



Farine biologiche macinate a pietra, lievitazione naturale di almeno 60 ore, ingredienti freschi di stagione.

**IMPASTO TRADIZIONALE:** miscela di farina 0 W300 bio e farina integrale

**IMPASTO EXTRA DEL GIORNO** (+1,50 euro)

**MARGHERITA** 8 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO

**BUFALA** 9,50 EURO

POMODORI PELATI, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO

**INFERNO** 10 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, CIPOLLE ROSSE,  
RUCOLA SELVATICA, HABANERO

**MERAVIGLIA** 11 EURO

POMODORI PELATI, CAPPERI, FILETTI DI ACCIUGHE, MOZZARELLA DI BUFALA,  
OLIO AL PREZZEMOLO

**ORTO** 12 EURO

CREMA DI ZUCCA E PORRI, PATATE A MEDAGLIONI, CAVOLO NERO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI SEMI-SECCHI SOTT'OLIO

**AUTUNNO** 12 EURO

FIOR DI LATTE, CREMA DI RADICCHIO ROSSO, DADOLATA DI ZUCCA ALLE ERBETTE,  
GORGONZOLA DOP, RUCOLA FRESCA, NOCI

**CIME DI RAPA E SALSICCIA** 12 EURO

FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI BUFALO, CIME DI RAPA LEGGERMENTE PICCANTI, NOCI

**TERRA (VEGANA)** 12 EURO

CREMA DI PORRI, DADOLATA DI ZUCCA ALLE ERBETTE, CAVOLO NERO,  
MANDORLE SALATE, OLIO AL TIMO

**ROVESCIO** 12 EURO

FIOR DI LATTE, POMODORI GIALLI PENNULI, CIPOLLE ROSSE, PANCETTA,  
CREMA DI RICOTTA, PEPE, ROSMARINO

**ALBA (VEGANA)** 13 EURO

CREMA DI RADICCHIO, PATATE AROMATIZZATE ALLE ERBE, OLIVE RIVIERA,  
FUNGHI CARDONCELLI, CREMA DI RICOTTA VEG CON ERBA CIPOLLINA

**SOTTOBOSCO** 13 EURO

FIOR DI LATTE, FUNGHI CARDONCELLI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI,  
CREMA DI TARTUFO, RICOTTA AFFUMICATA