

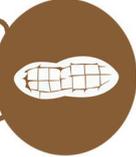
Piccolo Diamante

RISTORANTE



PIZZERIA

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- *1** **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- *2** **CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- *3** **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- *4** **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- *5** **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- *6** **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- *7** **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- *8** **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- *9** **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- *10** **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- *11** **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- *12** **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- *13** **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- *14** **UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE DI SALUMI MISTI	€ 10,00	
CIALDE DI PARMIGIANO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI	€ 12,00	(*5)
AFFETTATO DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE	€ 10,00	
CUORE DI PANNA SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI	€ 12,00	(*5)
TARTARE DI FASSONA CON STRACCIATELLA	€ 13,00	(*5)

(* L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)



ANTIPASTI DI PESCE

INSALATA DI MARE	€ 14,00	(*2-7-9)
ANTIPASTO „PICCOLO DIAMANTE“	€ 18,00	(*2-7-9)
POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATE ALLO ZENZERO	€ 15,0	(*7)
IMPEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO	€ 10,00	(*7)
COZZE CON POMODORINI E NOTA PICCANTE	€ 10,00	(*7)
TRANCIO DI BACCALÀ SU PATATA VIOLA	€ 14,00	(*9)

(* L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

PRIMI DI TERRA

TORTELLI VERDI o ZUCCA o SPECK (Burro e Salvia)	€ 12,00	(*4-5)
CAPPELLETTI IN BRODO	€ 14,00	(*4-5-10)
TAGLIATELLE AL RAGÙ EMILIANO	€ 10,00	(*4-10)
TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA	€ 12,00	(*4-10)
LASAGNE EMILIANE AL FORNO	€ 10,00	(*4-5)
GRAMIGNA CON SALCICCIA AL LAMBRUSCO	€ 12,00	(*4-5)
RISOTTO AI PORCINI (MIN. 2 PERSONE)	€ 28,00	(*4-5)

LE NOSTRE CARBONARE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA (ALLA ROMANA)	€ 10,00	(*4-5-14)
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA DI MARE	€ 12,00	(*2-4-5 7-9-14)



PRIMI DI PESCE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO IN PADELLA	€ 18,00	(*2-4-7-9)
SPAGHETTI AL TONNO FRESCO E POMODORINI	€ 13,00	(*4-9)
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 13,00	(*4-7)
SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORINI	€ 14,00	(*2-4-7)
LINGUINE ALL'ASTICE	€ 23,00	(*2-4)
RISOTTO „PICCOLO DIAMANTE (MIN. 2 PERSONE)	€ 28,00	(*2-4-7-9)
LASAGNETTA CON GAMBERI E ZUCCHINE	€ 12,00	(*2-4)

(* L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

SECONDI DI CARNE

TAGLIERE DI CARNE MISTA (Manzo, Pollo, Salciccia, Lonza di Maiale) € 18,00
CON VERDURE E PATATE RUSTICHE

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA € 15,00 (*5)

FILETTO AL PEPE VERDE € 20,00

FILETTO DI MANZO (GR. 250) ALLA GRIGLIA CON PATATE € 20,00

TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E POMODORINI € 12,00

SALCICCIA ALLA GRIGLIA € 10,00

FIorentina DI SCOTTONA PIEMONTESE (KG.1,100) € 50,00

COSTATA DI SCOTTONA PIEMONTESE (KG.0,700) € 35,00

COSTINE DI MAIALE AL MIELE E SPEZIE € 12,00

LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE € 12,00 (*4-5)

HAMBURGER PIEMONTESE € 15,00 (*4-5)

GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO AL LAMBRUSCO € 12,00

COTOLETTA ALLA MILANESE € 12,00 (*4)

() L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE*

SECONDI DI PESCE

MOSCARDINI IN UMIDO CON CROSTINI	€ 12,00	(*4-7)
GRIGLIATA DI PESCE MISTA (Gamberi, calamari,coda di rospo, spada,scampi)	€ 22,00	(*2-7-9)
TRANCIO DI TONNO SU CREMOSO DI PISTACCHIO	€ 17,00	(*5-9)
TAGLIATA DI TONNO CON MISTICANZE (Pomodorini, crema di Mango)	€ 17,00	(*9)
TRANCIO DI PESCE SPADA CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI	€ 14,00	(*9)
CALAMARI ALLA GRIGLIA	€ 14,00	(*7)
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA	€ 20,00	(*2)
FRITTO MISTO	€ 16,00	(*2-7)
BRANZINO AL CARTOCCIO	€ 22,00	(*9)
ZUPPA DI PESCE (MIN. 2 PERSONE)	€ 60,00	(*2-7-9)

(*) L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

CONTORNI

PATATE RUSTICHE	€ 4,,00	
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00	
PATATE FRITTE	€ 4,00	
PORCINI IMPANATI	€ 5,00	(*4)
INSALATA MISTA	€ 4,00	
SPINACI LESSI BURRO E PARMIGIANO	€ 4,00	(*5)

FORMAGGI

TRIS DI FORMAGGI CON MIELE E MARMELLATE (PARMIGIANO, PECORINO, FORMAGGI MORBIDI)	€ 10,00	(*5)
---	---------	------

(L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE*

DESSERT

* DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE *

* CHEESECAKE ALLA FRAGOLA	€ 5,00 (*4-5)
* TIRAMISÙ	€ 5,00 (*4-5-14)
* DOLCE MATTONE	€ 5,00 (*4-5)
* MASCARPONE: (AMARETTO - SCAGLIE CIOCCOLATO - CLASSICO)	€ 5,00 (*3-5)
* MILLEFOGLIE CON CREMA DI MASCARPONE	€ 5,00 (*4-5)
* TORTA CIOCCOLATINO	€ 5,00 (*4-5-14)
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO	€ 5,00 (*4-5-14)
TARTUFO: BIANCO - NERO - PISTACCHIO	€ 5,00 (*3-4-5 13-14)
GELATI MISTI	€ 4,00 (*3-4-5 13-14)
SORBETTO LIMONE - CAFFÈ	€ 4,00

FRUTTA

MACEDONIA MISTA	€ 5,00
ANANAS	€ 5,00
COPERTO	€ 3,00

(* L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA MINERALE (75 CL)	€ 2,50
COCA COLA (33CL)	€ 3,00
FANTA (33CL)	€ 3,00
SPRITE (33CL)	€ 3,00
THE (PESCA - LIMONE) (0,5 L)	€ 3,00
COCA COLA (1 L)	€ 5,00

BEVANDE ALLA SPINA

COCA COLA GRANDE (1 L)	€ 7,00
COCA COLA MEDIA (40 CL)	€ 4,00
COCA COLA PICCOLA (20 CL)	€ 3,00

BIRRA " MAXLRAINER" GRANDE (1 L)	€ 9,00
BIRRA " MAXLRAINER" MEDIA (40 CL)	€ 5,00
BIRRA " MAXLRAINER" PICCOLA (20 CL)	€ 3,00

VINO BIANCO FERMO " INFLUSSI DI LUNA" (1 L)	€ 9,00
VINO BIANCO FERMO " INFLUSSI DI LUNA" (1/2 L)	€ 5,00
VINO BIANCO FERMO " INFLUSSI DI LUNA" (1/4 L)	€ 3,00

VINO BIANCO FRIZZ " PROSER" (1 L)	€ 9,00
VINO BIANCO FRIZZ " PROSER" (1/2 L)	€ 5,00
VINO BIANCO FRIZZ " PROSER" (1/4 L)	€ 3,00

VINO ROSSO FERMO " SANGIOVESE" (1 L)	€ 9,00
VINO ROSSO FERMO " SANGIOVESE" (1/2 L)	€ 5,00
VINO ROSSO FERMO " SANGIOVESE" (1/4 L)	€ 3,00

LE NOSTRE BIRRE

IN BOTTIGLIA

MESSINA CRISTALLI DI SALE (50 CL)	€ 5,00
MORETTI (66 CL)	€ 5,00
PERONI (66 CL)	€ 5,00
ICNUSA (66 CL)	€ 5,50
ICNUSA NON FILTRATA (50 CL)	€ 6,50
HEINEKEN (66 CL)	€ 5,50
FISCHER (65 CL)	€ 6,50
CORONA (33 CL)	€ 3,50
CERES (33 CL)	€ 4,00
FRANZISKANER WEISSBIER (50 CL)	€ 5,50
ANALCOLICA (33 CL)	€ 3,00

ARTIGIGIANALI

MASTRI BIRRAI UMBRI "COTTA 21" (5,6% ALC) (50 CL)	€ 7,00
<i>BIONDA NON FILTRATA, IDEALE PER: FORMAGGI FRESCHI, PESCE E CROSTACEI</i>	
MASTRI BIRRAI UMBRI "COTTA 68" (7,5% ALC) (50 CL)	€ 7,00
<i>BIONDA DOPPIO MALTO NON FILTRATA, IDEALE PER: FORMAGGI E SALUMI</i>	
MASTRI BIRRAI UMBRI "COTTA 37" (5,6% ALC) (50 CL)	€ 7,00
<i>ROSSA NON FILTRATA, IDEALE PER: PIZZA, PRIMI, CARNI E FORMAGGI</i>	
MASTRI BIRRAI UMBRI "IPA" (6,5% ALC) (50 CL)	€ 7,00
<i>NON FILTRATA, IDEALE PER: GRIGLIATE DI CARNE, DI PESCE, PIATTI SPEZIATI</i>	
LA TRESKA "CLOE STILE BLANCHE" (5,1% ALC) (50 CL)	€ 8,00
<i>IDEALE PER: FRITTI E CROSTACEI</i>	
ARTICIOC "ANGIOLEIN AMERICAN" (5,2% ALC) (75 CL)	€ 12,00
<i>IDEALE PER: CRUDITÉS E FORMAGGI</i>	
BREWFIST "SPACEMAN STILE IPA" (7% ALC) (33 CL)	€ 6,00
<i>IDEALE PER: PIATTI PICCANTI E CARNE</i>	



**LA
NOSTRA
CANTINA**

VINI BIANCHI

GRILLO (SICILIA) - ALC 12,5% € 14,00

Bouquet di frutti tropicali e agrumi mediterranei, palato fresco con sentori di melone giallo.

VERMENTINO (SARDEGNA) - ALC 12,5% € 20,00

Nasce in Gallura e porta nel bicchiere le note del territorio, frutta ben matura e note di mandorla sono le caratteristiche insieme alla sua sapidità.

GRECO DI TUFO (CAMPANIA) - ALC 12,5% € 19,00

Al gusto si nota la struttura e la morbidezza. Intenso con nte di mela e albicocca.

FALANGHINA (CAMPANIA) - ALC 13,5% € 18,00

Al naso apre con un bouquet di agrumi e note di Ananas. Fresco e leggero con finale fruttato.

GARGANEGA (VENETO) - ALC 12,0% € 15,00

Vino Semisecco 100% da uva Garganega, corpo delicato con gusto fine, fresco e armonico.

CHARDONNAY (FRIULI) - ALC 13,0% € 19,00

Elegante, con note di mela renetta e pera acerba. Vino deciso e bilanciato, ottimo anche per piatti complessi.

PINOT GRIGIO (VENETO) - ALC 12,0% € 20,00

Vino con ottima persistenza aromatica, sentori di frutta esotica, equilibrato e finemente.

LUGANA (LOMBARDIA) - ALC 13,0% € 20,00

Vino ricco di gusto con note di frutta a pasta bianca e sentori floreali. Ideale con pesce e verdure mediterranee.

VINI BIANCHI

Metodo Classico

CRÉMANT de Bourgogne AOC Brut Gran Couvèe (FRANCIA) ALC 12,0% € 38,00

Da uve selezionate e vendemmiate a mano si ottiene questo metodo classico. I sentori dei lieviti accompagnano le note floreali e la sapidità tipica di questo vino.

ALTEMASI metodo Classico Millesimato Brut DOC (TRENTINO A.A.) ALC 12,5% € 40,00

Al naso inizia fruttato su fiori d'Arancio, Pesca Gialla e Mandarino, insieme a note di frutta secca, scorza d'Agrume e paglia.

FRANCIACORTA MIRABELLA Brut Edea DOCG (LOMBARDIA) - ALC 12,5% € 50,00

Colore Giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Note delicate di agrumi fiori bianchi e crosta di pane, note di banana matura e mela.

FRIZZANTI

SPERGOLA ALBORE SECCO (Colli di Scandiano e Canossa) - ALC 12,0% € 15,00

Giallo paglierino, profumo fruttato di mela verde, sentori di erbaceo e floreale.

RAPITALÀ Frizzante (SICILIA) - ALC 12,0% € 16,00

Colore giallo con riflessi verdognoli, al naso note floreali con ampie note fruttate e agrumate.

SEGUE FRIZZANTI

- PROSECCO** Valdobbiadene D.O.C.G. Extra DRY (VENETO) ALC 11,0% € 18,00
Al naso sentori di mela acerba, banana, fiore di acacia. In bocca unisce questi aromi a una buona acidità, rendolo armonico e godibile.
- PROSECCO** D.O.C. Extra DRY BACIO DELLA LUNA (VENETO) ALC 11,0% € 20,00
Colore dorato con riflessi verdognoli. Profumo intenso e fruttato ideale con primi di pesce.
- PROSECCO** SUPERIORE D.O.C. BRUT BACIO DELLA LUNA (VENETO) ALC 11,0% € 23,00
Raffinato ed equilibrato spumante di colore giallo paglierino, floreale per i profumi di frutta matura.

VINI BIO

- PROSECCO BIOLOGICO** D.O.C. BRUT BACIO DELLA LUNA (VENETO) ALC 11,0% € 23,00
Giallo paglierino, bouquet delicato con un retrogusto di frutta, ideale con piatti di pesce.
- NEGROAMARO (ROSSO) (SICILIA)** - ALC 13,5% € 18,00
Vino dal colore rosso vivo con riflessi porpora. Profumo intenso di mora e prugna. Corposo e persistente ideale per carni rosse, cavallo e formaggi

VINI ROSSI

- NERO D'AVOLA (SICILIA)** - ALC 13,5% € 14,00
Vino di carattere, a struttura importante, svela morbidezza e note aromatiche complesse.
- PRIMITIVO (PUGLIA)** - ALC 14,0% € 18,00
Di colore rubino profondo, fragrante e fruttato al naso. Vellutato e pieno al palato.
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ABRUZZO)** - ALC 13,0% € 12,00
Morbido, ricco e fragrante in bocca, aroma fruttato di bacche rosse e viola.
- CHIANTI (TOSCANA)** - ALC 13,0% € 15,00
Equilibrato e persistente, al naso note di marasca, viola e spezie. 90% di uve Sangiovese e 10% Canaiolo nero per dare morbidezza.
- CABERNET SAUVIGNON (EMILIA)** - ALC 13,5% € 18,00
Dal caratteristico profumo con note di legno e un gusto pieno e armonico.
Prodotto ad Albinea.
- VALPOLICELLA CLASSICO (VENETO)** - ALC 13,0% € 18,00
Da vitigni situati a 250 mt. di altitudine nasce un vino fragrante e fresco.
Frutta rossa e sfumature di spezie al naso.
- LAGREIN (TRENTINO A.A.)** - ALC 13,0% € 26,00
Pieno e vellutato al palato con una nota aspra che dà piacere al sorso.
Al naso sentori di viola e frutta rossa.
- REFOSCO (FRIULI V.G.)** - ALC 12,5% € 26,00
Profumo intenso con note di mora di bosco. sapore deciso e leggermente tannico.
- GUTTURNIO (EMILIA ROMAGNA)** - ALC 11,5% € 14,00
Profumo intenso con sentore dominante di marasca e prugna.
Gusto pieno, caldo e armonico.

LAMBRUSCHI

CAPRARI BOLLINO ROSSO (EMILIA) ALC 11,0% € 18,00

Prestigioso lambrusco al vertice della categoria. Colore rosso rubino intenso e profumo persistente di frutta rossa. Al palato sentori di ciliege, more, fresco e armonico

VIGNA DEL CRISTO SORBARA (EMILIA) - ALC 11,0% € 18,00

Profumo sottile e floreale, con sentori di violette, rose, scorza d'arancia e fragoline. Gusto fresco, sapido, affilato, secco e vibrante, ben equilibrato

1900 "CAMPO DELLE MORE" MALBO GENTILE (EMILIA) - ALC 6,0% € 14,00

Selezione delle uve, diraspa-pigiatura e successiva macerazione a freddo di 4 giorni.

Rosso porpora intenso, invitanti e sentori di frutta matura, marmellata di more e lamponi con note di rovo e violetta. Ideale con dolci ai frutti di bosco e crostata di more.

OTTOCENTO NERO (ALBINEA CANALI) - ALC 11,5% € 16,00

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è intenso con sentori di frutti di bosco. Il sapore è frizzante, pieno e armonico. Ideale per primi piatti di pasta, carni rosse.

PRÀ DI BOSSO Casali (ALBINEA CANALI) - ALC 11,0% € 14,00

All'olfatto di buon impatto, vinoso e floreale di violetta, note di frutti di bosco, buona persistenza aromatica gustativa. Abbraccia tutta la cucina emiliana.

CONCERTO Medici (REGGIANO) - ALC 11,0% € 16,00

Di colore rosso rubino intenso molto brillante. Note intense di fragole, lamponi, ciliege, secco ma fruttato. Abbraccia tutta la cucina emiliana.

GUTTURNIO (EMILIA ROMAGNA) Colli Piacentini - ALC 11,5% € 16,00

Profumo fragrante di uva matura e frutti di bosco. Gusto secco, fresco e vivace.

ROSATI

RAPITALÀ "Nero d'Avola Bouquet Rosato" (SICILIA) - ALC 13,5% € 18,00

Vino dal sapore fresco e fruttato prodotto da uve a bacca rossa. Profumo delicato e colore brillante.

FRANCIACORTA MIRABELLA Rosé DOCG (LOMBARDIA) - ALC 12,5% € 65,00

dal colore Rosa tenue brillante e spumeggiante, all'olfatto presenta tipiche note fruttate di melograno e pompelmo rosa, toni dolci di biscotto e di nocciola.

ALTEMASI metodo Classico Rosé Brut (TRENTINO A.A.) ALC 12,5% € 60,00

Cardonnay e Pinot nero (vinificato in Rosé) costituiscono l'anima di questo spumante metodo classico. Il profilo olfattivo, ricco e articolato, ha echi di frutti rossi con presenza accentuata di note di ciliegia, mela rossa e ribes.

SPUMANTI

FERRARI PERLÉ DOC (TRENTINO A.A.) - ALC 12,5% € 80,00

Ricchezza aromatica di straordinaria espressività, gusto elegante e armonioso. Fondo aromatico, tipico dello Chardonnay.

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON "Brut Rosso" (FRANCIA) - ALC 12,0% € 120,00

Raffinato, strutturato e morbido con oltre due anni di affinamento nelle cantine della maison. fresco e agrumato al naso, lo ritroviamo al palato con l'aggiunta di un'ottima mineralità.

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA	€ 5,00 (*4-5)
MARINARA POMODORO, ORIGANO, AGLIO	€ 4,50 (*4)
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, ACCIUGHE	€ 6,00 (*4-5-9)
BUFALA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA	€ 7,00 (*4-5)
TIROLESE POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, PEPERONI, SPECK	€ 8,50 (*4-5)
ZINGARA POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, OLIVE, PEPERONI, ORIGANO	€ 7,50 (*4-5)
CAPRICCIOSA POMOD., MOZZ., COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SALSICCIA, OLIVE	€ 8,50 (*4-5)
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI	€ 7,50 (*4-5)
PROSCIUTTO COTTO POMODORO, MOZZARELLA, COTTO	€ 6,00 (*4-5)
CALZONE NORMALE POMODORO, MOZZARELLA, COTTO	€ 6,00 (*4-5)
CALZONE FARCITO POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, WURSTEL	€ 8,00 (*4-5)
QUATTRO STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SALSICCIA	€ 8,00 (*4-5)
QUATTRO FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTHAL, FONTINA	€ 7,50 (*4-5)
DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	€ 6,00 (*4-5)
TONNO E CIPOLLA POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA	€ 7,50 (*4-5-9)
PUGLIESE POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, CIPOLLA	€ 6,00 (*4-5)
GRECA POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, OLIVE	€ 6,00 (*4-5)
WURSTEL E PATATE POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATE	€ 7,50 (*4-5)
VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHI., PEPERONI, RADICCHIO	€ 8,50 (*4-5)
ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, ACCIUGHE, CAPPERI	€ 6,50 (*4-5-9)

(* L'asterisco sta ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

SICILIANA POMODORO, ORIGANO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE	€ 6,50 (*4-9)
STRACCHINO E RUCOLA POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA	€ 7,50 (*4-5)
FUNGHI PORCINI POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI	€ 8,50 (*4-5)
MESSICANA POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA	€ 6,50 (*4-5)
SPECIALE POMODORO, BUFALA, POMODORINI	€ 7,50 (*4-5)
SPECK E RUCOLA POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, RUCOLA	€ 7,50 (*4-5)
CURIOSA BUFALA, GAMBERETTI, RUCOLA, GRANA	€ 8,50 (*2-4-5)
PROSCIUTTO CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO	€ 7,50 (*4-5)
DIAVOLA E GORGONZOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, GORGONZOLA	€ 7,50 (*4-5)
CALABRESE NDUJA, MOZZARELLA, SALAMINO, PEPERONI, OLIVE CALABRESI	€ 9,00 (*4-5)
RUSTICA POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA PANCETTA	€ 8,00 (*4-5)
MORENA POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, SALMONE AFFUMICATO	€ 9,00 (*4-5-9)
RADICCHIO E GORGONZOLA POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA	€ 7,50 (*4-5)
CAMPANA BIANCA, SALSICCIA, FRIARIELLI	€ 8,00 (*4-5)
MARE E MONTI POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE, FUNGHI FRESCHI, CIPOLLA	€ 9,50 (*4-5-7-9)
SAPORITA POMODORO, BUFALA, COTTO, ORIGANO, AGLIO	€ 7,50 (*4-5)
MEDITERRANEA POM., MOZZARELLA, POMODORINI, PEPERONI, TONNO, CAPPERI, OLIVE	€ 8,50 (*4-5-9)
PATATINE POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE	€ 6,50 (*4-5)
BRUSCHETTA STRIA CON POMODORINI, ACCIUGHE, ORIGANO, OLIVE, AGLIO	€ 6,50 (*4-5)
STROMBOLI POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA, OLIVE, ACCIUGHE	€ 8,00 (*4-5-9)

(*) L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

SPECIALITÀ

EMILIANA BUFALA, CRUDO, RUCOLA, GRANA	€ 9,00 (*4-5)
MESSINESE POMODORO, BUFALA, MELANZANE, CIPOLLA	€ 6,50 (*4-5)
TARTUFATA BIANCA, FUNGHI PORCINI, CREMA DI TARTUFO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO	€ 7,50 (*4-5)
VALTELLINA POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA	€ 8,00 (*4-5)
PIEVE BUFALA, POMODORINI, PORCINI, ASPARAGI, COTTO	€ 8,50 (*4-5)
PESCATORA POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA DI MARE	€ 9,00 (*2-4-5 7-9)
PRIMAVERA POMODORO, BUFALA, POMODORINI, CRUDO, RUCOLA, GRANA	€ 9,50 (*4-5)
BARESE BIANCA, SCAMORZA, FUNGHI, SPECK	€ 7,50 (*4-5)
TREVIGIANA MOZZARELLA, POMODORINI, RADICCHIO, SCAMORZA	€ 7,50 (*4-5)
POMODORACCIO POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, POMODORI SECCHI	€ 7,50 (*4-5)
4 SPICCHI POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, SALAME PICC., PORCINI, ASPARAGI	€ 8,00 (*4-5)
FUNGHI MISTI POMODORO, MOZZ, PORCINI TRIFOLATI, FUNGHI FRESCHI	€ 7,50 (*4-5)
SAN LORENZO POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, GRANA	€ 7,00 (*4-5)
KEVIN BIANCA, POMODORINI, PESTO BASILICO, GRANA	€ 6,50 (*3-4-5)
DELICATA BIANCA, POMODORINI, ZUCCHINE, GAMBERETTI	€ 7,50 (*2-4)
JO BIANCA, CREMA DI ZUCCA, FUNGHI FRESCHI, PROVOLA	€ 7,00 (*4-5)
GENOVESE BUFALA, PESTO BASILICO, POMODORINI, GAMBERETTI	€ 8,00 (*2-4-5)
LUANA BUFALA, POMODORINI, TONNO, MAIS	€ 8,00 (*4-5-9)
GUSTOSA POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI CHIODINI, SALSICCIA, RUCOLA	€ 7,50 (*4-5)

(* L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

PIZZE SPECIALI

TRONCHETTO PICCOLO DIAMANTE POMODORO, BUFALA, POMODORINI, SALSICCIA, COTTO, FRIARIELLI, RUCOLA, GLASSA DI BALSAMICO	€ 11,00	(*4-5)
PICCOLO DIAMANTE BIANCA, POMODORINI, CRUDO, RUCOLA, GRANA, BURRATA	€ 11,00	(*4-5)
SCOGLIO BASE MARINARA CON: COZZE, VONGOLE, POLIPO, GAMBERONE, SCAMPO, CALAMARO	€ 15,00	(*2-4-5-7)
NOSTRANA BIANCA, POMODORINI, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 11,00	(*3-4-5)
CAMPAGNOLA BIANCA, PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI CHIODINI, PORCHETTA, PATATE AL FORNO	€ 12,00	(*4-5)
LA FAMOSA REGGIANA BIANCA, PROSCIUTTO COTTO, FRITTO MISTO	€ 14,00	(*2-4-5-7)
FIOCCO DI NEVE (BORDO ALTO) BIANCA, CILIEGINO DI MOZZARELLA, CRUDO, PESTO, GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 13,00	(*3-4-5)
PARMIGIANA SCOMPOSTA BIANCA, CHIPS DI MELANZANE CROCCANTI, CREMA DI FORMAGGIO POMODORINI CONFIT, BASILICO FRITTO (TUTTO IN USCITA)	€ 13,00	(*4-5)
MARGHERITA SBAGLIATA BASE CON: FIORDILATTE, STRISCE DI POMODORO RICCIO, PIOGGIA DI RESTRIZIONE AL BASILICO A CRUDO	€ 11,00	(*4-5)

SUPPLEMENTI PIZZE

TIRATA	€ 1,00
PROSCIUTTO CRUDO	€ 2,50
DOPPIA PASTA	€ 1,00
DOPPIA MOZZARELLA	€ 1,00
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 2,50
IMPASTO INTEGRALE	€ 1,00

PIZZE ALA METRO

1/2 METRO „MARGHERITA“	€ 12,00
1/2 METRO „SEMI FARCITA“	€ 15,00
1/2 METRO „ F A R C I T A “	€ 18,00

(*) L'asterisco stà ad indicare l'allergene che contiene; (Vedi tabella Allergeni.)
IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00

AMARI

AMARI	€ 3,50
GRAPPE	€ 4,00
COGNAC	€ 5,00
WHISKY	€ 5,00

LIQUORI SPECIALI

LIQUORI SPECIALI	DA € 7,00
LIQUORE PORNOCINO CALABRESE	€ 6,00
LIQUERIZIA DI CALABRIA	€ 6,00

Piccolo Diamante

