

## *Le nostre pizze*

<b><i>La Schiacciata di Rocca Bruna</i></b>	€	<b>11,00</b>
(pizza-pane ripiena di mozzarella fior di latte a crudo, prosciutto crudo, insalata, uovo sodo, pomodoro a fette, maionese, olio extr. d'oliva)		
<b><i>La Schiacciata al tonno</i></b>	€	<b>11,00</b>
(pizza-pane ripiena di radicchio, tonno, maionese, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Carciofi e Finocchiona</i></b>	€	<b>11,00</b>
(carciofi alla romana, finocchiona toscana, mozzarella fior di latte di Boiano, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Rocca Bruna</i></b>	€	<b>11,00</b>
(mozzarella di bufala d.o.p., provola affumicata, salsa tartufata, funghi porcini*)		
<b><i>Radicchio e gorgonzola</i></b>	€	<b>10,50</b>
(mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Broccoletti e salsiccia</i></b>	€	<b>10,00</b>
(broccoletti, salsiccia, mozzarella fior di latte di Boiano, olio extr. d'oliva)		
<b><i>San Daniele</i></b>	€	<b>10,00</b>
(mozzarella di bufala d.o.p., prosciutto crudo San Daniele, grana, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Bresaola e rughetta</i></b>	€	<b>10,00</b>
(bresaola, rughetta, scaglie di parmigiano, citronette al limone, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Carlofortina</i></b>	€	<b>10,00</b>
(mozzarella fior di latte, tonno, pomodorini pachino, pesto alla genovese, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Tirolese</i></b>	€	<b>10,00</b>
(mozzarella fior di latte, provola affumicata, speck, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Capricciosa</i></b>	€	<b>10,00</b>
(mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, carciofini, funghi champignon, uovo sodo, prosciutto crudo S. Daniele, olive, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Norma</i></b>	€	<b>9,50</b>
(mozzarella fior di latte, melanzane, salsa di pomodoro, basilico, ricotta salata, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Rustica</i></b>	€	<b>9,50</b>
(mozzarella fior di latte di Boiano, provola affumicata, zucchine, patate, pancetta, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Cacio e pepe</i></b>	€	<b>9,00</b>
(mozzarella fior di latte, pecorino, grana, pepe nero, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Regina Margherita</i></b>	€	<b>9,00</b>
(mozzarella di bufala d.o.p., pomodorini pachino, basilico, grana, olio extr. d'oliva)		
<b><i>Ortolana</i></b>	€	<b>9,00</b>
(mozzarella fior di latte, pomodorini, melanzane, zucchine, peperoni, grana, olio extr. d'oliva)		

<b><i>Diavola</i></b> (mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, salame piccante, olio extr. d'oliva)	€	8,50
<b><i>Funghi</i></b> (mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, funghi champignon, olio extr. d'oliva)	€	8,50
<b><i>Napoli</i></b> (mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, alici, olio extr. d'oliva)	€	7,50
<b><i>Margherita</i></b> (mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, basilico, olio extr. d'oliva)	€	7,00
<b><i>Marinara</i></b> (salsa di pomodoro, aglio, origano, olio extr. d'oliva)	€	6,00
<b><i>Focaccia</i></b> (rosmarino, grana, sale, olio extr. d'oliva)	€	5,00

### ***Gli sfizi***

<b><i>Fritto misto vegetariano</i></b> (a seconda delle disponibilità: funghi champignon, pomodori, patate, zucchine, melanzane, carote, salvia, arancio, mela, cipolla di Tropea, peperoni; alimenti pastellati e fritti in tempura)	€	9,00
<b><i>Fiore di zucca ripieno</i></b> (fiore di zucca, mozzarella fior di latte, alici; pastellato e fritto in tempura)	€	2,00
<b><i>Filetto di Baccalà in tempura</i></b> (baccalà pastellato e fritto in tempura)	€	5,00
<b><i>Bruschette varie (3 fette)</i></b> (con pomodorini, con pomodoro secco, con paté d'olive)	€	3,50
<b><i>Supplì</i></b> (riso vialone nano -presidio slow food-, pomodoro pelato, ragù di carne, mozzarella di bufala, uovo, grana, pane grattugiato; fritto in tempura)	€	2,00
<b><i>Panzerotto di patate</i></b> (patate, prosciutto cotto, mozzarella di bufala, grana; fritto in tempura)	€	2,00

#### **AVVISO SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NELLE PIETANZE SERVITE E ULTERIORI NOTE A TUTTA LA CARTA:**

(1) In ottemperanza alla direttiva europea sugli **Allergeni alimentari**, si comunica che **nella pietanze potrebbero essere presenti i seguenti allergeni**: "anidride solforosa e solfiti (non direttamente ma in quanto utilizzati come conservanti nelle materie prime/prodotti acquistati e/o nei vini commercializzati - per questi ultimi vi rimandiamo alla relativa etichetta), arachidi, cereali che contengono glutine, crostacei, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), latte (incluso lattosio), lupini, molluschi, pesce, sedano, semi di sesamo, senape, soia, uova".

L'azienda resta a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti relativi alla specifica pietanza.