















# 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	€ 12,00
TARTARE DI FASSONA CON STRACCIATELLA	€ 14,00 (*5)

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



# ANTIPASTI DI PESCE

COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA	€ 13,00 (*2-12-14)
INSALATA DI MARE	€ 14,00 (*2-7-9)
ANTIPASTO "PICCOLO DIAMANTE"	€ 18,00 (*2-7-9)
TARTARE DI TONNO	€ 17,00 (*2-7-9)
TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PATATE	€ 15,00 (*7)
TRITTICO DI AFFUMICATI (TONNO, SPADA, SALMONE)	€ 16,00 (*7)
IMPEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO	€ 12,00 (*7)
COZZE CON POMODORINI E NOTA PICCANTE	€ 12,00 (*7)
TRANCIO DI BACCALÀ SU PATATA VIOLA	€ 15,00 (*9)

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

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGI

## LE NOSTRE PASTE FRESCHE "TERRA"

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA	€ 13,00	(*4-5)
TAGLIATELLE AL RAGÙ EMILIANO	€ 12,00	(*4-10)
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 13,00	(*4-10)
LASAGNE EMILIANE AL FORNO	€ 12,00	(*4-5)
GRAMIGNA CON SALCICCIA AL LAMBRUSCO	€ 12,00	(*4-5)
TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI	€ 12,00	(*4-5)
RISOTTO AI PORCINI (MIN. 2 PERSONE)	€ 28,00	(*4-5)

## LE NOSTRE PASTE FRESCHE "RIPIENE"

TORTELLI VERDI O ZUCCA CON BURRO E SALVIA	€ 12,00	(*4-5-14)
CAPPELLETTI IN BRODO	€ 14,00	(*2-4-5 7-9-14)
RAVIOLO RIPIENO DI BACCALÀ CON POMODORINI E OLIVE	€ 13,00	(*4-5-14)
RAVIOLO RIPIENO DI NDUJA E PECORINO	€ 12,00	(*4-5-14)
CAPPELLACCI AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE	€ 13,00	(*2-4-7-9)

## LE NOSTRE PASTE FRESCHE "MARE"

SCIALATELLI ALLO SCOGLIO IN PADELLA	€ 19,00	(*2-4-7-9)
SCIALATELLI ALLE VONGOLE VERACI	€ 14,00	(*4-7)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE	€ 15,00	(*2-4-7)
SCIALATELLI ALL'ASTICE (ASTICE INTERO)	€ 28,00	(*2-4)
RISOTTO „PICCOLO DIAMANTE" (MIN. 2 PERSONE) FRUTTI DI MARE, GAMBERONE, STRACCIATELLA, ZAFFERANO	€ 30,00	(*2-4-7-9)
LASAGNETTA CON GAMBERI E ZUCCHINE	€ 13,00	(*2-4)
BUSIATA CON PESCE SPADA, POMOD. E MELANZANE	€ 13,00	(*2-4-7-9)
GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON GAMBERI, POMODORINI E BRICIOLE DI TARALLO PUGLIESE	€ 14,00	(*2-4-7-9)

(\*) 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, Costine di Maiale) € 18,00  
CON VERDURE E PATATE RUSTICHE

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA € 16,00 (\*5)

FILETTO AL PEPE VERDE € 22,00

FILETTO DI MANZO (GR. 250) ALLA GRIGLIA CON PATATE € 22,00

FILETTO DI MANZO AL VERDE( Gorgonzola e Mascarpone) € 22,00 (\*5)

COSTINE DI MAIALE CON MIELE E SPEZIE € 12,00

TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E POMODORINI € 12,00

SALCICCIA ALLA GRIGLIA € 10,00

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 PANE BRUSCHETTATO	€ 14,00	(*4-7)
GRIGLIATA DI PESCE MISTA (Gamberoni, Calamari, Spada, Scampi)	€ 22,00	(*2-7-9)
TRANCIO DI TONNO SU CREMOSO DI PISTACCHIO	€ 18,00	(*5-9)
FRITTO DI FILETTO DI TRIGLIE	€ 13,00	(*9)
TRANCIO DI PESCE SPADA CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI	€ 15,00	(*9)
CALAMARI ALLA GRIGLIA	€ 16,00	(*7)
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA	€ 20,00	(*2)
FRITTO MISTO	€ 16,00	(*2-7)
FILETTO DI BRANZINO CON POMODORINI E ERBE AROMATICHE	€ 20,00	(*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)
CROCCHETTE DI PATATE	€ 4,00	(*5)
OLIVE ASCOLANE	€ 4,00	(*5)
FILETTINI DI POLLO IMPANATI	€ 5,00	(*5)

## FORMAGGI

TRIS DI FORMAGGI CON MIELE E MARMELLATE (PARMIGIANO, PECORINO, FORMAGGI MORBIDI)	€ 12,00	(*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)
* ZUPPA INGLESE	€ 5,00 (*4-5-14)
* 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)	€ 6,00

# 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)	€ 4,00

\*\*\*\*\*

## ARTIGIANALI

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

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

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

<b>SICILIANA</b> POMODORO, ORIGANO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE	€ 6,50 (*4-9)
<b>STRACCHINO E RUCOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA	€ 7,50 (*4-5)
<b>FUNGHI PORCINI</b> POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI	€ 9,00 (*4-5)
<b>MESSICANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA	€ 6,50 (*4-5)
<b>SPECIALE</b> POMODORO, BUFALA, POMODORINI	€ 7,50 (*4-5)
<b>SPECK E RUCOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, RUCOLA	€ 7,50 (*4-5)
<b>CURIOSA</b> BUFALA, GAMBERETTI, RUCOLA, GRANA	€ 9,50 (*2-4-5)
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO	€ 7,50 (*4-5)
<b>DIAVOLA E GORGONZOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, GORGONZOLA	€ 7,50 (*4-5)
<b>CALABRESE</b> NDUJA, MOZZARELLA, SALAMINO, PEPERONI, OLIVE CALABRESI	€ 9,00 (*4-5)
<b>RUSTICA</b> POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA PANCETTA	€ 8,00 (*4-5)
<b>MORENA</b> POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, SALMONE AFFUMICATO	€ 9,00 (*4-5-9)
<b>RADICCHIO E GORGONZOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA	€ 7,50 (*4-5)
<b>CAMPANA</b> BIANCA, SALSICCIA, FRIARIELLI	€ 8,00 (*4-5)
<b>MARE E MONTI</b> POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE, FUNGHI FRESCHI, CIPOLLA	€ 11,00 (*4-5-7-9)
<b>SAPORITA</b> POMODORO, BUFALA, COTTO, ORIGANO, AGLIO	€ 7,50 (*4-5)
<b>MEDITERRANEA</b> POM., MOZZARELLA, POMODORINI, PEPERONI, TONNO, CAPPERI, OLIVE	€ 8,50 (*4-5-9)
<b>PATATINE</b> POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE	€ 7,00 (*4-5)
<b>BRUSCHETTA</b> STRIA CON POMODORINI, ACCIUGHE, ORIGANO, OLIVE, AGLIO	€ 6,50 (*4-5)
<b>STROMBOLI</b> 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

<b>EMILIANA</b> BUFALA, CRUDO, RUCOLA, GRANA	€ 9,00 (*4-5)
<b>MESSINESE</b> POMODORO, BUFALA, MELANZANE, CIPOLLA	€ 6,50 (*4-5)
<b>TARTUFATA</b> BIANCA, FUNGHI PORCINI, CREMA DI TARTUFO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO	€ 9,00 (*4-5)
<b>VALTELLINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA	€ 9,00 (*4-5)
<b>PIEVE</b> BUFALA, POMODORINI, PORCINI, ASPARAGI, COTTO	€ 8,50 (*4-5)
<b>PESCATORA</b> POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA DI MARE	€ 11,00 (*2-4-5 7-9)
<b>PRIMAVERA</b> POMODORO, BUFALA, POMODORINI, CRUDO, RUCOLA, GRANA	€ 9,50 (*4-5)
<b>BARESE</b> BIANCA, SCAMORZA, FUNGHI, SPECK	€ 7,50 (*4-5)
<b>TREVIGIANA</b> MOZZARELLA, POMODORINI, RADICCHIO, SCAMORZA	€ 7,50 (*4-5)
<b>POMODORACCIO</b> POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, POMODORI SECCHI	€ 7,50 (*4-5)
<b>4 SPICCHI</b> POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, SALAME PICC., PORCINI, ASPARAGI	€ 8,00 (*4-5)
<b>FUNGHI MISTI</b> POMODORO, MOZZ, PORCINI TRIFOLATI, FUNGHI FRESCHI	€ 7,50 (*4-5)
<b>SAN LORENZO</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, GRANA	€ 7,50 (*4-5)
<b>KEVIN</b> BIANCA, POMODORINI, PESTO BASILICO, GRANA	€ 6,50 (*3-4-5)
<b>DELICATA</b> BIANCA, POMODORINI, ZUCCHINE, GAMBERETTI	€ 9,00 (*2-4)
<b>JO</b> BIANCA, CREMA DI ZUCCA, FUNGHI FRESCHI, PROVOLA	€ 7,00 (*4-5)
<b>GENOVESE</b> BUFALA, PESTO BASILICO, POMODORINI, GAMBERETTI	€ 9,50 (*2-4-5)
<b>LUANA</b> BUFALA, POMODORINI, TONNO, MAIS	€ 8,00 (*4-5-9)
<b>GUSTOSA</b> 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**

<b>TRONCHETTO PICCOLO DIAMANTE</b> POMODORO, BUFALA, POMODORINI, SALSICCIA, COTTO, FRIARIELLI, RUCOLA, GLASSA DI BALSAMICO	€ 11,00	(*4-5)
<b>PICCOLO DIAMANTE</b> BIANCA, POMODORINI, CRUDO, RUCOLA, GRANA, BURRATA	€ 11,00	(*4-5)
<b>SCOGLIO</b> BASE MARINARA CON: COZZE, VONGOLE, GAMBERONE, SCAMPO	€ 15,00	(*2-4-5-7)
<b>NOSTRANA</b> BIANCA, POMODORINI, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 11,00	(*3-4-5)
<b>CAMPAGNOLA</b> BIANCA, PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI CHIODINI, PORCHETTA, PATATE AL FORNO	€ 12,00	(*4-5)
<b>LA FAMOSA REGGIANA</b> BIANCA, PROSCIUTTO COTTO, FRITTO MISTO	€ 14,00	(*2-4-5-7)
<b>FIOCCO DI NEVE ( BORDO ALTO)</b> BIANCA, CILIEGINO DI MOZZARELLA, CRUDO, PESTO, GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 13,00	(*3-4-5)
<b>CROCCO E POLLO</b> BIANCA, CROCCHETTE DI PATATE, STICK DI POLLO, SALSA BARBECUE	€ 11,00	(*4-5)
<b>LA VIOLA</b> BIANCA, SCAMORZA, MOZZARELLA, POMODORINI, (BACCALÀ E PATATE VIOLA FUORI FORNO)	€ 13,00	(*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 AL 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	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,50
CAFFÈ AL GINSENG	€ 2,50

## AMARI

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

## LIQUORI SPECIALI

LIQUORI SPECIALI

DA € 7,00

*Piccolo Diamante*

