



ME


NU

PRONTI. PARTENZA E.. PIZZAB

Il cambiamento... eccoci di nuovo... spostarci da una parte all'altra della nostra vita, ad investire nel nostro lavoro con passione e sacrificio.

Questa volta in una "BottegaPizzeria", dove mangiare, bere ed acquistare!

La qualità, la ricerca del buon cibo, del buon bere, la lievitazione del nostro impasto per almeno 60 ore;

Gli ingredienti scelti tra i presidi Slow Food , tra i prodotti dell'arca del gusto e tra quelle piccole aziende conosciute nei nostri viaggi di piacere, studio e lavoro dove abbiamo incontrato persone "slow" che credono nei nostri stessi principi, in noi e nel proprio lavoro, e' il nostro valore aggiunto.



I presidi sono progetti di slow food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

SIAMO FRITTI

OLIVA ASCOLANA TAGLIO A SPIRALE *	8
OLIVA ASCOLANA CLASSICA	5
OLIVA ASCOLANA RIPIENA AL TARTUFO	5
OLIVA ASCOLANA VEGETARIANA	5
CARCIOFI	5
"GNOCCHETTI" DI CREMA CON ANISSETTA ROSATI E MELETTI	5
POLPETTE D'ORTICA FRITTE, DAL 1934	6
VERDURE FRESCHE MISTE DI STAGIONE *	6
RICOTTA DI PECORA, AZ. ZERBINO *	6
MISTO FRITTO	14
PATATINE STICK	5
CHIPS FATTE A MANO	5.5
CIPOLLE	5

* fatte a mano

NOVITAB

LA ZUCCONA

con passata di zucca, taleggio, radicchio, mortadella (1.5.7)

12


CAVOLO VIOLA

passata di cavolo viola, provola delle Madonie, ciauscolo (1.5.7)

13


PIZZABIANCHE

ANGELO CROCE

con fiordilatte molisana, gorgonzola dolce di A. Croce e "a crudo" pere e noci bleggiane  (1.5.7.8)



12

PARMIGIANA

con fiordilatte molisana, melanzane fritte, salsiccia Salumeria dell'Abbazia, "a crudo" parmigiano reggiano delle vacche bianche modenesi 24 mesi , pomodori pachini e pesto di basilico (1.5.7.8)


11

TARESE VALDARNO

con bufala pugliese, "a crudo" pancetta Tarese  Valdarno e fave di Fratterosa  (1.5.7)



12

L'ANTICA STRACCHINONA

con fiordilatte molisana, stracchino all'antica delle valli Orobiche , "a crudo" rucola, pomodori pachino, prosciutto crudo "Passamonti" e scaglie di Parmigiano Reggiano delle bianche modenese 24 mesi (1.5.7)

13

CACIORICOTTA

con bufala pugliese e "a crudo" cacioricotta del Cilento  e olive ammaccate del Cilento  (1.5.7)

10

PUZZONE DI MOENA

con fiordilatte molisana, puzzone di Moena (1.5.7)


11

BUFALINA

con bufala pugliese, e "a crudo" pomodori pachini e pesto di basilico (1.5.7)


10

4 FORMAGGI


con fiordilatte molisana, taleggio, "a crudo" grattata di montasio, scaglie di Parmigiano Reggiano della bianca modenese 24 mesi  (1.5.7)


13


CABRAS 12
con bufala pugliese e bottarga di Cabras (1.4.5.7)



PIZZAMARE 13
con fiordilatte molisana e nostro "ragù" di mare  (1.2.5.7.9.14)



ROSSEPIZZAB



MARGHERITA 7
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto  e fiordilatte molisana (1.5.7.9)



CAPRICCIOSA 11
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , fiordilatte molisana, salsiccia della Salumeria dell'Abbazia, carciofi ed olive De Carlo, funghi prataioli freschi e "a crudo" prosciutto cotto (1.5.7.9)



WÜRSTEL "TITO" 10
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , fiordilatte molisana e "würstel Tito" (1.5.7.9)

VENTRICINA 11
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , bufala pugliese, ventricina del Vastese  e peperoncino (1.5.7.9)

AFFUMICATA 11
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , bufala pugliese provola affumicata delle Madonie  "a crudo" speck altoatesino (1.5.7.8)


PERINALDO 13
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , bufala pugliese e "a crudo" carciofi di Perinaldo  (1.5.7.9)

CULATELLO 15
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , bufala pugliese e "a crudo" culatello Terre di Nebbia Podere Cadassa  (1.5.7.9)

ALICI DI MENAICA 15
con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto , bufala pugliese, "a crudo" alici di Menaica, capperi isola di Salina  (1.4.5.7.8)


VEGETARIANA

10

con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto  ,
fiordilatte molisana, zucchine, melanzane e funghi (1.5.7.9)

DA QUEI DUE

11

con passata di pomodoro Fiaschetto di torre Guaceto  , pesto di basilico
fiordilatte molisana, melanzane fritte e ricotta salata delle Madonie (1.5.7.9)

BIRRE ALLA SPINA

HACKER PSCHORR PILS, 20 CL

3

Stile: Pils / Colore: Giallo dorato/ Grado alcolico: 4,8%

HACKER PSCHORR PILS, 40 CL

5

Stile: Pils / Colore: Giallo dorato / Grado alcolico: 4,8%

ENGEL KELLER DUNKEL, 30 CL

5

Stile: Dark Lager / Colore: rosso rame / Grado alcolico: 5,3%

IN BOTTIGLIA

CORDELIA 50 CL

6

Stile: IPAnon filtrata / Colore: Ambrato scuro / Grado alcolico: 5,8%

GUGLIELMO 50 CL

6

Stile: Bionda non filtrata / Colore: Giallo paglierino / Grado alcolico: 4,9%

THERESIANER 33 CL

6

Stile: Whit non filtrata / Colore: Giallo paglierino / Grado alcolico: 5,1%

WARSTEINER FRESH 33 CL

4

Colore: Giallo paglierino / Grado analcolico

BIBITE

PEPSI 33 CL

3

PEPSI ZERO 33 CL

3

MIRINDA 33 CL

3

SEVEN UP 33 CL	3
PEPSI 1 LT BOTTIGLIA VETRO	7
SPUMA NERA DELL'ADRIATICO, PASSARELLI	3
LIPTON TÈ LIMONE/PESCA	3
ACQUA NATURALE FILTRATA	1.5
ACQUA GASSATA FILTRATA	1.5

RUM

SANTERO 7, CUBA	5
JAMAICA PLANTATION	7
MADEIRA 6 ANOS, WILLIAM HINTON	9

AMARI

FORMIDABILE, ROMA 32,5%	4
ELISIR DELLO SPEZIALE, TRENTO 32%	4
AMARO DELLE ERBE, TRIESTE 40%	4
MARASSO, MONZA BRIANZA 30%	4
BRETHIUM, COSENZA 30%	4
AMARO 31, NAPOLI 34%	3.5
CANAIA, SENIGALLIA 28%	3.5
MELETTI, ASCOLI 34%	3.5

VARNELLI, PIEVEBOVIGLIANA (MC) 46%	3.5
MOKA CAFFE', PIEVEBOVIGLIANA (MC) 30%	3.5
SAMBUCA MOLINARI 42%	3.5

WHISKY

PEATED, CASK MATURED 44%	8
SHERRY, CASK MATURED 44%	8
SINGLE MALT SCOTCH WISKY 44%	8
SPEYSIDE RESERVE 44%	8
ISLAY RESERVE 44%	8
DEGUSTAZIONE FLY	10

GRAPPE

BERTAGNOLI BIANCA, TRENTO 42%	3
BERTAGNOLI BARRIQUE, TRENTO 42%	3
BERTAGNOLI NOSIOLA 40%	3.5
MAROLO, GRAPPA DI BAROLO 50%	6
POJER E SANDRI	6
GRAPPA VILLA BUCCI, VERDICCHIO 42%	5

375 ML

SOLLER, PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY 13

Marsuret Valdobbiadene (TV) - Vitigni: Glera. Sentori frutta soprattutto di mela, aromatico, perlage fino e persistente.

EDEN, PASSERINA 9

Tenuta Spinelli, Castignano (AP) - Vitigni: Passerina Paglierino. Aromatico, fresco e fruttato: pesca e frutta tropicale. Biancospino e rosa gialla.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. 10

La Staffa, Staffolo (AN) - Vitigni: Verdicchio Gusto fresco, bella sapidità: note di fieno, pietra focaia e frutta a polpa bianca.

CHIARETTO CLASSICO 13

Cà Lojera, Sirmione (BS) - Vitigni: Marzemino, groppello, sangiovese e barbera.

CUGNOLO ROSSO PICENO 8

Madonnabruna, Fermo (FM) - Vitigni: Montepulciano 85%, sangiovese e merlot colore rubino. Al naso aromi di amarene e ciliegie. Presenti note speziate di pepe e vaniglia.

LE BOLLICINE

MAI SENTITO, BIANCO FRIZZANTE SUI LIEVITI 17

La Staffa, Staffolo (AN) - Vitigni: Verdicchio e Trebbiano. Al naso frutta ed agrumi, tra cui pesca, cedro, susine. Note floreali e di finocchietto. Leggeri sentori di panificazione e lieviti.

VINCÈ FRIZZANTE ROSSO SUI LIEVITI 17

Giusti, Montignano (AN) - Vitigni: lacrima nre. Al naso frutta rossa e rosa, in bocca asciutto e profumato.

RADICE, LAMBRUSCO SORBORA ROSÉ RIFERMENTATO 17

Paltrinieri, Sorbara (MO) - Vitigni: lambrusco di sorbara. Ricco di aromi di rosa e frutta rossa, fresco ed asciutto.

SOFIA, SPUMANTE BRUT PASSERINA, CHARMAT 18

Tenuta Spinelli, Castignoni (AP) - Vitigni: Passerina. Al naso pompelmo e bergamotto, in bocca morbida, setosa con sentori fruttati.

MALTEMPO, MEDOTO MARTINOTTI 16

Tenuta dell'Ugolino, Castelplanio (AN) - Vitigni: Verdicchio. Colore paglierino, sapido e fresco con sentori di ananas, fiori bianchi e salvia.

SFUMATURE BRUT ROSÉ, METODO CLASSICO 27

Vicari, Morro d'Alba (AN) - Vitigni: Lacrima. Profumi fruttati tipici del Lacrima.

ANIMANTE, DOSAGGIO ZERO, METODO CLASSICO 33

Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo (BS) - Vitigni: chardonnay, pinot nero, bianco ed herbamat. Cremoso, sapido. Note floreali, richiami agrumi ed albicocca. Miele e frutta secca.

AUBRY BRUT 55

Az. Aubry, Jouy les Reims - Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Fruttato tipo mango, minerale, con note di lampone. Crosta di pane.

I BIANCHI

COLLINE SARTARELLI 13

Poggio San Marcello (AN) - Vitigni: Verdicchio. Fruttato con aromi erbacei, palato di frutta verde, sentori di limone e pera scioppata

TRE RIPE, VERDICCHIO CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP. 17

Giusti, Montignano (AN) - Vitigni: lacrima nre. Al naso frutta rossa e rosa, in bocca asciutto e profumato.

CHICCA PASSERINA 15

Pantaleone, Colonnata Alta (AP) - Vitigni: passerina. Fiori bianchi, gelsomino, acacia, mela e banana. In bocca acidità e finale ammandorlato

VERDICCHIO DI MATELICA, BISCI 17

Bisci, Matelica (MC) - Vitigni: Verdicchio
Intenso con sentori fruttati di mela, mandorla e note di biancospino.

RIBOLLA GIALLA COLLIO 19

Az. Korsic, San Floriano del Collio (GO) - Vitigni: Ribolla.
Note fruttate e floreali, dalla mela, al timo fino alla ginestra. Sapido in bocca.

I ROSATI

ELISETTA, ROSATO MARCHE IGT 16

Poderi San alazzaro, Colonnata alpa (AP) - Vitigni: grenache
Profumi di ciliegia ed anguria. In bocca freschissimo, sapido ed intenso.

PINKFLUID, ROSATO MARCHE IGT 18

Le Terrazze, Numana (AN) - Vitigni: syrah e montepulciano.
Olfatto sentori di ribes, speziato e freco con sentori di melograno.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, CERASUOLO 17

Torre dei Beati, Loreto Aprutino (PE) - Vitigni: montepulciano
Al naso rosa, melograno, fragolina di bosco. In bocca minerale e salino.

I ROSSI

LACRIMA DI MORRO D'ALBA 16

Giusti, Montignano (AN) - Vitigni: Lacrima nre.

Al naso profumo di rosa antica, fiori di sotto bosco e viola. Morbido e fresco. Leggermente tannico.

MONTALFOJO, PERGOLA ALEATICO DOC 16

Pandolfi Orsini, Pergola (PU) - Vitigni: aleatico

Fiori di garofano, ribes, fragola selvatica, mirtillo. Erbe aromatiche, spezie.

DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI 18

Saracco, Castiglione Tinella (CN) - Vitigni: moscato.

Dolce, aromatico, fresco: pesca, fiori d'arancio e erbe aromatiche.

ZIBIBBO, TERRE SICILIANE, VINO LIQUOROSO 16

Angileri, Marsala (TP) Vitigni: grechetto, procanico, malvasia e sauvignon blanc

Fiori bianchi, melone, pesca, mandorla.

VI DI VISCIOLA 24

VignAmato, San Paolo di Jesi (AN)

Amarena, maradca, ciliegia e viola.

DRINK

WIND SPILL, GERMANIA 47% 12

BB GIN 3, LONDON GIN 46% 7

CAMPARI SPRITZ 6

APEROL SPRITZ 6

DOLCI

TIRAMISU' 5

(1.3.7.8)

PANNA COTTA ALLE PESCHE 6

(7)

CHEESECAKE 6

(1.7)

SORBETTO AL LIMONE 3

(6)

SORBETTO AL CAFFÈ 3

(3.6.7.8)

PIZZA NUTELLA 5

(1.6.7.8)

CAFFETTERIA

CAFFE 1.4

CAFFE CORRETTO 1.8

CAPPUCCINO 1.8

DECA 1.5

DECA CORRETTO 1.9

GINSENG GRANDE / PICCOLO 1.6

GINSENG CORRETTO	2
ORZO GRANDE/PICCOLO	1.6
ORZO CORRETTO	1.9
SHAKERATO	3
SHAKERATO CORRETTO	3.5
THE/CAMOMILLA	1.8
TISANA	2

COPERTO 2 EURO

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie e/o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vengono riportati singolarmente su di ogni piatto.
RE.CE. 1169/2011

