



Pizze – 250 gr. farina tipo 1 – Lievito madre – 36 h lievitazione

MARINARA – pomodoro, aglio, origano	€ 7
MARGHERITA – pomodoro, fior di latte, basilico	€ 8
MeP – pomodoro, aglio, origano, pecorino in cottura	€ 8,5
PeF - pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi	€ 9
QUATTRO STAGIONI - pomodoro, fior di latte, carciofi, olive, p.cotto, funghi	€ 10
CAPRICCIOSA - pomodoro, fior di latte, olive, p.cotto, carciofi, funghi, salamino	€ 10
ACCIUGHE e CAPPERI - pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi	€ 10
FORMAGGI - formaggi, noci, nocciole, mandorle e pistacchi	€ 10
SALAMINO e GORGONZOLA - pom., fior di latte, salamino, gorgonzola e porri	€ 10
STRACCHINO, RADICCHIO, SALSICCIA e NOCI - rossa o bianca	€ 10
BUFALA - pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico	€ 10
ZeP - fior di latte, zucchine, pecorino, menta e limone	€ 10
VERDURE - pomodoro, fior di latte, verdure del dì	€ 10
CALZONE - pomodoro, fior di latte, p.cotto, ricotta	€ 10
CALZONE VEGETARIANO/VEGANO	€ 10
PeP - pere/mele, pecorino, fior di latte e nocciole	€ 10
TONNO e 'NDUJA - pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, cannellini, 'nduja	€ 10
VEGA – con ingredienti del giorno	€ 10
PECORINO, UOVO E VERDURA DI STAGIONE	€ 10
'NDUJA e PATATE - crema di patate, scamorza aff., salsiccia e 'nduja	€ 11
CeB - pomodoro, fior di latte, p.crudo, burrata	€ 11

Pala - 270 gr. - farina tipo 1 - lievito di birra - doppia cottura vapore/forno

oppure

Pinsa - 270 gr. - farina 0, riso e soia - lievito di birra - doppia cottura vapore/forno

1 – Salsiccia e friarielli (bianca o rossa)	€ 12/13
2 – Scamorza, soppressata o buristo, salsa al vin santo	€ 12/13
3 - Crema di zucca, gorgonzola, funghi, rigatino	€ 12/13
4 – Mortadella artigianale, burrata e pistacchi	€ 13/14
5 - Cacio e pepe, bottarga e verdura del giorno	€ 12/13
6 - Sushi di salsiccia, burrata e cipollotto	€ 12/13
7 - Scamorza, acciughe, broccoli, polvere di capperi, briciole di pane	€ 12/13
8 - Capocollo, pecorino e cipolle caramellate	€ 12/13
9 - Marinara, pecorino, 'nduja, burro del chianti	€ 12/13

BIGA - 360 gr. - farina tipo 1 - doppia cottura vapore/forno

€ 15/18

PIATTI

Sushi garage – salsiccia cruda con i contrasti

€ 9

Salumi nostrali

€ 12

Formaggi artigianali

€ 12

I dolci

CHEESECAKE

€ 6

TORTA FONDENTE

€ 6

TARTUFO BIANCO/NERO

€ 5

COPERTO € 1,5

Chiedi per le pizze del giorno

Allergeni: chiedere al personale di sala

BERE ANALCOLICO

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	€ 3,5
COLA ARTIGIANALE 33cl	€ 5
COCA COLA IN LATTINA	€ 3,5

BIRRA

Birra Artigianale RU.RAL 33 cl	€ 6
Birra Artigianale RU.RAL 75cl	€ 13
Birra Pyraser Lager rossa 50 cl	€ 6

BIRRA ALLA SPINA

CHIARA DEL MESE 20cl	€ 3,5
CHIARA DEL MESE 40cl	€ 5,5

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 2
DECAFFEINATO	€ 2
ORZO	€ 2
CAPPUCCINO	€ 3

AMARI	€ 3
GRAPPA	€ 4
RUM	€ 6/10
WHISKEY	€ 6/10
CALVADOS	€ 6

I VINI

BOLLICINE

PERLAGE OTTANTACINQUE SPUMANTE BRUT BIO VEG (GLERA)	€ 17
MARIOTTI SMARAZEN BIANCO EMILIA IGP FRIZZANTE (70% TREBB. ROMAGN, 30% MALV. CANDIA)	€ 20
CANTINA SOCIALE DI SORBARA LAMBRUSCO DI SORBARA DOC	€ 18
CANTINA DELLA VOLTA BRUTOSSO LAMBRUSCO DI SORBARA DOC (LAMBRUSCO DI SORBARA)	€ 24
FRANCIACORTA DIVELLA BLANC DE BLANCS DOSAGGIO ZERO	€ 50
CHERUBINI SUI GENERIS BLANC DE BLANCS DOSAGGIO ZERO	€ 42
CHERUBINI LEVIS ROSÉ DOSAGGIO ZERO (PINOT NERO)	€ 52
CHERUBINI SUBSIDIUM RISERVA DOSAGGIO ZERO (CHARDONNAY, PINOT NERO)	€ 60

BIANCHI

LE CALCINAIE DI SIMONE SANTINI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG BIO	€ 18
PODERE ORTICA ADE 21 IGT BIANCO TOSCANA (TREBBIANO BIANCAME)	€ 20
RICCI TI VOGLIO BENE 2021 (CORTESE)	€ 24
WEINGUT IN DER EBEN GEWÜRZTRAMINER 2020	€ 40
LA DISTESA TERRE SILVATE 2021 (TREBBIANO, VERDICCHIO)	€ 22
LA DISTESA NUR 2021 (TREBBIANO, MALVASIE, VERDICCHIO)	€ 35
LA DISTESA GLI EREMI 2020 (VERDICCHIO)	€ 35
ARCHETIPO GRECO 2020	€ 20
PANE E VINO ALVAS 2020	€ 45
MOVIA RIBOLLA 2020	€ 40
ESENCIA RURAL PAMPANEO NATURAL 2020 (AIRÉN)	€ 18

ROSSI

BUCCIARELLI CHIANTI CLASSICO DOCG	BIO 2016	€ 24
PODERE ORTICA ATI CHIANTI DOCG	(SANGIOVESE, COLORINO, CANAILOLO)	€ 20
CASCINA LUISIN ASILI BARBARESCO DOCG 2017	(NEBBIOLO)	€ 90
WEINGUT IN DER EBEN	PINOT NERO 18	€ 45
CACIORGNA CIAURIA	ETNA ROSSO 2020	€ 35
DOMAINE GLANTENAY	BOURGOGNE ROUGE 2020 (PINOT NOIR)	€ 50
DOMAINE CHÉVILLON-CHEZEUX	NUIT SAINTE GEORGES 2019 (PINOT NOIR)	€ 90

OPPURE ... IL VINO PUOI PORTARLO TU!

SE LO DESIDERI PUOI PORTARE LA TUA BOTTIGLIA DI VINO,

DIRITTO DI TAPPO € 2 A PERSONA

CHIEDI I VINI DELLA SETTIMANA