

Dal lunedì al venerdì a pranzo
l'acqua e il coperto
li offriamo noi!

COPERTO
2,00 EURO

EN: COVER CHANGE TAXES | FR: COUVERT

Altro che la solita pizza!



OPIFICIO

Mozzarella di bufala, pomodorini, stracchino, rucola, prosciutto crudo, olio e.v.o.

EN: Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, stracchino, rocket, dry cured ham, oil

FR: Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, stracchino, roquette, jambon cru, huile

13,00 euro napoletana
14,00 euro romana
14,00 euro multicereale

DUAL

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola, parmigiano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, parmesan, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, saucisse, fromage gorgonzola, parmesan, huile

13,00 euro napoletana
14,00 euro romana
14,00 euro multicereale

VULCANO

Mozzarella, nduja, spianata calabra, origano, basilico, burrata dopo cottura olio e.v.o.

EN: Mozzarella, nduja, pepperoni, oregano, basil, burrata after cooking, oil

FR: Mozzarella, nduja, pepperoni, origan, basilico, burrata après cuisson, huile

14,00 euro napoletana
15,00 euro romana
15,00 euro multicereale

CRUDA

Pomodoro e dopo cottura burrata, prosciutto crudo, basilico e olio e.v.o.

EN: Tomato sauce and after cooking burrata, dry cured ham, basil and oil

FR: Sause tomate et après cuisson burrata, jambon cru, basilic et huile d'olive extra vierge

14,00 euro napoletana
15,00 euro romana
15,00 euro multicereale

MARINARA A RIVOLI

Pomodoro, pomodorino fresco, salsiccia, olio all'aglio e dopo cottura origano, basilico e stracciatella

EN: Tomato, fresh tomato, sausage, garlic oil and after cooking oregano, basil and stracciatella

FR: Tomate, tomate fraîche, saucisse, huile à l'ail et après cuisson origan, basilic et stracciatella

13,00 euro napoletana
14,00 euro romana
14,00 euro multicereale

MARGHERITA DI SAVOIA

Pomodoro, mozzarella di bufala, polvere di olive, pomodorini confit

EN: Tomato, buffalo mozzarella, olive powder, confit tomatoes

FR: Tomate, mozzarella de bufflonne, poudre d'olive, tomates cerises confites

13,00 euro napoletana
14,00 euro romana
14,00 euro multicereale



Pazza voglia di pizza...

MARINARA DI MICHELE

Pomodoro, origano, aglio, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, oregano, garlic, oil
FR: Sauce tomate, origan, ail, huile

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, basil, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, basil, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, champignons, basilic, huile

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, wurstel, basil, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, wurstel, basilic, huile

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, basil, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, huile

MARGHERITA DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile

SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, sausage, basil, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, saucisse, basilic, huile

ZUCCHINA ROSA

Mozzarella, prosciutto cotto, zucchine fritte, stracchino, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, ham, fried courgettes, stracchino, oil
FR: Mozzarella, jambon, courgettes frites, stracchino, huile

7,00 euro napoletana
8,00 euro romana
8,00 euro multicereale

7,00 euro napoletana
8,00 euro romana
8,00 euro multicereale

9,00 euro napoletana
10,00 euro romana
10,00 euro multicereale

9,00 euro napoletana
10,00 euro romana
10,00 euro multicereale

9,00 euro napoletana
10,00 euro romana
10,00 euro multicereale

9,50 euro napoletana
10,50 euro romana
10,50 euro multicereale

9,50 euro napoletana
10,50 euro romana
10,50 euro multicereale

10,50 euro napoletana
11,50 euro romana
11,50 euro multicereale





QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, basilic, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro multicereale

TAGGIASCA

Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, olives, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, olives, basilic, huile

9,00 euro napoletana
10,00 euro romana
10,00 euro multicereale

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, basilic, huile

10,00 euro napoletana
11,00 euro romana
11,00 euro multicereale

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, basilic, huile

9,50 euro napoletana
10,50 euro romana
10,50 euro integrale

L'ULTIMO BACIO

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, origano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, oregano and oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, fromage gorgonzola, oignons, origan et huile

10,00 euro napoletana
11,00 euro romana
11,00 euro multicereale

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, parmesan cheese, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage parmesan, huile

10,00 euro napoletana
11,00 euro romana
11,00 euro multicereale

FORMAGGI

Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, origano, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, oregano and oil

FR: Mozzarella, fromage fontina, fromage gorgonzola, parmesan, origan et huile

10,50 euro napoletana
11,50 euro romana
11,50 euro multicereale

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano, and oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, et huile

9,50 euro napoletana
10,50 euro romana
10,50 euro multicereale



FINE DEL MONDO

Pomodoro, parmigiano, olive e fuori cottura origano e stracciatella

EN: Tomato, parmesan, olives and cooked oregano and stracciatella

FR: Tomate, parmesan, olives et hors-cuisson origan et stracciatella

12,00 euro napoletana
13,00 euro romana
13,00 euro multicereale

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella, salsiccia fresca, friarielli, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, sausage, friarielli, oil

FR: Mozzarella, saucisse, friarielli, huile

10,50 euro napoletana
11,50 euro romana
11,50 euro multicereale

ARROGANTE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fontina, speck in cottura, pepe, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, sausage, fontina cheese, crispy speck, pepper, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, saucisse, fromage fontina, speck croustillant, poivre, huile

12,00 euro napoletana
13,00 euro romana
13,00 euro multicereale

PROVA COSTUME

Mozzarella, zucchine fritte, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, fried courgettes, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes, oil

FR: Mozzarella, courgettes frites, roquette, tomates cerises, flocons de parmesan, huile

10,50 euro napoletana
11,50 euro romana
11,50 euro multicereale

BURRATA

Pomodoro, pomodorini, basilico e stracciatella dopo cottura, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, cherry tomatoes, basil and raw stracciatella, oil

FR: Sauce tomate, tomates cerises, basilic et stracciatella après cuisson, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro multicereale

PATATOSA 2.0

Mozzarella, stracchino, patate lesse, salsiccia, pepe, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, stracchino, boiled potatoes, sausage, pepper, oil

FR: Mozzarella, stracchino, pommes de terre bouillies, saucisse, poivre, huile

12,00 euro napoletana
13,00 euro romana
13,00 euro multicereale

SAPORITA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in cottura, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, crispy speck, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, speck croustillant, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro multicereale

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro e parmigiano esternamente, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, tomato sauce and parmesan outside, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, sauce tomate et parmesan à l'extérieur, huile

10,00 euro
11,00 euro multicereale





E se fosse una focaccia?

CRUDO

Prosciutto crudo e olio e.v.o.

EN: Dry cured ham, oil
FR: Jambon cru, huile

8,50 euro
9,50 euro multicereale

LARDO E MIELE

Lardo, miele, rosmarino e olio e.v.o.

EN: Lard bacon, honey, rosemary and oil
FR: Lard, miel, romarin et huile

9,00 euro
10,00 euro multicereale

PRIMAVERA

Burrata, rucola, pomodorini, prosciutto crudo olio e.v.o.

EN: Burrata, rockets, cherry tomatoes, dry cured ham, oil
FR: Burrata, roquette, tomates cerises, jambon cru, huile

13,00 euro
14,00 euro multicereale

ZUCCHINA

Zucchine fritte, stracchino, rucola, olio e.v.o.

EN: Fried courgettes, stracchino, rocket, oil
FR: Courgettes frites, stracchino, roquette, huile

9,50 euro
10,50 euro multicereale

PARMA-REGGIO

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, origano, olio e.v.o.

EN: Dry cured ham, buffalo mozzarella, parmesan flakes, oregano, oil
FR: Jambon cru, mozzarella de bufflonne, flocons de parmesan, origan, huile

12,00 euro
13,00 euro multicereale



Se ti senti chef!

PERSONALIZZAZIONI PIZZE & FOCACCE

PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI EN: *dry cured ham, cured meats* | FR: *jambon cru et charcuterie* | 2,00 euro

MOZZARELLA DI BUFALA EN: *buffalo mozzarella* | FR: *mozzarella de bufflonne* | 2,00 euro

BURRATA | 3,00 euro



1 O 2 INGREDIENTI EN: *1 or 2 ingredients* | FR: *1 ou 2 ingrédients* | 1,50 euro

3 O PIÙ INGREDIENTI EN: *3 or more ingredients* | FR: *3 ingrédients ou plus* | 3,00 euro

Capperi, Cipolle, Pomodoro, Pomodorino, Verdure, Olive, Patatine fritte
Parmigiano, Mozzarella, Formaggio
Acciughe, Wurstel, Nduja, Salsiccia*

EN:

*Capers, Onions, Tomato, Cherry tomatoes, Vegetables, Olives, French fries**

Parmesan, Mozzarella, Cheese

Anchovies, Wurstel, Nduja (spicy calabrian sausage), Sausage

FR:

*Câpres, Oignons, Tomate, Tomates cerises, Légumes, Olives, Frites**


Parmesan, Mozzarella, Fromage

Anchois, Wurstel, Nduja (saucisse calabraise piquante), Saucisse





Per finire in dolcezza

TIRAMISÙ  | 6,00 euro

PANNA COTTA  | 6,00 euro

PROFITEROLES* | 7,00 euro

SORBETTO 
Sorbetto gusti assortiti* | 6,00 euro
EN & FR: Sorbet

GELATO ALLA CREMA 
*Gelato** | 6,00 euro
EN: Vanilla ice cream
FR: Glace à la crème

TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO 
Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla crema* | 7,00 euro
EN: Chocolate cake with hot chocolate heart and vanilla ice cream
FR: Petit gâteau au chocolat avec coeur de chocolat chaud et crème glacée

DOLCE DEL GIORNO | 7,00 euro
EN: Dessert of the day
FR: Dessert du jour

FRUTTA | 5,00 euro
EN: Fruits
FR: Fruits





E da bere?

BEVANDE

ACQUA NATURALE

EN: Still Water
FR: Eau plate

| 2,00 euro

ACQUA GASATA

EN: Sparkling water
FR: Eau pétillante

| 2,00 euro

BIBITE IN LATTINA

Fanta, Seven Up

EN: Canned drinks
FR: Boissons en canette

| 3,00 euro

COCA COLA / COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA DI VETRO 33 CL

EN: Coke in glass bottle
FR: Coca Cola en bouteille en verre

| 3,50 euro

CAFFÈ

CAFFÈ

EN: Coffee
FR: Café

| 1,50 euro

CAFFÈ D'ORZO

EN: Barley coffee
FR: Café d'orge

| 2,00 euro

DECAFFEINATO

EN: Decaffeinated coffee
FR: Café décaféiné

| 2,00 euro

CAPPUCCINO

| 2,50 euro

GINSENG

| 2,00 euro

LATTE MACCHIATO

| 2,50 euro



LIQUORI & AMARI

AMARI

| 4,00 euro

VODKA

| 4,00 euro

GRAPPA

| 4,00 euro

SPRITZ

| 6,00 euro



Scaldiamo gli animi!

BIRRA

BIRRA ALLA SPINA EN: Draft beer | FR: Bière pression

- Bionda Poretti 4 luppoli
- Rossa doppio malto Poretti 6 luppoli
- Ipa Poretti 9 luppoli
- Grimbergen
- Weiss



	20cl	40cl
	4,00 euro	5,50 euro
	4,50 euro	6,00 euro
	5,00 euro	6,50 euro
	5,00 euro (0,25cl)	
		6,00 euro

VINO

VINO DELLA CASA

EN: Glass of wine of the house | FR: Verre de vin maison

| 3,50 euro

VINO AL CALICE

ROSSO

DOLCETTO D'ALBA DOC

| 5,00 euro

NEBBIOLO D'ALBA DOC "BRIC CARLUN"

| 6,00 euro

ETNA ROSSO DOC

| 6,00 euro

BIANCO

GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR"

| 5,00 euro

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

| 6,00 euro

RIBOLLA GIALLA CHARDONNAY IGT "SHARIS"

| 6,00 euro

BOLLICINE & ROSÈ

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY"

| 5,00 euro

ROSATO DEL SALENTO IGT "ROSA DEL GOLFO"

| 5,00 euro





Carta dei vini

BIANCHI

ROERO ARNEIS "SEMINARI" DOCG <i>Nino Costa, Piemonte</i>	21,00 euro
GAVI DI GAVI DOCG "ET. GIALLA" <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	27,00 euro
CHARDONNAY DOCG "MONTEJ" <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	21,00 euro
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC <i>Viticoltori di Caldaro, Alto Adige</i>	28,00 euro
RIBOLLA GIALLA CHARDONNAY IGT "SHARIS" <i>Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia</i>	28,00 euro
GRILLO DOC "SEPHORA" BIOLOGICO <i>Morreale, Sicilia</i>	24,00 euro
GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR" <i>Tenuta Cavalier Pepe, Campania</i>	22,00 euro
FALANGHINA DOC "LILA" <i>Tenuta Cavalier Pepe, Campania</i>	23,00 euro
VERMENTINO SUP. DI GALLURA DOCG "CUCAIONE" <i>Piero Mancini, Sardegna</i>	23,00 euro

ROSATI

ROSATO DEL SALENTO IGT "ROSA DEL GOLFO" <i>Rosa del Golfo, Puglia</i>	24,00 euro
---	------------

ROSSI

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG <i>Caldera, Piemonte</i>	24,00 euro
DOLCETTO D'ALBA DOC <i>Damilano, Piemonte</i>	21,00 euro
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "BRAMÈ" <i>Deltetto, Piemonte</i>	25,00 euro
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SAVEJ" <i>Terre Astesane, Piemonte</i>	23,00 euro
NEBBIOLO D'ALBA DOC <i>Conti di Roero, Piemonte</i>	26,00 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC "OCHETTI" <i>Renato Ratti, Piemonte</i>	32,00 euro
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC <i>Viticoltori di Caldaro, Alto Adige</i>	28,00 euro
MORELLINO DI SCANSANO DOCG "MENTORE" <i>Fattoria Mantellassi, Toscana</i>	23,00 euro
CHIANTI CLASSICO GINEPRONE DOCG <i>Col D'Orcia Gineprone, Toscana</i>	21,00 euro
ETNA ROSSO DOC <i>Murgo, Sicilia</i>	30,00 euro

BOLLICINE & VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG <i>Damilano, Piemonte</i>	18,00 euro
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY" <i>La Tordera, Veneto</i>	22,00 euro
ALTA LANGA SPUMANTE MILLESIMATO BRUT DOCG <i>Deltetto, Piemonte</i>	40,00 euro
BRUT BLANC DE BLANCS <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	38,00 euro