

il Dritto



non solo ROVESCIO.

PIZZE

MARINARA 6€

POMODORO, AGLIO, ORIGANO, BASILICO
(TOMATO, GARLIC, OREGANO, BASIL)

MARGHERITA 8€

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO
(TOMATO, MOZZARELLA, BASIL)

COSACCA 8€

POMODORO, PECORINO ROMANO, BASILICO
(TOMATO, PECORINO, BASIL)

PROVOLA E PEPI 10€

POMODORO, PROVOLA AFFUMICATA, MIX DI PEPI TOSTATI
(TOMATO, SMOKED PROVOLA CHEESE, TOASTED PEPPERCORN MIX)

BUFALA 10€

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO
(TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL)

SALSICCIA E FRIARIELLI 12€

SALSICCIA, FRIARIELLI, PROVOLA E BASILICO
(SAUSAGES, ON OIL TURNIPS, SMOKED CHEESE, BASIL)

LA CRUDA 13€

POMODORO, FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, BURRATA, BASILICO
(TOMATO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, BURRATA CHEESE, BASIL)

LA MIA NAPOLI 13€

POMODORO, FIOR DI LATTE, ALICI DI CETARA E BURRATA
(TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, BURRATA CHEESE)

PRATELLO 13€

CREMA DI PATATE, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSICCIA, BASILICO
(POTATOES SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, SAUSAGES, BASIL)

LUCIFER 13€

POMODORO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, STRACCIATELLA, MARMELLATA DI PEPERONCINO, MENTA
(TOMATO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SPICY SPIANATA SALAMI, STRACCIATELLA CHEESE, CHILLI PEPPER JAM, MINT)

IL CALZONE 13€

PROVOLA AFFUMICATA, ALICI DI CETARA, SCAROLA ALLA MEDITERRANEA SALTATA CON OLIVE E CAPPERI
(SMOKED PROVOLA CHEESE, CETARA ANCHOVIES, ESCAROLE WITH OLIVES AND CAPERS)

DAL NOSTRO ORTO

LE PIZZE REALIZZATE CON LE VERDURE BIO E STAGIONALI PROVENIENTI DAL NOSTRO ORTO A BAGNACAVALLLO (RA)

TOLÉ 13€ *Vegana*

CREMA DI PATATE, FRIARIELLI, FUNGHI BIO ARROSTITI, JULIENNE DI RADICCHIO ROSSO, OLIO AL PREZZEMOLO
(POTATO VELOUTÉ, FRIARIELLI, ROASTED ORGANIC MUSHROOMS, RED RADICCHIO JULIENNE, PARSLEY-INFUSED OIL)

AUTUNNO 13€ *Vegana*

CREMA DI ZUCCA ALLE ERBETTE, FUNGHI BIO, PORRO FRITTO, NOCCIOLE TOSTATE
(HERB-INFUSED PUMPKIN CREAM, ORGANIC MUSHROOMS, CRISPY FRIED LEEK, TOASTED HAZELNUTS)

L'ORTO VIOLA 13€ *Vegana*

CREMA DI CAVOLO VIOLA, BROCCOLI SALTATI CON OLIVE TAGGIASCHE, NOCI E SCORZA DI LIMONE
(PURPLE CABBAGE CREAM, SAUTÉED BROCCOLI WITH TAGGIASCA OLIVES, WALNUTS AND LEMON ZEST)

BAGNACAVALLLO 13€

PROVOLA AFFUMICATA, SELEZIONE DI VERDURE DELL'ORTO
(SMOKED PROVOLA CHEESE, A SELECTION OF GARDEN VEGETABLES)

DESSERT

MOUSSE DI CIOCCOLATO 7€ *Vegano*

CIOCCOLATO FONDENTE, CAROTE E PERE SCIROPATE
(DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH POACHED PEARS)

TIRAMISÚ 7€

(TRADITIONAL TIRAMISÚ)

PANNA COTTA 7€

CON CARAMELLO SALATO
(PANNA COTTA WITH SALTED CARAMEL)

L'AUTUNNO NEL VASETTO 7€ *Vegano*

PANNA COTTA VEGETALE ALLA ZUCCA DI STAGIONE CON NOCI TOSTATE
(PUMPKIN VEG PANNA COTTA WITH TOASTED WALNUTS)

COPERTO 2€

IMPASTO EXTRA DEL GIORNO 2,5€