

PIZZE SPECIALI

Carbonara	12
Guanciale di Norcia, uovo, pecorino romano dop, pepe nero	
Amatriciana	12
Sugo all'amatriciana, guanciale croccante, pecorino	
AmorGherita	9
Pomodoro, mozzarella, pecorino, menta romana	
Tropeana	12
Mozzarella di bufala, cipolla rossa di Tropea, olive nere, zeste di limone	



**TUTTI I DOLCI PROVENGONO DA BIBLOS,
LA NOSTRA PASTICCERIA, E VENGONO
PREPARATI E CONSEGNATI FRESCHI OGNI GIORNO**

Cookie di ricotta e cioccolato	5.5
Cheesecake lampone o nutella	5.5
Tiramisù	5.5
Torta della nonna	5.5
Pastiera	5.5
Caprese	5.5
Babà	5.5



BEVANDE

Coca Cola / Fanta / Sprite 0,33 cl	3
Coca Cola 1,5 lt	5
Acqua naturale o frizzante 1 lt	2
Lievito lager 0,33 cl	3.5
Selezione birre artigianali 0,33 cl	5

CHIEDICI AL MOMENTO DELL'ORDINE LE PIZZE DEL GIORNO

**SERVIZIO TAKE AWAY
E DELIVERY
CON FATTORINI INTERNI**



PRATI
342 5280551
06 44238421
VIA ANDREA
DORIA 12

FLEMING
351 5388331
06 99709481
VIA FLAMINIA
525, ROMA

CHIANA
339 7160485
06 30326589
VIA CHIANA
58/64



**CI TROVI
ANCHE SU**



ANTIPASTI



Panzanella di baccalà "a modo nostro"	8
<small>Baccalà marinato, pane fatto in casa ammollato, pomodoro, basilico</small>	
Mozzarella di bufala campana dop (150gr) e prosciutto di Parma 24 mesi	9.5
Burratina di Andria (150 gr.) e alici di Cetara	10

IL PANE CON CUI PREPARIAMO LE BRUSCHETTE È FATTO IN CASA E VIENE PREPARATO OGNI GIORNO DAI NOSTRI PIZZAIOLI NEL FORNO A LEGNA



BRUSCHETTE



Bruschetta al pomodoro	2.5
Bruschetta lardo di Colonnata e rosmarino	3
Bruschetta e ciauscolo	3
Bruschetta stracciatella e alici di Cetara	3.5
Bruschetta con pollo alla cacciatora	4
Bruschetta picchiapò	4
<small>bollito di manzo cotto con sugo di pomodoro e cipolla</small>	

NON SOLO PIZZA

I FUORI MENU PER CHI VUOLE QUALCOS'ALTRO

SIAMO UNA PIZZERIA, MA AMIAMO CIMENTARCI AI FORNELLI PER PROPORRE PIATTI SEMPLICI DELLA TRADIZIONE O ALTERNATIVE LEGGERE, COSÌ DA POTER ACCONTENTARE CON GUSTO E GENUINITÀ TUTTI I PALATI E TUTTE LE ESIGENZE. PERCHÉ TRA UNA PIZZA E L'ALTRA, PUÒ CAPITARE DI VOLER CAMBIARE!

I SECONDI

Roast Beef di manzo	10
Cotoletta panata	9
Baccalà al vapore, pomodorini, olive e capperi	10
Polpette di vitella in bianco	10
Petto di pollo ai ferri	10
Carpaccio di manzo rucola e grana	12
Galletto panato	13
<small>Galletto intero panato e fritto, marinato con uovo, rosmarino e limone servito con insalata e patatine fritte a sfoglia</small>	

I CONTORNI

Cicoria / Broccoletti	5
Insalata mista di stagione	5
Patatine fritte	4
Verdure grigliate	6

FRITTI

LA PANATURA DEI NOSTRI FRITTI È REALIZZATA ESCLUSIVAMENTE CON PANGRATTATO AUTOPRODOTTO. SFORNIAMO, ESSICCHIAMO E LAVORIAMO APPPOSITAMENTE IL PANE OGNI GIORNO PER GARANTIRNE LA MIGLIORE CROCCANTEZZA

Suppli classico	2.5
<small>Riso, ragù di manzo, mozzarella</small>	
Suppli cuor di bufala	3
<small>passata di pomodoro, basilico e mozzarella di bufala</small>	
Suppli speck, radicchio e gorgonzola	3.5
<small>Riso, radicchio trevigiano, gorgonzola piccante dop</small>	
Suppli carbonara	3
<small>Riso, guanciale di Norcia, uovo, pepe, pecorino dop</small>	
Crocchetta di patate	2.5
<small>Patate, prezzemolo, noce moscata, uovo</small>	
Crocchetta patate e prosciutto cotto	3
<small>Patate, prosciutto cotto</small>	
Fiore di zucca alla romana (a seconda della stagione)	3
<small>Fiore di zucca pastellato ripieno di mozzarella e alici</small>	
Filetto di baccalà alla romana	4.5
<small>Pastellato come vuole la tradizione</small>	
Mozzarella panata	5
Olive Ascolane (5 pezzi)	5
<small>Fatte in casa con la nostra speciale panatura</small>	
Patatine fritte fatte in casa	4

FRITTATINE DI PASTA

II PRIMI DELLA TRADIZIONE DIVENTANO IL RIPIENO DELLA NOSTRA CROCCANTE PANATURA. FATTI RIGOROSAMENTE CON PASTA FATTA IN CASA DAL NOSTRO MASTRO SFOGLINO

Crocchetta con bucatini all'amatriciana	3.5
Crocchetta di tonnellacci cacio e pepe	3.5
Lasagnetta panata	4

CALZONI

Calzone semplice	11
<small>Mozzarella, prosciutto cotto o crudo</small>	
Calzone napoletano	11
<small>Ricotta di bufala, fiordilatte, salame piccante</small>	

PIZZE ROSSE

Marinara	6.5
<small>Pomodoro, origano, aglio e olio</small>	
Margherita	7.5
<small>Pomodoro, fiordilatte</small>	
Margherita e bufala	10
<small>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</small>	
Supermargherita	11
<small>tomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano 24 mesi</small>	
Napoli	8.5
<small>Pomodoro, fiordilatte, alici</small>	
Funghi	8.5
<small>Pomodoro, fiordilatte, funghi</small>	
Diavola	9
<small>Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, nduja calabrese</small>	
Capricciosa	10
<small>Pomodoro, fiordilatte, olive nere, funghi, uovo sodo, prosciutto crudo di Parma</small>	
Parmigiana	9.5
<small>Pomodoro, fiordilatte, melanzane, parmigiano, basilico</small>	
Arrabbiata e stracciatella	10
<small>Pomodoro, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, burrata di Andria Piennolo, alici, olive, capperi</small>	

PIZZE BIANCHE

Bufala e Piennolo	10.5
<small>Mozzarella di bufala, Pomodoro pacchetto del Piennolo, olio evo</small>	
Patate e pancetta	9.5
<small>Patate, pancetta piacentina dop, fiordilatte</small>	
Fiori di zucca	10
<small>Fiordilatte, fiori di zucca, alici</small>	
Boscaiola	9
<small>Fiordilatte, funghi, salsiccia</small>	
Burrata e speck	10.5
<small>Fiordilatte, burrata di Andria igp, speck dell' Alto Adige</small>	
Quattro formaggi	10
<small>Fiordilatte, parmigiano reggiano dop, gorgonzola dop, burrata di Andria</small>	
Broccoli e salsiccia	10
<small>Fiordilatte, broccoletti ripassati, salsiccia, olio al peperoncino</small>	
Ortolana	9
<small>Fiordilatte, verdure secondo disponibilità di stagione</small>	
Pizza Crostino	8.5
<small>Fiordilatte, prosciutto cotto</small>	