



La nostra Canapinsa® con impasto di farina di canapa

L'indole innovatrice e la passione del nostro pinsaiolo, ha introdotto l'uso della farina di canapa, nota per le sue proprietà benefiche e nutritive, creando così lievitati dai sapori alternativi.

Canapinsa® è l'unico impasto con farina di canapa a marchio registrato.

Our Canapinsa®: a hemp flour dough

Driven by an innovative spirit and passion of our "pinsaiolo", introduced the use of hemp flour renowned for its beneficial and nutritional properties to create leavened products with unique flavor profiles. Canapinsa® is the only registered trademark hemp flour dough.

Impasto Canapinsa®: 3.00 €

LE CLASSICHE

MARINARA ^{1.6} 6,00

Pomodoro, aglio tritato, origano, olio E.V.O.

Tomato sauce, minced garlic, oregano, extra virgin olive oil

MARGHERITA ^{1.6.7} 7,50

Pomodoro, fiordilatte

Tomato sauce, fiordilatte

REGINA MARGHERITA ^{1.6.7} 8,50

Pomodoro, datterini, mozzarella di Bufala Campana D.O.P., basilico

Tomato sauce, cherry tomatoes, Campania Buffalo Mozzarella PDO, basil

ROMANA ^{1.4.6.7} 9,00

Pomodoro, fiordilatte, alici, capperi sotto sale, origano

Tomato sauce, fiordilatte, anchovies, salt-cured capers, oregano

PROSCIUTTO FUNGHI ^{1.6.7} 9,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi
Tomato sauce, fiordilatte, cooked ham, fresh champignon mushrooms

TONNO CIPOLLA ^{1.4.6.7} 9,50
Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa
Tomato sauce, fiordilatte, tuna, red onion

SALAMINO PICCANTE ^{1.6.7} 9,00
Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante
Tomato sauce, fiordilatte, spicy spianata

LE SPECIALI BIANCHE

Le pizze "speciali" sono frutto di studio e ricerca; perciò non possono essere modificate, per evitare l'alterazione di sapori e contrasti.

PINNA GIALLA ^{1.4.6.7} 16,00
Fiordilatte, valeriana, tonno pinna gialla, cipolla rossa caramellata, pomodoro confit, stracciatella pugliese
Fiordilatte, lamb's lettuce, yellowfin tuna, caramelized red onion, confit tomato, apulian stracciatella

LIGURE ^{1.6.7} 13,00
Fiordilatte, pomodoro datterino, capperi sotto-sale, olive taggiasche, cipolla rossa, pesto senza aglio
Fiordilatte, cherry tomatoes, salted capers, taggiasca olives, red onion, garlic-free pesto

MANTOVANA ^{1.6.7} (pizza stagionale) 13,00
Fiordilatte, crema di zucca, pancetta al pepe, scamorza affumicata, prezzemolo
Fiordilatte, pumpkin cream, peppered pancetta, smoked scamorza, parsley

CACIO & PEPE ^{1.6.7} 11,00
Fiordilatte, pecorino romano D.O.P., caciocavallo silano D.O.P., pepe nero macinato
Fiordilatte, pecorino romano PDO, caciocavallo silano PDO, ground black pepper

QUATTRO FORMAGGI ^{1.6.7} 11,00
Fiordilatte, gorgonzola, Grana Padano, caciocavallo Silano D.O.P
Fiordilatte, gorgonzola, grana padano, caciocavallo silano PDO.

POLVERE DI CAFFÈ ^{1.6.7} 11,00
Fiordilatte, guanciale aromatizzato al peperoncino,
bufala, patate, polvere di caffè macinato
Fiordilatte, guanciale flavored with chili pepper, buffalo mozzarella, potatoes, coffee powder

LE SPECIALI BIANCHE

GRICIA ^{1.6.7} 11,00
Fiordilatte, guanciale aromatizzato al peperoncino,
Pecorino Romano D.O.P., pepe
Fiordilatte, guanciale flavored with chili pepper, pecorino romano PDO, pepper

PEPERITA ^{1.6.7} 11,00
Fiordilatte, melanzane grigliate, peperoni grigliati, gorgonzola, pepe
Fiordilatte, grilled eggplant, grilled peppers, gorgonzola, pepper

SICILIA ^{1.4.6.7} 11,00
Fiordilatte, pomodoro datterino, alici, capperi sotto sale,
olive taggiasche, origano
Fior di latte, datterino tomatoes, anchovies, salt-cured capers, Taggiasca olives, oregano

LE SPECIALI ROSSE

Le pizze “speciali” sono frutto di studio e ricerca; perciò non possono essere modificate, per evitare l’alterazione di sapori e contrasti.

AMATRICIANA ^{1.6.7} 10,00
Pomodoro, guanciale aromatizzato al peperoncino,
pecorino romano D.O.P., pepe
Tomato sauce, guanciale flavored with chili pepper, pecorino romano PDO, pepper

LE SPECIALI ROSSE

PRESIDENZIALE 1.6.7	11,00
Pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, pancetta, provola affumicata	
<i>Tomato sauce, fiordilatte, grilled zucchini, pancetta, smoked provola cheese</i>	
TONNARA 1.4.6.7	11,00
Pomodoro, fiordilatte, tonno, capperi sotto sale, olive taggiasche, alici, origano	
<i>Tomato sauce, fiordilatte, tuna, salt-cured capers, Taggiasca olives, anchovies, oregano</i>	
VULCANO 1.6.7	11,00
Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, peperoni grigliati, capperi sotto sale, origano	
<i>Tomato sauce, fiordilatte, spicy spianata salami, grilled peppers, salt-cured capers, oregano</i>	
GORG & CRUDO 1.6.7	11,00
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma	
<i>Tomato sauce, fiordilatte, gorgonzola, Parma ham</i>	
CAPRICCIOSA 1.6.7	11,00
Pomodoro, fiordilatte, funghi freschi, prosciutto cotto, carciofini, olive taggiasche	
<i>Tomato sauce, fiordilatte, fresh mushrooms, cooked ham, Taggiasca olives.</i>	
ORTOLANA 1.6.7	11,00
Pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, patate, pomodori datterini, carciofini	
<i>Tomato sauce, fiordilatte, zucchini, eggplant, bell peppers, potatoes, cherry tomatoes, artichokes</i>	

AGGIUNTE

Crudo di Parma	4,00	
Salumi		3,00
Formaggi	3,50	
Verdure	2,50	
Altri ingredienti	da 1,50 € a 2,50 €	

BEVANDE

Acqua	0,50 cl	1,50	Birra alla spina "a caduta"	
Acqua	1 lt	3,00	Poretti 4 Luppoli	
			• piccola	0,20 cl 3,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite,		3,00	• media	0,40 cl 5,00
Chinotto, Tè				
			Birra Weiss 0,50 cl	6,00
Vino rosso / bianco al calice		3,00		
			Birra in bottiglia 0,33 cl	4,00
Vino rosso / bianco	1/2 lt	5,00 €		
	1/4 lt	3,50 €		
Vino Prosecco calice		4,50		
Vino Prosecco in bottiglia		20,00		

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè	1,50	Liquori Nazionali ed Esteri	4,00
Caffè Corretto	2,50		
Cappuccino	3,00		
Caffè Decaffeinato	2,00		
Caffè Deca Corretto	3,00		

ALLERGENI / ALLERGENS

SI AVERTE LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte e lattosio
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc.)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE INDICAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

INFORMATIVA CONFORME AL COMUNICATO DEL MINISTERO DELLA SALUTE IN MERITO ALL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI.

DEAR CUSTOMERS, DISHES SERVED IN THIS RESTAURANT CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and derived products)
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk and lactose-based products
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.)
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites above 10 mg / kg or 10 mg / liter
13. Lupins and lupine-based products
14. Molluscs and shellfish-based products

INDICATIONS ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES ARE AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF IN SERVICE.

INFORMATION IN COMPLIANCE WITH THE PRESS RELEASE OF THE MINISTRY OF HEALTH REGARDING ANNEX II OF THE EU REGULATION NO 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011 RELATING TO THE SUPPLY OF INFORMATION ON FOOD TO CONSUMERS.

