

STUZZICHI

Chips Croccanti - 4,00 (glutine)

Box stuzzichi - 25,00

da condividere per 2 persone che include:

- **Chips Croccanti (glutine)**
- **Montana-Re|Mi** - impasto pizza fritto con sugo e provola (1porz. 2pezzi) (glutine, latte)
- **Suppli** - riso al pomodoro e fior di latte (1porz. 2pezzi) (latte, glutine, uova)
- **Croquestas di Jamon** - besciamella, prosciutto spagnolo, crema di cipolla dolce (1porz. 2pezzi) (glutine, latte, uova)
- **Bombas**- fregula con crema all'uovo, ragù e piselli (1porz. 2pezzi)(glutine, uova, latte)
- **Polpette**- Carne di manzo con sugo in agliata (glutine, uova, latte)
- **Mini-Buns ai Semi** - Battuta di Fassona, StracchinoTartufato, Salsa S-tonnata (1porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova, sesamo, senape)

SCHIACCIATA

Pizza Margherita piegata in due con Pomodoro e Fior di Latte - 4,50

servita su un foglio di carta pane, da gustare come una pizzecca al taglio

Aggiunte:

- ~ Melanzane Fritte-2,00
- ~ Gorgonzola-1,50
- ~ Mortadella di Bologna IGP-2,50
- ~ DoppiaMozzarella-1,00
- ~ Mozzarella No Lattosio-1,00

MEZZA TEGLIA (x 2/3 persone)

Pizza in teglia di 40x30 cm con impasto croccante semi-integrale da condividere in due o tre persone, tagliata in 12 tranci

Mezza Teglia Margherita - 15,00

Salsa di pomodoro, Fior di latte, basilico (latte)

(aggiunte 2€ ciascuna: salsiccia, patatine stick, wurstel, gorgonzola, mortadella, olive, melanzane fritte)

(aggiunte 3€ ciascuna: acciuga, prosciutto cotto, capperi)

Mezza teglia Parmigiana - 22,00

Sugo di Pomodoro, Fior di latte, Melanzana Fritta, Parmigiano, Provola, Basilico (latte)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. * Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.

LA TONDA CROCCANTE (8 spicchi)*Misto Grano

Farina integrale macinata a pietra 100% italiana, crusca tostata, grano germinato,
grano spezzato, Lievito naturale, acqua, sale, olio di semi
Crunchy, Thin and Round Pizza - 8 slices

Super Marinara - 12,00

Salsa di Pomodoro, Pomodori Ciliegini Confit, Acciuga del Mar Cantabrico, Capperi e Origano di Pantelleria, Olive Taggiasche (pesce)
Tomato sauce, Ciliegini Tomatoes, Cantabrian Sea anchovies, Capers and Oregano from Pantelleria, Taggiasche Olives (fish)

Ri-margherita - 15,00

Salsa di Pomodoro, Burrata Fresca pugliese DOP, Pomodorini Datterini Confit, Crema di basilico (latte)
Tomato sauce, Burrata cheese, Datterini and Ciliegini Confit Tomatoes, Basil cream (milk)

Orto di Stagione - 13,00

Fior di Latte, Ortaggi di stagione (latte)
Fior di Latte cheese, Seasonal Vegetables (milk)

Primavera - 14,00

Salsa di Pomodoro, Purpuzza, Ricotta di Bufala, Pomodorini, Rucola, Sapa di Arancia Amara (latte)
Tomato sauce, Ricotta cheese from Buffalo, Tomatoes, Sausage, Rocket, Bitter Orange (milk)

Trentina - 15,00

Patate schiacciate salvia e rosmarino, Fior di Latte, Speck, Gorgonzola, Pere semi-candite (latte)
Mashed potatoes with Sage, Rosemary, Fior di latte cheese, Speck, Blue Cheese, Candied Pears (milk)

Sarda allo stato brado - 14,00

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Olive, Fiore Sardo DOP (latte)
Tomato Sauce, Fior di Latte cheese, Sardinian Sausages, Olives, Fiore Sardo aged cheese (milk)

Diavola' in Me -15,00

Sugo in agliata, 'nduja calabrese, Salsiccia Piccante, Cipolla di Tropea, Peperone Dolce
Garlic tomato sauce, 'nduja, Spicy dry sausage, Tropea Onion, Pepper cream

Nero di Melanzana - 14,00

Crema di melanzane arrostate aglio e prezzemolo, Fior di latte, Melanzane aglio nero e prezzemolo,
Crema di Pomodoro, Ricotta affumicata, Crema di Peperone dolce (latte)
Aubergine, fior di latte cheese, tomatoes cream, ricotta cheese, pepper cream (milk)

Americana - 15,00

Fior di Latte, Cipolla arrosto, Wurstel Artigianali, Salsa di cipolla rossa, Patatine stick (latte)
Fior di latte cheese, Onion, Wurstel, Fried Potatoes, Red onion cream (milk)

Fromage - 14,00

Fior di Latte, Gorgonzola, Formaggio a pasta molle francese, Pecorino (latte)
Fior di latte cheese, Blue cheese, Pecorino cheese, French cheese (milk)

Carbo-Nau - 15,00

Fior di latte, Guanciale, Crema di Pecorino Romano, Crema all'uovo, Riduzione al Cannonau (latte)
Fior di latte cheese, Sardinian Bacon, Pecorino cheese cream, Cannonau wine sauce (milk)

Sgombro & Scarola - 16,00

Fior di Latte, Pomodorino Confit, Sgombro, Limone, Olive Taggiasche, Scarola, Pinoli Tostati, Salsa s-Tonnata (latte, pesce, uova, senape)
Fior di latte cheese, Confit tomatoes, Mackerel, Lemon, Taggiasche olives, Escarole, Toasted Pine nuts, Sauce with eggs, capers, anchovies (milk, fish, eggs, mustard)

Oro Sardo - 18,00

Fior di Latte, Carciofi, Pomodorini gialli, Crema di Topinambur, Gel limone, Bottarga di Muggine (pesce, latte)
Fior di latte cheese, Artichokes, yellow tomatoes, topinambour, mullet eggs, lemon (milk, shellfish)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. * Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimen- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcu- ni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.

BURGERS (6 spicchi)* Misto Cereali

RE|MI-Burger con Chips - 18,00

Hamburger di Manzo, Cheddar, Salsa Datterino Confit, Cipolla Caramellata, Insalata Riccia, Pancetta Tostata, Ketchup 'Home Made' a parte (glutine, latte, uova, sesamo)
Meat, cheddar, datterino tomato sauce, onion, salad, bacon, ketchup on a side (gluten, milk, eggs, sesame)

RE|MI-Fassona con Chips - 19,00

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata a parte (glutine, latte, uova, senape, sesamo)
Raw fassona meat with lemon and oil, spinach, stracchino cheese with truffle, Cream with eggs, mustard, capers, oil on a side (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)

Chicken-Burger con Chips - 17,00

Pollo panato al mais, BBQ, pecorino dolce, cavolo marinato, lattuga, salsa dolce al peperoncino, maionese al limone a parte (glutine, latte, uova, senape, sesamo)
Fried chicken with corn, bbq, cabbage, salad, chili sweet sauce, lemon maio (gluten, milk, eggs, mustard, sesame)

PAN CROCK (6 spicchi)* Tutto Segale

'Parmigiana' - 16,00

Melanzana fritta, Sugo di Pomodoro, Peretta Fresca, Pecorino Semi Stagionato e Parmigiano Reggiano DOP, Basilico (latte)
Fried aubergine, tomato sauce, peretta cheese, pecorino cheese, parmesan cheese, basil (milk)

'Mortadella' - 17,00

Mortadella di Bologna IGP, Puntarelle, Stracchino tartufato (latte)
Mortadella cured meat, Puntarelle, Stracchino cheese with truffles (milk)

Pork'n'Blues - 15,00

Porchetta artigianale, Melanzane alla sassarese, Asiago (latte)
Porchetta, Aubergine, Asiago cheese (milk)

Untinadu - 18,00

Sugo in Agliata, Lardo Magro, Purpuzza, Formaggio Fresco Arrosto (latte)
Garlic tomato sauce, lard, sausage, Fresh cheese (milk)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. * Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.