · 6 SOIA · 7 LATTE (INCLUSO LATTOSIO) · 8 FRUTTA A GUSCIO · 9 SEDANO · 10 SENAPE · 11 SEMI DI SESAMO · 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L · 13 LUPINI · 14 MOLLUSCHI

LA NOSTRA PRIMA SCELTA SONO MATERIE PRIME FRESCHE, MA IN CASO DI IRREPERIBILITÀ RICORRIAMO A PRODOTTI SURGELATI DI PRIMA QUALITÀ.

PASTA

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Rigorosamente al mattarello, nella nostra carta da sempre. 1, 3, 9, 12

€ 14

MONFETTINI DI CESENATICO

Monfettini (manfrigul) fatti in casa con pasta all'uovo sminuzzata in minuscoli dadini, cotti in un gustoso ristretto di frutti di mare dell'Adriatico. 1, 2, 4, 14

€ 16

CAPPELLETTI ALLA PANNA

Piccoli cappelletti di Parmigiano Reggiano "Borgo del Gazzano" 30 mesi alla panna di latteria. v, 1, 3, 7

€ 14

PASSATELLI

Passatelli all'arrabbiata di polpo. 1, 3, 4, 12, 14

€ 15

FREGOLA

Fregola con baccalà mantecato, caramello salato al limone ed olio al sedano. 1, 4, 7, 9

€ 16

LASAGNA AL FORNO

Probabilmente le più buone che abbiate mai assaggiato. 1, 3, 7, 12

€ 14

GNOCCHETTI

Gnocchetti di patata al sugo di radicchio secondo stagione e fonduta al blu mediterraneo. v, 1, 7, 12

€ 14

MARE / TERRA

IL MARE A PEZZI

Con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate. sg, sl, 2, 4, 14

€ 26

GUANCIA DI SUINETTO

Servita con patata dolce ed aceto balsamico. sg, sl, 6, 9, 12

€ 24

GRATINATO MISTO DI PESCE

Selezione di pesci e crostacei, gratinati al forno con pane profumato. 1, 2, 4, 9, 14

€ 26

GALLETTO ALLA DIAVOLA

Allevato in libertà da un'azienda agricola certificata "antibiotici Zero", cotto alla brace con patate. sg, sl, 12

€ 20

FARAONA

Faraona alla scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata. sg, 7

€ 22

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di controfiletto scaloppato con verdure, olio evo e sale Halen Mon. sg, sl

€ 28

LA CARNE SUI CARBONI

Salsiccia, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca, pollo, pane bruscato con pancetta e patate croccanti al rosmarino. 1

€ 20

PESCE CRUDO DEL GIORNO

Lasciatevi consigliare dal vostro cameriere con la sfiziosa proposta del giorno. sg, sl, 4, 6, 2/14

s.q.

DESSERT

CROSTATINA

con ganache di cioccolato, arachidi, caramello, fave di cacao e ricotta bruciata all'arancio.

v. 1, 3, 5, 7, 8

€ 8

PICCOLA PASTICCERIA

Biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese. v. 1, 3, 7, 8

€ 7

GELATO DI LATTE DI CAPRA

con pere al vin brulé, crumble di amaretti. v. sg, 7, 12

€ 7

CESTINO

con chantilly al limone e frutti di bosco. v. 1, 3, 7, 12

€ 7

STECCO AL MASCARPONE

variegato al cioccolato bianco e lime fermentato. v. sg, 7

€ 8

BABÀ IN VASO COTTURA

in bagna della casa, crema chantilly sifonata alla vaniglia v. 1, 3, 7, 12

€ 8

GELATO FATTO IN CASA

GELATO AL CIOCCOLATO

fondente 60%, sale Halen Mon e arachidi pralinate. v. sg, 5, 7

€ 5

GELATO FIOR DI LATTE

e amarene. v. sg, 7

€ 5

SORBETTO FATTO IN CASA

SORBETTO MARACUJA

con mentuccia VEG, SG, SL

€ 5

SORBETTO AL CAFFÈ GENTILI

v. sg, 7

€ 5

COCKTAIL

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

€ 7

BREZZA DI DIEGARO

Vermouth bianco, Prosecco, Soda, Pompelmo

€ 8

KYR

Spumante Trento Doc, crème de Cassis

€ 9

HIBISCUS NEGRONI

Gin Hendrick's Orbium, Vermouth Rosso, Bitter Rosso, acqua tonica all'ibisco

€ 10

VELLUTO ROSSO

Asti Spumante, vermouth rosso di Torino e ciliegina al maraschino

€ 9

GIN&TONIC

dalla nostra selezione di gin.

€ 9/12

VINI DELLA CASA

PIGNOLETTO ROMANDIOLA

mezza bottiglia

75 cl € 14
375 ml € 7

PAGADEBIT LA CASTELLANA

mezza bottiglia

75 cl € 14
375 ml € 7

SANGIOVESE LA CASTELLANA

mezza bottiglia

75 cl € 14
375 ml € 7

VINI AL CALICE

VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY

MAS DE FER RIVE DI SOLIGO ANDREOLA (VENETO)

€ 7

ARNEIS SAN BERNARDINO '24

RENZO SEGHEISIO (PIEMONTE)

€ 7

AMBARADAN ROSA

LA VIA DEL COLLE (ROMAGNA)

€ 7

SANGIOVESE SUPERIORE CREPE '24

CA' DI SOPRA (ROMAGNA/MARZENO)

€ 7

BIRRE

LOBURG

La "Champagne delle birre".

Spillata a regola d'arte dai nostri barman. Pils belga, perlage raffinato, gusto delicato. Con luppolo Saaz, tra i più pregiati al mondo.

30 CL € 6
1 L € 14

LEFFE ROUGE

Belgian Ale ambrata, corposa, maltata. Note di caramello e spezie.

33 CL € 6
50 CL € 8
1 L € 14

HOEGAARDEN

Blanche belga fresca e speziata
Note di agrumi e coriandolo.

25 CL € 4
50 CL € 6
1 L € 11

MENABREA NON FILTRATA

Bionda non filtrata a bassa fermentazione, dal gusto pieno e fragrante.
Tradizione biellese d'eccellenza

20 CL € 4
40 CL € 6
1 L € 12

IN BOTTIGLIA

KAPUZINER WEISSBIER

blanche

50 CL € 7

BIOSFERA BLOND ALE

gluten free

33 cl € 6

IPA MASTIO

33 cl € 5

CORONA ZERO GRADI

33 cl € 4

BIBITE

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola

25 cl € 3

Media

40 cl € 4

Caraffa media

50 cl € 5

Caraffa

1 l € 8

FANTA/SPRITE BOTTIGLIA

33 cl € 3

pane coperto e servizio € 3
acqua 0,75 cl € 2,50
piadina intera/mezza € 1,50 – € 1

