

RE|MI
di Sandro Cucceddu
STUZZICHI

Chips Croccanti - 5,00 (glutine)

Box stuzzichi - 30,00

da condividere per 2 persone che include:

- **Chips** Croccanti (glutine)
- **Montana-Re|Mi** - impasto pizza fritto con sugo e provola (2 pezzi) (glutine, latte)
- **Suppli** - riso al pomodoro e fior di latte (2 pezzi) (latte, glutine, uova)
- **Mini-Buns ai Semi** - Battuta di Fassona olio e limone, Stracchino, Tartufo, Salsa S-tonnata (2 pezzi) (glutine, latte, uova, sesamo, senape)
- **Crocchè 'Culurgiones'** - crocchette di patate, mentuccia, fiore sardo, casu ammurgiadu (2 pezzi) (glutine, uova, latte)

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 4€ ciascuna: salsiccia, patatine, gorgonzola, mortadella, olive, melanzane fritte)

(aggiunte 6€ ciascuna: acciuga del cantabrico, capperi di pantelleria)

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 - 13,00

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)

Ma Che...Rita! - 14,00

Salsa di pomodoro, Fior di Latte, Datterini Confit, Crema di San Marzano,
Origano di Pantelleria (latte)

Tomato Sauce, Fior di Latte cheese, Datterini Confit Tomatoes, San Marzano Tomatoes cream, Oregano from Pantelleria (milk)

Ri-margherita - 16,00

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

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Ortaggi di stagione (latte)

Tomato sauce, Fior di Latte cheese, Seasonal Vegetables (milk)

Boscaiola - 15,00

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Funghi trifolati, Olive, Cipolla, Salsiccia, Fiore Sardo (latte)

Tomato sauce, Fior di latte cheese, Mushrooms, Olives, Onion, Sausage, Fiore Sardo seasoned cheese (milk)

Caddozzona - 15,00

Salsa di pomodoro, Fior di latte, Wurstel, Cipolla con aceto balsamico, Mayo alla Senape Dijon
(latte, uova, senape)

Tomato sauce, Fior di latte, Onion with vinegar, Wurstel, Mayo with mustard (milk, eggs, mustard)

Diavola' in Me -15,00

Fior di latte, Sugo in agliata con`nduja calabrese, Salsiccia Piccante, Cipolla di Tropea,
Mayo all`nduja (latte, uova)

Fior di latte cheese, Garlic tomato sauce with `nduja, Spicy dry sausage, Tropea Onion, Mayo with nduja (eggs, milk)

Piovano Polpette - 18,00

Doppio Sugo, Guanciale, Pecorino Romano, Polpette di Manzo al sugo (latte, uova)

Double tomato sauce, Bacon, Pecorino Romano cheese, Meat balls with tomato sauce (milk, eggs)

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 a rapida 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 abbattuti 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 (3 spicchi)* Misto Cereali

½ RE|MI-Burger + Chips - 14,00

Hamburger di Manzo, Cheddar, Cipolla Caramellata, Insalata, Pancetta Tostata
(glutine, latte, uova, sesamo)

accompagnato da **chips fritte** fresche con ketchup home made a parte

Meat, cheddar, onion, salad, bacon, with chips and ketchup on a side (gluten, milk, eggs, sesame)

½ RE|MI-Fassona + Patatine- 15,00

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Stracchino, Tartufo Estivo, Salsa S-tonnata
(glutine, latte, uova, senape, sesamo)

accompagnato da **patate fritte** fresche con salsa rosa home made a parte

Raw fassona meat, spinach, stracchino cheese, truffle, Cream with eggs, mustard, capers, oil
served with chips with mayo and ketchup (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)

PAN CROCK (6 spicchi)* Segale & Riso Nero

'Parmigiana' - 18,00

Melanzana frita, 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, Zucchine in agrodolce, Stracchino (latte)

Mortadella cured meat, Zucchini, Stracchino cheese (milk)

'Crock Tonné' - 19,00

Roast Beef, Insalata Riccia, Salsa S-Tonnata, Crescenza (latte, uova)

Roast Beef, Salad, Mayo sauce with capers, anchovies and mustard, fresh cheese (milk, eggs)

'Crock-TOAST' - 18,00

Prosciutto Cotto San Giovanni Capitelli, Fontina, Maio alla Senape (latte, uova, senape)

Cooked Ham, Fontina Cheese, Mayo sauce with mustard (milk, eggs, mustard)

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

Mirinzana - 16,00

Sugo di Pomodoro, Melanzane sfilacciate aglio e prezzemolo,
Salsa di Peperone dolce, Ricotta Mustia (latte)

Tomato Sauce, Aubergine with parsley and garlic, Pepper sauce, Smoked Ricotta cheese (milk)

Fromage - 17,00

Fior di Latte, Gorgonzola, Camembert, Fontina Valdostana, Tartufo Estivo (latte)

Fior di latte cheese, Blue cheese, Camembert cheese, Fontina cheese, Summer Truffle (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)

Zucchine in Flower - 17,00

Fiori di zucca, Crescenza, Crema di Zucchine, Zucchine Scapece, Scaglie di Bottarga,
Dressing al miele legg. piccante (latte, pesce)

Zucchini blossoms, Crescenza cheese, Zucchini, Egg Mullet, Spicy honey dressing (milk, fish)

Sgombro & Scarola - 18,00

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)

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.