Scegli il tuo impasto

Napoletana (cornicione alto)
Farina 00, olio E.V.O., acqua, sale, lievito.

Integrale
Farina integrale 100%, olio E.V.O.,
acqua, sale, lievito.

Senza lievito (sottile e croccante)
Farina manitoba, olio E.V.O., acqua, sale.

Senza glutine
Acqua, amido di mais, fecola di patate, farine di legumi *(farina di piselli)* olio extravergine di oliva 3%, lievito di birra, farina di riso, fibre vegetali (patata, pisello, riso, lino) farina di miglio, farina di semi di lino. *(impasto non di nostra produzione).*

La vera Pinsa romana
Farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso, acqua, sale, olio E.V.O., lievito di birra.

Tutti i nostri impasti sono a lievitazione lenta **"36 ore"**, le nostre mozzarelle sono tutte di provenienza italiana e utilizziamo soltanto pomodori pelati San Marzano D.O.P.

Il nostro olio è derivato dalla spremitura di olive Monocultivar "Taggiasca".

Le classiche

Scegli il tuo impasto

Marinara € 7,5
Pomodoro San Marzano, aglio, olio, basilico, origano
Allergeni: 1

Margherita € 8,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Pugliese € 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella,
cipolle di tropea, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Siciliana € 9
Pomodoro San Marzano, acciughe, capperi,
olio, basilico, origano
Allergeni: 1

Tonno e cipolla € 9,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno,
cipolla, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Napoli € 9,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, capperi,
acciughe, olio, basilico, origano
Allergeni: 1-6-7-12

Formaggi bianca € 10,5
Mozzarella, gorgonzola, grana, stracchino, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Speck e brie € 10,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella,
speck del Trentino IGP, brie, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Diavola € 10,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, salame piccante,
olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Le classiche

Scegli il tuo impasto

Pesto € 10,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella,
pesto Genovese D.O.P., olio, basilico
Allergeni: 1-6-7-8

Pernigotti € 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella,
prosciutto cotto Pernigotti dopo cottura, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Rustica € 11
Mozzarella, scamorza, porcini, speck del Trentino IGP
Allergeni: 1-6-7

Vegetariana € 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, melanzane,
cipolla, zucchine, peperoni, rucola, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Gorgociccia € 11
Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Cime di rapa € 11,5
Mozzarella, salsiccia, cime di rapa, olio
Allergeni: 1-6-7

Vegana € 11,5
Alternativa vegetale al formaggio "Greek White",
pomodorini, rucola, olio
Allergeni: 1

Crudo € 11,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo,
olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Burratina (base focaccia) € 14
Burratina, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, olio
Allergeni: 1-6-7

Frutti di mare* € 14
Pomodoro San Marzano, frutti di mare, prezzemolo, olio
Allergeni: 1-2-4-14

Le nostre invenzioni

Scegli il tuo impasto

Super Margherita € 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, stracchino, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Calabra € 10,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, olive riviera, pomodori secchi, capperi, peperoncino, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7-12

Virginia € 11
Pomodoro San Marzano, stracchino, pesto, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7-8

Charlie Brown € 11
Stracchino, olive riviera, olio, basilico, pesto (dopo cottura)
Allergeni: 1-6-7-8

Miami € 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, brie, prosciutto cotto, zucchine, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Tre Rose € 11
Mozzarella, stracchino, gorgonzola, prosciutto cotto, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Le nostre invenzioni

Scegli il tuo impasto

Liguria € 11,5
Stracchino, prosciutto cotto, pesto, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7-8

Delicata € 11,5
Stracchino, prosciutto crudo, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Gordo € 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Del Ponte € 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive riviera, acciughe, olio, basilico
Allergeni: 1-4-6-7-12

Molto Buona € 14,5
Pomodoro San Marzano, stracchino, prosciutto crudo, tartufo nero, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Troppo Buona € 14,5
Pomodoro San Marzano, stracchino, prosciutto cotto Pernigotti, tartufo nero, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Le pizze Gourmet

Scegli il tuo impasto

by Maestro Alessandro Canonico

Del Ponte 2.0 € 12
Fior di latte, salsiccia, porcini, pomodorini di pachino, scaglie di grana
Allergeni: 1-6-7-12

La Mortadella (base focaccia) € 12
Mortadella, stracciatella, pistacchio, olio, basilico
Allergeni: 1-6-7

Nettuno € 13
Pomodoro San Marzano, bufala, baccalà, pomdorino giallo, olive riviera, capperi
Allergeni: 1-6-7-14

Settembrina € 13
Bufala e zola in cottura.
In uscita: pere, crudo 24 mesi, noci, miele
Allergeni: 1-6-7

Tirolese € 13
In cottura pesto di peperoni (peperoni pinoli, aglio, basilico, grana), fior di latte, scamorza affumicata.
In uscita: speck del Trentino IGP
Allergeni: 1-6-7-8

Ghiotta € 13
Fior di latte, salame piccante, nduja, zola
Allergeni: 1-6-7

Le pizze Gourmet

Scegli il tuo impasto

by Maestro Alessandro Canonico

Praga € 14
Fior di latte, scamorza affumicata.
In uscita: prosciutto di praga, pesto di rucola
(rucola, olio, pinoli, aglio, grana, pecorino, sale)
Allergeni: 1-6-7-8

Norvegese € 15
Base focaccia, in uscita salmone selvaggio affumicato,
avocado, valeriana, ciuffi di philadelphia
Allergeni: 1-6-7-8

The Gold € 15
Fior di latte, datterini gialli, fior di zucca.
In uscita: bocconcini di bufala campana DOP,
cacioricotta a scaglie
Allergeni: 1-6-7

Terra mia € 15
Fior di latte, patate, fagiolini in cottura.
In uscita: pesto genovese DOP
Allergeni: 1-6-7-8

Primavera € 17
Crema di zucca, fior di latte, mazzancolle, asparagi,
pomodorini di pachino
Allergeni: 1-6-7

Crudo Mediterraneo (base focaccia) € 18
In uscita: Tartar di gamberi, rossi di Mazara condito
con olio, scorza di limone non trattato e un pizzico di sale,
burrata, pistacchi di Bronte, scorze di lime grattuggiato
Allergeni: 1-6-7-8-14

Ogni pizza viene terminata con olio EVO
varietà "Taggiasca" e foglie di basilico fresco.

I calzoni

Scegli il tuo impasto

Troppo Buono € 13,5
Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto Pernigotti, tartufo nero, olio
Allergeni: 1-6-7

Ai formaggi € 11,5
Mozzarella, gorgonzola, stracchino, grana, olio
Allergeni: 1-6-7

Farcito € 11,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olio
Allergeni: 1-6-7-14

Napoli € 11,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano
Allergeni: 1-6-7

Vegetariano € 11,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), olio
Allergeni: 1-6-7

Ricotta € 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, salame, ricotta, olio
Allergeni: 1-6-7

Pernigotti € 12,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto Pernigotti, olio
Allergeni: 1-6-7

Gonzalez € 12,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, peperoncino, olio
Allergeni: 1-6-7

Le Pinse Romane Gourmet

Giulio Cesare € 11,5
Farine: frumento, riso, soia.
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, olio
Allergeni: 1-6-7

Tarquinioll Superbo € 12
Farine: frumento, riso, soia.
Burrata, grana, olive riviera.
Dopo cottura: pomodorini pachino, capocollo.
Allergeni: 1-6-7-11-12

Romolo € 13
Farine: frumento, riso, soia.
Bufala, grana.
Dopo cottura: noci, lardo, scaglie di grana, miele
Allergeni: 1-6-7-8-11

Numa Pompilio € 13
Farine: frumento, riso, soia.
Pomodoro.
Dopo cottura: caprino, rucola, bresaola
Allergeni: 1-6-7-11

Anco Marzio € 13
Farine: frumento, riso, soia.
Prescinseua, parmigiano.
Dopo cottura: pernigotti, pesto.
Allergeni: 1-6-7-8-11

Tarquinio Prisco € 13
Farine: frumento, riso, soia.
Pomodoro, salame piccante, cipolla, spinaci, aglio, uovo, parmigiano, tabasco.
Allergeni: 1-3-6-7-10-11

Tullo Ostilio € 14
Farine: frumento, riso, soia.
Bufala, grana, brie, scamorza.
Dopo cottura: caprino, rucola, bresaola
Allergeni: 1-6-7-8-11-12

Vini al calice

Bianchi

Pigato Riviera Ligure DOC € 6,5
Durin

Albarola Colli di Luni DOC € 6,5
Arrigoni

Vermentino Colli di Luni DOC € 6,5
Bosoni

Rossi

Rossese di Dolceacqua DOC € 6,5
Durin

Dolcetto d'Alba DOC € 6,5
Montubert

Nero d'Avola € 6,5
Spadafora

Bolle

Prosecco Valdobbiadene € 6,5
Borgo Molino

Birre alla spina

Ichnusa bionda lager
Piccola € 3,5
Media € 6,5

Ichnusa non filtrata
Piccola € 3,5
Media € 6,5

Moretti rossa
Piccola € 3,5
Media € 7

Birre in bottiglia

Menabrea cl 33 € 4,5
Menabrea cl 66 € 6
Ichnusa cl 33 € 5
Ichnusa cl 66 € 6
Daura gluten free € 5
Beck's / Heineken zero alcol cl 33 € 5
Paulaner Weiss cl 50 € 6,5

Bevande

Acqua Lurisia naturale 0,5 lt	€ 2,5
Acqua Lurisia frizzante 0,5 lt	€ 2,5
Panaché piccola	€ 4
Panaché media	€ 7
Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta in vetro, Estathè lattina, Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia, Acqua tonica Fever Tree	€ 3,5
Caffè	€ 2,5
Caffè Deka	€ 2,5
Orzo	€ 2,5
Ginseng	€ 2,5
Coperto	€ 3

Allergeni

Elenco dei 14 allergeni

1 *Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi idratati e derivati.*

2 *Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.*

3 *Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.*

4 *Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimetari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.*

5 *Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi.*

6 *Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, ecc.*

7 *Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.*

8 *Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.*

9 *Sedano e derivati: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.*

10 *Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.*

11 *Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.*

12 *Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.*

13 *Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.*

14 *Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola ecc.*

**I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima di ottima qualità congelata o surgelata all'origine.*
*** I piatti contrassegnati con (**) indicano che Il prodotto acquistato fresco è stato bonificato tramite trattamento termico a temperatura negativa per essere consumato a crudo*