



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

€ 9

Pomodoro, mozzarella. v. 1, 7

QUELLA MARGHERITA

€ 12

Salsa di pomodorini gialli marinati, mozzarella di bufala campana, crumble di 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

ZINGARA

€ 13

Pomodoro, mozzarella, rucola, gorgonzola, melanzane, salame piccante. 1, 7

PARMIGIANA

€ 13

Pomodoro, mozzarella, bufala, melanzane, parmigiano, basilico. v. 1, 7

SICILIANA

€ 12

Pomodoro, mozzarella, olive moraiole, origano, melanzane. v. 1, 7

CARIOCA (NOVITÀ)

€ 16

Fiordilatte, cheddar, gamberi, anacardi, timo fresco, zucchine marinate e scorza di agrumi. 1, 2, 7, 8

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

VERDURE GRIGLIATE

€ 13

Pomodoro, mozzarella e ortaggi cucinati alla griglia. v. 1, 7

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.

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 moraiolo 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 brasate, 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

PIZZA DEL MOMENTO**PARMIGIANA FUTURISTA (NOVITÀ)**

€ 14

Crema di di melanzane, pomodorini semi-dry, fonduta di parmigiano, bufala, chips di melanzane e basilico 1, 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.

QUELLA MARGHERITA

€ 12

Salsa di pomodorini gialli marinati, mozzarella di bufala campana, crumble di 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

SCHIACCIATA CROCCANTE FARCITA

Sottile schiacciata dalla consistenza leggera e "scrocchiarella", pensata per racchiudere una ricca farcitura.

VIA EMILIA (novità)

€ 15

Squacquerone, rucola, crudaiola di pomodori e prosciutto di Langhirano 1,7

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

ROMAGNOLO (novità)

€ 14

Fior di latte, fricò di verdure, salsiccia e provola. 1,7

STIRATA DEL MOMENTO

FIORI D'ESTATE (novità)

€ 16

Crema di zucchini, fior di latte, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, robiola al profumo di lime, focchi di pomodoro e cipolla caramellata.

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.

IL MIGLIORE PROSCIUTTO CRUDO

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

1 etto € 12
2 etti € 20

TAGLIERE ASSORTITO

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, 8

€ 16

GIARDINIERA

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

€ 5

BATTUTA DI MANZO

Salsa al tuorlo, capperi, cialda di pane. 1, 3, 4, 8, 10, 12

€ 18

BACCALÀ MARINATO

Con patate lessate al prezzemolo e olio all'arancia. SG, SL, 4, 8, 12

€ 18

FLAN DI SQUACQUERONE

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

€ 8

INSALATA RUSSA

Dal cassetto dei ricordi, una preparazione classica, ma sempre gustosa. V, SG, SL, 3, 8, 10, 12

€ 7

TIEPIDO DI MARE

Con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 12

€ 20

PICCOLA BAITA - 3 FORMAGGI

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

€ 12

LA BAITA - 5 FORMAGGI

Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale.
wRobiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia, Stracchino all'Antica,
Reypenear, Formaggio Blu del Mediterraneo. V, 1, 7, 10

€ 16

CONTORNI

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA

Ripieni di ricotta e caprino V, 1, 7, 8

€ 10

CAROTE BRASATE

Le nostre amatissime carote brasate al timo fresco. VEG, SG, SL, 8

€ 6

PATATE ARROSTO

Al profumo di rosmarino. VEG, SG, SL, 8

€ 6

ERBETTE SALTATE

Erbette di campo saltate con olio, aglio e peperoncino. VEG, SG, SL, 8

€ 6

PORRI STUFATI

Al burro salato. V, SG, 7, 8

€ 6

PATATE FRITTE

Tagliate a bastoncino. V, SG, 8, 11

€ 5

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 GRANI ANTICHI

€ 14

Bruschetta di pane di grani "a taglia alta", con melanzane alla parmigiana, extra vergine al basilico e scaglie di grana. v, 1, 7, 8

CIPOLLA FONDENTE

€ 14

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

LA PADELLA DI VERDURE

€ 14

Selezione delle nostre proposte dall'orto, cotte in diverse preparazioni e accompagnate da legumi. VEG, SL, 1, 6, 8, 12

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, 8, 12

PASTA

RAVIOLI DI BUFALA

€ 13

Ravioli di bufala al nostro sugo fresco di pomodoro e basilico v, 1, 8, 9

TAGLIATELLE AL RAGÙ

€ 13

Rigorosamente al mattarello, nella nostra carta da sempre. 1, 3, 8, 9, 12

MONFETTINI DI CESENATICO

€ 16

Monfettini (manfrigul) fatti in casa con pasta all'uovo in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico.

1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14

TORTELLONI VERDI

€ 14

Tortelloni verdi ripieni di ricotta e spinaci, mantecati con burro al profumo di limone, e salvia. v, 1, 3, 7, 8, 9

TAGLIOLINI DI PASTA ALL'UOVO

€ 18

Tagliolini di pasta all'uovo con tartare di scampi, taralli e bottarga. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9

LASAGNA AL FORNO

€ 13

Probabilmente le più buone che abbiate mai assaggiato. 1, 3, 7, 9, 12

GNOCCHETTI

€ 14

Gnocchetti di patata all'amatriciana di peperoni arrosto e guanciale. SL, 1, 8, 9, 12

MARE / TERRA

IL MARE A PEZZI

€ 26

Con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate. SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14

GUANCIA DI SUINETTO

€ 24

Servita con chutney di albicocche disidratate e carote alla paprika affumicata. SG, SL, 6, 8, 9, 12

GRATINATO MISTO DI PESCE

€ 26

Selezione di pesci e crostacei, gratinati al forno con pane profumato. 1, 2, 4, 8, 9, 14

FARAONA

€ 22

Faraona alla scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata. SG, 8, 9, 12

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.

SFORNATA CON STRACCETTI DI MANZO

€ 16

La nostra 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, 8, 10, 12

LA GRIGLIA

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

€ 28

250 gr di entrecote di manzo scaloppato con verdure, extra vergine e fiocchi di sale scozzese. SG, SL, 8

COSTATA ALLA TOSCANA

€ 7/etto

La parte più saporita della lombata. Peso minimo 1 KG. SG, 8

LA CARNE SUI CARBONI

€ 20

Salsiccia, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca, pollo, pane bruscato con pancetta e patate croccanti al rosmarino. 1, 8

GALLETTO ALLA DIAVOLA

€ 20

Allevato in libertà da un'azienda agricola certificata "antibiotici Zero", cotto alla brace, con erbe e spezie. Servito con patate. SG, SL, 8, 12

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.

DESSERT

ZUPPA INGLESE

v, 1, 3, 5, 7, 8, 12

€ 8

PICCOLA PASTICCERIA

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

€ 7

CESTINO

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

€ 7

MERINGA ALL'ACQUA FABA, COCCO, FRAGOLE E SABA

VEG, SG, SL, 6, 7

€ 8

BABÀ IN VASO COTTURA

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

€ 8

INSALATA DI FRUTTA

fresca e mista VEG, SG, SL

€ 7

GELATO FATTO IN CASA

GELATO AL PISTACCHIO PURO

con cioccolato bianco e lamponi. v, SG, 5, 7

€ 8

GELATO FIOR DI LATTE

affogato al caffè e fave di cacao. v, SG, 7

€ 6

GELATO DI LATTE DI CAPRA

con amarene di Cantiano. v, SG, 7, 8, 12

€ 7

SORBETTO FATTO IN CASA

SORBETTO AL LIMONE E BASILICO

VEG, SG, SL

€ 6

SORBETTO DEL MOMENTO

alla frutta fresca di stagione. VEG, SG, SL

€ 6

COCKTAIL

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

€ 7

BREZZA DI DIEGARO

Vermouth bianco, Prosecco, Soda, Pompelmo

€ 8

KYR

Spumante Trento Doc, crème de Cassis

€ 9

NEGRONI

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

€ 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

PROSECCO ROSE' DI TREVISO MILLESIMATO BRUT '24

SORELLE BRONCA, Glera, Pinot nero (VENETO)

€ 8

MILLEUVE BIANCO '24

BORGIO DEL TIGLIO, Tocai Friulano, Chardonnay, Malvasia bianca (FRIULI VENEZIA GIULIA)

€ 7

I VESPRI '24

IL TEATRO, Trebbiano (ROMAGNA)

€ 7

SANGIOVESE SUPERIORE RAPSODYA '21

CASTELLO MONTESASSO (ROMAGNA)

€ 7

BORDEAUX SUPÉRIEUR '23

CHATEAU HAUT-BOUTISSE, Melot, Cabernet, Franc (FRANCIA)

€ 9

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 € 14

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 € 5

pane coperto e servizio € 3

acqua 0,75 cl € 2,50

piadina intera/mezza € 1,50 – € 1

