

Proposte del mese

Spaghettoni, Pomodorini, Acciughe e Basilico ^{1, 4}	12.50
Penne Rigate, Panna, Speck e Trevigiana ^{1, 7}	12.00
Bruschetta, Guacamole, Gamberetti e Arancia ^{1, 2}	12.50
Bruschetta, Salsiccia, Ricotta e Rucola ^{1, 7}	11.50

Pizze Impasto Original®

Parmigiana ^{1, 7} <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Melanzane e Parmigiano in cottura</i>	12.00
Lodi ^{1, 7, 8} <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Crescenza, Zola, Mele e Noci</i>	13.00

Pizze Impasto Original® Integrale

Affumicata ^{1, 7} <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Provola e Speck</i>	12.00
Bio Spinaci ^{1, 7} <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Spinaci e Grana</i>	11.00

Valido a pranzo, dal lunedì al venerdì dei giorni feriali. Ogni variazione alle proposte comporta un supplemento di 1.50€. I menù si intendono per persona e non sono divisibili.

Menù insalatona 13.00 Un'insalata a scelta tra quelle del nostro menù. Focaccia appena sfornata, a scelta tra sottile e regina.	Menù pizza 13.00 Una pizza a scelta fra le pizze del mese e un'ampia selezione dal nostro menù. Gira il foglio per scoprirle tutte.
Menù cucina #1 14.00 Spaghettoni, Pomodorini, Acciughe e Basilico. Bruschetta, Guacamole, Gamberetti e Arancia.	Menù cucina #2 13.00 Penne Rigate, Panna, Speck e Trevigiana. Bruschetta, Salsiccia, Ricotta e Rucola.
Menù Primo del Giorno 10.00 Un Primo diverso ogni giorno.	Dolce del Mese 4.00 Chiedici quali abbiamo.

Tutti i nostri menù comprendono acqua naturalizzata, caffè e servizio.

Con la sola aggiunta di € 4,00 al costo del menù scelto puoi gustare il dolce del giorno.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro. In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento c.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del dlgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

ELENCO DEGLI ALLERGENI: 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta aguscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati

Pizze dal Menù

Impasto Original®

* **Marinara** ¹

Passata di pomodoro BIO, aglio fresco e origano

* **Margherita** ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e origano

Napoletana ^{1,4,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e acciughe di Cetara con la loro colatura

* **Sicilia** ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, capperi di Salina, olive nere di Gaeta e origano

* **Naturale** ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, zucchine, peperoni e pomodori

Le verdure vengono messe a crudo prima della cottura

Gustosa ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, melanzane fresche e pancetta piacentina DOP

Calabria ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, spianata calabra, patate al vapore e 'Nduja di Spilinga

Zucchine e prosciutto ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto a vapore - *F.lli Capitelli* - e rosmarino

Prosciutto e funghi ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, prosciutto cotto a vapore - *F.lli Capitelli* - e champignon

Impasto Original® Integrale

* **Integrale** ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e origano

Piacenza ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, pomodoro a fette, pancetta piacentina DOP e origano

Tonno e cipolla di Tropea ^{1,4,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea e olio al prezzemolo

Le Buonedentro

* **Tipo Recco** ^{1,7}

Farcita con crescenza, e guarnita con olive riviera, sale grosso di Trapani e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

La buona di mare ^{1,7}

Farcita con mozzarella, patate, salmone e guarnita con songino, pomodoro e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

* **La buona di campo** ^{1,7}

Farcita con crescenza, scarola, olive e guarnita con insalata, carote e pomodorini

Le Regine

* **Regina Margherita** ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

* **Regina Bufala e pomodorini** ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e pomodorini

Regina Campania ^{1,7}

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, acciughe di Cetara, origano e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

I piatti con una stellina arancione * sono vegetariani

Tutti i nostri menù comprendono acqua naturalizzata, caffè e servizio.

Con la sola aggiunta di € 4,00 al costo del menù scelto puoi gustare il dolce del giorno.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro. In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento c.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del dlgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

ELENCO DEGLI ALLERGENI: 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta aguscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati