



Pizzeria & Pinseria

* Insalatone *

Caprese <i>Rucola, pomodoro e mozzarella / Rocket salad, fresh tomato and mozzarella</i>	€ 10,00
Contadina <i>Insalata, pomodoro, carote, mozzarella e olive Rocket salad, fresh tomato, carrots julienne, mozzarella and olives</i>	€ 10,00
Rustica <i>Insalata con tartare di fassona selezionata, robiola delicata, crema di pecorino tartufata, crostini croccanti Salad with selected fassona meat tartare, delicate robiola cheese, truffled pecorino cream, crispy croutons</i>	€ 15,00
Caprese <i>Pomodori freschi e mozzarella di alta qualità Fresh tomatoes and high-quality mozzarella cheese</i>	€ 10,00
Mediterranea <i>Insalata fresca con tonno, pomodoro succoso, cipolla croccante e un tocco di maionese per una nota cremosa e gustosa Fresh salad with tuna, juicy tomato, crispy onion and a touch of mayonnaise for a creamy and tasty note</i>	€ 10,00

* Antipasti *

Zonzelle (coccoli fritti) <i>Deep fried bread</i>	€ 5,00
Zonzelle, prosciutto crudo e burrata <i>Deep fried bread, ham and fresh mozzarella</i>	€ 15,00
Tris di Marinare <i>pasta frita con pomodoro e grana, stracciatella e acciuga del cantabrico, stracciatella mortadella pesto di pistacchio</i>	€ 15,00
Mix di frittini <i>Arancini vari / mix fried Arancini with rice and italian speciality</i>	€ 6,00
Tris di Cecina <i>Melanz. pecorino, lardo di colonnata, e tipica al pepe</i>	€ 9,00

*gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche e intolleranti



Pizzeria & Pinseria

* la Griglia *



HAMBURGER € 15,00
CON PANE IMPASTO TRADIZIONALE
O PANE FARINA DI ZUCCA E SESAMO

*Hamburger di Chianina 220g con pomodoro,
patatine e salse a parte.
Chianina beef burger 200g, french fries and sauces.*

Hot Dog classico con patatine e salse
Hot Dog and french fries and sauces.

€ 11,00

* i Contorni *

Patatine fritte
French fries

€ 4,00

Insalata verde
Green salad

€ 5,00

Insalata mista
Insalata, carote Julienne e pomodori / Mix salad, carrots and fresh tomatoes

€ 6,00

Verdure grigliate
In base alla disponibilità di stagione / Grilled vegetables

€ 6,00



Pizzeria & Pinseria

non sai quale impasto scegliere?



* Sottile Romana *

Questo impasto nato nel dopoguerra a Roma circa 2 secoli dopo la classica napoletana, essendo a confronto molto più giovane viene velocemente sempre più apprezzato in tutto il mondo per la sua digeribilità e struttura e leggerezza.
(tipologie farina grani italiani 100/% tipo 0 o tipo 1)

* La Pinsa Romana *

Questa tipologia di impasto leggero con farine di alta qualità italiane, tre tipi di farine:

- farina tipo 1
- semintegrale
- soia o frumento

Lavorazione, tempi di lievitazione lunghi (48/72 h) fanno sì che il prodotto sia gustoso, leggero, fragrante e soprattutto digeribile.



Per questo viene chiamata "Pizza Light" ad alta digeribilità.



* La Verace *

Impasto ottenuto con farine italiane di alta qualità come tutte le altre nostre tipologie, metodo diretto, oppure con prefermento.

In ogni caso gli impasti rispettano le caratteristiche delle farine per garantire gli sviluppi di sapori e aromi.

**SI CONSIGLIA
AI COMMENSALI
DI TAVOLI CON PIÙ
DI 6 PERSONE DI
SCEGLIERE
TIPOLOGIE DI PIZZA
SIMILI PER
EVITARE
RITARDI!**



OLTREPIZZA
Pizzeria & Pinseria

Scegli l'impasto
Pinsa Romana!
AD ALTA DIGERIBILITÀ

* Pizze *

Alessandra <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, burrata da 125 gr., prosciutto crudo, n'duja Tomato, mozzarella, burrata (best of mozzarella), raw ham, spicy salami mousse</i>	€ 16,00
Bufala <i>Pomodoro pelato gustarosso, mozzarella di bufala di Paestum Barlotti, basilico Consigliamo Bufala a crudo Tomato, buffalo milk mozzarella, basil - We recommend raw buffalo</i>	€ 12,00
Capricciosa <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive, wurstel Tomato, mozzarella, boiled ham, artichokes, champignon mushrooms, olives, wurstel</i>	€ 12,00
Chioggia <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, gorgonzola, radicchio trevigiano, speck Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, radicchio salad, speck</i>	€ 13,00
Cotto e Funghi <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, prosciutto cotto, funghi champignon Tomato, mozzarella, boiled ham, champignon mushrooms</i>	€ 10,00
Margherita <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop Tomato, mozzarella</i>	€ 8,00
Busseto <i>San marzano gustarosso schiacciato a mano, stracciatella di andria, crudo toscano hand-crushed San marzano tomato, stracciatella di andria, Tuscan ham</i>	€ 14,00
Tre pallonetti <i>Pomodoro pelato gustarosso, pomodoro a grappolo a fette, alici marinate, bufala di paestum barlotti a crudo, pesto di basilico, origano biologico siciliano Gustarosso peeled tomato, sliced grape tomatoes, marinated anchovies raw paestum barlotti buffalo, basil pesto, organic Sicilian oregano</i>	€ 15,00

OPZIONE PIZZA BABY!

CHIEDILA AL NOSTRO STAFF, AL COSTO DI -1€ RISPETTO AL FORMATO CLASSICO

**GLUTEN
FREE**

IN QUESTO LOCALE ABBIAMO BASI PER PIZZA GLUTEN FREE + € 4,00

- PER INTOLLERANTI AL GLUTINE -
LE PIZZE VENGONO COTTE SEPARATAMENTE

CONSIGLIAMO SOLO PER CHI HA UNA DEBOLE INTOLLERANZA

LA VARIAZIONE DI ALTRI INGREDIENTI NON È PERMESSA

Coperto € 2,00 | Covercharge € 2,00



Pizzeria & Pinseria

* Pizze Classiche *

Scegli l'impasto
Pinsa Romana!
AD ALTA DIGERIBILITÀ

Maurizio <i>Pomodoro pelato gustarosso, mozzarella di bufala di Paestum Barlotti, rucola, bresaola, parmigiano reggiano</i> <i>Tomato, buffalo milk mozzarella, rocket salad, air cured biet, parmesan cheese</i>	€ 14,00
Napoli con Acciughe del Mar Cantabrico/Cetara <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, acciughe, capperi e origano</i> <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan</i>	€ 11,00
Salamino <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, salamino piccante</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 10,00
Diavola secondo noi <i>Pomodoro pelato gustarosso, nduja di spilinga, burrata, polvere di olive, salame del norcino piccantino, ricotta salata, basilico, olio evo, stracotto di datterino giallo campano</i> <i>Pomodoro pelato gustarosso, nduja di spilinga, burrata, polvere di olive, salame del norcino piccantino, ricotta salata, basilico, olio evo, stracotto di datterino giallo campano</i>	€ 16,00
Porcini <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, funghi porcini</i> <i>Tomato, mozzarella, porcini mushrooms</i>	€ 11,00
Tuoni e Fulmini <i>Pomodoro pelato gustarosso, fior di latte campano dop, salamino, funghi porcini, salsiccia, n'duja</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms, sausage, spicy salami mousse</i>	€ 14,00
Vegetariana per noi <i>crema di melanzane, fior di latte, zucchine, burrata, fiori di zucca (se disponibili), crumble di nocciole, pomodori caramellati/ciliegini, basilico</i> <i>eggplant cream, fior di latte, zucchini, burrata cheese, squash blossoms (if available), hazelnut crumble, caramelized/cherry tomatoes, basil</i>	€ 15,00
Cosacca <i>Pomodoro corbarino tritato a mano, pecorino di grotta, basilico</i> <i>Hand-chopped Corbarino tomato, cave pecorino cheese, basil</i>	€ 10,00

OPZIONE PIZZA BABY!

CHIEDILA AL NOSTRO STAFF, AL COSTO DI -1€ RISPETTO AL FORMATO CLASSICO

LA VARIAZIONE DI ALTRI INGREDIENTI NON È PERMESSA

Coperto € 2,00 | Covercharge € 2,00



Pizzeria & Pinseria

Scegli l'impasto
Pinsa Romana!
AD ALTA DIGERIBILITÀ

* Pizze Bianche *

Oltrepizza <i>Stracchino, fiori di zucca, mozzarella fiordilatte campana dop, pancetta arrotolata igp e pomodori secchi</i> <i>Stracchino cheese, squash blossoms, mozzarella fiordilatte from Campania dop, pancetta arrotolata igp and sun-dried tomatoes</i>	€ 16,00
Tonno <i>Pesto di pistacchio, mozzarella fiordilatte campana dop, melanzane fritte, tonno, pomodorini caramellati</i> <i>Pistachio pesto, mozzarella fiordilatte from Campania dop, fried eggplant, tuna, caramelized cherry tomatoes</i>	€ 15,00
Bologna <i>Mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio</i> <i>Mozzarella cheese, mortadella, pistachio pesto, chopped pistachio</i>	€ 15,00
Maremmana <i>Mozzarella fior di latte, funghi porcini, crema di tartufo nero, salame di cinghiale</i> <i>Mozzarella, porcini mushrooms, black truffle cream, wild boar salami</i>	€ 13,00
Salsiccia e Friarielli <i>Mozzarella, salsiccia, friarielli / Mozzarella cheese, sausage, marinated rabes</i>	€ 11,00
Gricia <i>Guanciale romano, pecorino romano D.O.P., pepe</i> <i>Roman bacon, Roman pecorino D.O.P., black pepper</i>	€ 14,00
Elisa <i>Base bianca, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, pomodorini ciliegini, ricotta di fuscella, basilico</i> <i>Mozzarella cheese, grilled aubergines, pistachio pesto, grains of pistachios, cherry tomatoes, ricotta, basil</i>	€ 14,00
Filippo <i>Base bianca, mozzarella fior di latte, formaggio brie, crema di tartufo, speck, noci</i> <i>Mozzarella cheese, mozzarella fior di latte, brie cheese, truffle cream, speck, walnuts</i>	€ 14,00
4 formaggi per noi <i>provola affumicata blu di bufala, provolone del monaco, pecorino romano, ricotta di fuscella, pomodorini caramellati, pesto di basilico biologico</i> <i>buffalo blue, smoked provolone, provolone del monaco, pecorino romano, ricotta di fuscella, caramelized cherry tomatoes, organic basil pesto</i>	€ 15,00
Pizza San Paolo <i>Fiordilatte carciofi boccioli, prosciutto crudo alta qualità, grana padano, pomodorini ciliegini, basilico</i> <i>Fiordilatte artichokes buds, high quality raw ham, grana padano, cherry tomatoes, basil</i>	€ 16,00

CHIEDI L'IMPASTO MULTICEREALI E INTEGRALE + € 2
(SE DISPONIBILE)

LA VARIAZIONE DI ALTRI INGREDIENTI NON È PERMESSA

Coperto € 2,00 | Covercharge € 2,00



Pizzeria & Pinseria

* Le Birre Classiche *

Beck's 33 cl	€ 4,00
Corona Extra 33 cl	€ 4,00
Moretti 66 cl	€ 6,00
Tennent's	€ 4,00
Birra ichnusa non filtrata 50 cl	€ 5,00

* Vino Rosso in bottiglia *

Montaleo Montescudaio (sangiovese merlot cabernet sauvignon)	€ 15,00
Montaleo 0,375 L Montescudaio (sangiovese merlot cabernet sauvignon)	€ 9,00
Bolgheri Rosso	€ 27,00
Asolo Doc	€ 28,00

* Vino Bianco in bottiglia *

Donna Olimpia Bolgheri Bianco DOC (vermentino)	€ 26,00
Blumea Pagani de Marchi (vermentino)	€ 17,00
Blumea 0,375 L Pagani de Marchi (vermentino)	€ 9,00

* Vino alla Spina *

Bicchieri rosso, bianco e bianco frizzante	€ 6,00
Vino rosso, bianco o bianco frizzante ¼ L	€ 5,00
Vino rosso, bianco o bianco frizzante ½ L	€ 7,00
Vino rosso, bianco o bianco frizzante 1L	€ 9,00

* Prosecco *

Calice prosecco	€ 6,00
Prosecco spumante brut rosè (dal bello Tv)	€ 25,00
Asolo prosecco superiore dogc extra brut celeber	€ 25,00



Pizzeria & Pinseria

* Gli Aperitivi *

APEROL SPRITZ <i>il classico spritz italiano, perfettamente bilanciato tra il dolce e l'amaro</i>	€ 7,00
HUGO SPRITZ <i>un'alternativa fresca e aromatica allo spritz classico, preparato con prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda e foglie di menta fresca. un drink leggero e profumato</i>	€ 7,00
CRODINO <i>servito con ghiaccio</i>	€ 3,50

* Le Bibite alla Spina *

Coca piccola 20 cl	€ 3,00
Coca media 40 cl	€ 4,00
Coca grande 50 cl	€ 5,00

* Le Bibite in Bottiglia *

Acqua naturale	€ 2,50
Acqua gassata	€ 2,50
Bibite in lattina 33 cl (coca cola, coca cola zero, fanta, lemonsoda, sprite)	€ 2,50
Estathe lattina limone e pesca	€ 2,50
Succo di frutta mela e arancia	€ 2,50

* Le Birre alla Spina *

Forst piccola bionda 20 cl	€ 3,00
Forst media bionda 40 cl	€ 5,00
Forst grande bionda 50 cl	€ 7,00
Forst Rossa piccola 20 cl	€ 4,00
Forst Rossa media 40 cl	€ 6,00
Forst Rossa grande 50 cl	€ 8,00

* Le Birre Tedesche*

Weissbier Hell Bionda 50cl	€ 7,00
UrWeisse Weisse Ambrata 50 cl	€ 7,00



Pizzeria & Pinseria

* Dolci fatti in casa *

Tiramisù	€ 6,00
Tiramisu al pistacchio (senza glutine) <i>cremoso e avvolgente, con una delicata crema al mascarpone e pistacchio che rende questa versione del tiramisu unica e irresistibile</i>	€ 7,00
Minicake al caramello (senza glutine) <i>pan di spagna al cacao inzuppato con bagna alla nocciola, farcito con una crema al mascarpone aromatizzata al caramello e decorata con caramello salato, crema gianduia e granella di nocciole per un equilibrio perfetto tra dolcezza e croccantezza</i>	€ 7,00
Tatufo alla crema siciliana (senza glutine) * <i>un delizioso semifreddo con ricotta di pecora variegata al pistacchio e cuore al cioccolato fondente</i>	€ 7,00
Tartufo noir (senza glutine e senza lattosio) * <i>un cuore fondente di cioccolato avvolto in una copertura intensa e vellutata, ideale per gli amanti del cioccolato</i>	€ 7,00

* possibilità di farlo anche affogato
affogato al caffè + 1 euro
affogato al rum/altri liquori + 3 euro

Cheesecake - Nutella - Caramello - Pistacchio - Frutti di bosco	€ 6,00
Delizia al Kinder <i>Biscotti al cioccolato accompagnati da una mousse al kinder</i>	€ 7,00
Soufflè cioccolato	€ 6,00
Soufflè pistacchio	€ 6,00
Sorbetto al limone <i>senza glutine - senza lattosio</i>	€ 5,00
NUTELLINO <i>un'esplosione di golosità con nutella, caffè espresso, panna montata e una spolverata di cioccolato</i>	€ 4,00
PISTACCHIOSO <i>crema di pistacchio avvolgente, caffè intenso e panna montata per un mix cremoso e aromatico</i>	€ 4,00



Pizzeria & Pinseria

* Brunch Salato *

- SHREK** € 10,00
pane in cassetta con formaggio spalmabile cremoso, rucola fresca, prosciutto cotto di alta qualità, noci croccanti e un tocco di glassa di aceto balsamico
bread with creamy spreadable cheese, fresh arugula, high quality cooked ham, crunchy walnuts and a touch of balsamic vinegar glaze
- TOMINO** € 9,00
fuso servito con un contorno di zucchine e melanzane grigliate per un perfetto equilibrio di sapori
stringy tomino cheese served with a side of grilled zucchini and eggplant for the perfect balance of flavors
- BAGEL** € 14,00
ai multicereali arricchito con salmone affumicato, avocado e philadelphia per un mix di morbidezza e gusto deciso
multigrain bagel enriched with smoked salmon, avocado and philadelphia for a mix of softness and strong flavor
- AVOCADO TOAST** € 13,00
pane abbrustolito guarnito con cremoso avocado, uovo in camicia e pomodorini caramellati per un tocco di dolcezza
toasted bread garnished with creamy avocado, poached egg and caramelized cherry tomatoes for a touch of sweetness
- MIMMO** € 15,00
fetta di pane croccante con pesto alla genovese avvolto dal gusto intenso del prosciutto crudo Villani alta qualità, il tutto esaltato dalla cremosità della burrata pugliese
slice of crispy bread with Genovese pesto wrapped in the intense flavor of high quality Villani prosciutto crudo, all enhanced by the creaminess of burrata from Puglia
- PADELLINO DEL TESTA** € 8,00
uova al tegamino servite con una deliziosa salsa di pomodoro e pane abbrustolito, per un brunch dal sapore unico
fried eggs served with a delicious tomato sauce and toasted bread for a uniquely flavored brunch
- MAYA** € 7,00
pane in cassetta abbrustolito con ricotta fresca accompagnata da pomodori secchi e olive, per un'armonia di sapori mediterranei
toasted cassette bread with fresh ricotta accompanied by sun-dried tomatoes and olives, for a harmony of Mediterranean flavors
- SKIP** € 9,00
bagel ai multicereali farcito con uova strapazzate soffici e bacon croccante
Multigrain bagel stuffed with fluffy scrambled eggs and crispy bacon

AGGIUNTE

uovo cotto in padella € 4 | salmone affumicato € 5 | bacon € 4



Pizzeria & Pinseria

** Allergeni **

Allergenic factors | Allergene Faktoren

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, TRACCE DI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENICI

(ai sensi del Reg. CE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte (incluso lattosio), Frutta a guscio (noci, pistacchi, ecc), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), Lupini, Molluschi e tutti i derivati dei prodotti sopra citati.

Si invitano i consumatori allergici a uno o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordinazione.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT THE FOOD GIVEN MAY CONTAIN, EVEN IF NOT EXPRESSLY INDICATED IN NAME OF THE DISH, TRACES OF ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS

(under Reg. 1169/11, Legislative Decree no. 109/92, 88/2009, as amended)

Cereals with gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk (including lactose), Nuts (walnuts, pistachios, etc.). Celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide and sulphites (possibly contained in wines), Lupins, Molluscs and all derivatives above-mentioned.

We invite allergic clients with one or more of the allergens above-mentioned to notify our staff when placing their order.
Thank you.

WIR INFORMIEREN UNSERE KUNDEN, DASS DAS ESSEN GEGEBEN ENTHALTEN KANN, AUCH WENN SIE NICHT AUSDRÜCKLICH ANGEGEBEN NAME DES GERICHTS, SPUREN EINES ODER MEHRERER DER FOLGENDEN ALLERGENE

(unter Reg. 1169/11, Gesetzesverordnung Nr. 109/92, 88/2009, geänderte Fassung)

Getreide mit Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Nüsse (Walnüsse, Pistazien, etc.). Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite (möglicherweise in Weinen), Lupinen, Weichtiere und alle Derivate oben genannten.

Wir laden allergische Kunden mit einem oder mehreren der oben genannten Allergene an die Mitarbeiter zu informieren, wenn Platzierung ihrer Reihenfolge.
Danke.