

## BEVANDE

### BIRRE ARTIGIANALI KUORE ITALIANO

"ELMERINA" Birra Pils Artigianale. Non filtrata, non pastorizzata	0,33 lt <b>5,50</b>	0,75 lt <b>10,80</b>
"VIA CUREL" Birra Blanche Artigianale. Non filtrata, non pastorizzata		0,5 lt <b>7,90</b>
"ISA" Birra American Ale Artigianale Ambrata. Non filtrata, non pastorizzata		0,5 lt <b>7,90</b>

### BIRRE

#### BIRRA PORETTI ALLA SPINA



<b>4 LUPPOLI ORIGINALE</b>	0,3 lt <b>2,90</b>
Birra chiara a bassa fermentazione 5,5% alc.	0,5 lt <b>4,80</b> 1,5 lt <b>13,50</b>

<b>6 LUPPOLI ORIGINALE</b>	0,3 lt <b>3,80</b>
Birra bock rossa a bassa fermentazione 7,0% alc.	0,5 lt <b>5,80</b> 1,5 lt <b>16,50</b>

<b>7 LUPPOLI STAGIONALE</b>	0,3 lt <b>4,50</b>
Birre ambrate a rotazione da 4,8% a 6,3% alc.	0,5 lt <b>6,50</b> 1,5 lt <b>18,00</b>

<b>9 LUPPOLI WITBIER</b>	0,3 lt <b>3,80</b>
Birra agrumata e speziata ad alta fermentazione 5,2% alc.	0,5 lt <b>5,80</b> 1,5 lt <b>16,50</b>

#### BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Birra Poretti BIO 4 Luppoli</b>	0,33 lt <b>5,00</b>
Birra analcolica	0,33 lt <b>3,50</b>
Weiss bier Erdinger (tipica birra di frumento bavarese)	0,5 lt <b>5,00</b>
Birra senza glutine	0,33 lt <b>5,00</b>
Birra BIO	0,33 lt <b>5,00</b>



## BIBITE

<b>COCA COLA, COCA COLA ZERO</b>	0,3 lt <b>2,80</b>	0,5 lt <b>3,80</b>	1,5 lt <b>9,50</b>
<b>ACQUA</b> (naturale/frizzante) <i>Lauretana, la più leggera d'Europa</i>		0,5 lt	<b>1,50</b>
<b>BOTTIGLIA VETRO</b> Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite		0,33 lt	<b>3,00</b>
<b>LATTINA</b> The limone / pesca, Coca Cola senza caffeina		0,33 lt	<b>2,50</b>
<b>BOTTIGLIE GALVANINA</b> Aranciata BIO, Thè limone BIO, Thè Pesca BIO, Chinotto BIO, Gassosa BIO, Cola decaffeinata BIO		35,5 cl	<b>4,50</b>

## I VINI

<b>VINO BIANCO FRIZZANTE SFUSO</b>	0,25 lt <b>3,00</b>	0,5 lt	<b>5,00</b>
<b>LAMBRUSCO AGRITURISMO PIANDERNA</b>		0,75 lt	<b>8,50</b>
<b>LAMBRUSCO OTTOCENTO NERO</b>		0,75 lt	<b>9,00</b>
<b>LAMBRUSCO CAMPANONE</b>		0,375 lt	<b>4,80</b>
<b>ROSATO AGRITURISMO PIANDERNA</b>		0,75 lt	<b>9,50</b>
<b>CHIANTI / NERO D'AVOLA</b>		0,75 lt	<b>12,00</b>
<b>GEWÜRTZTRAMINER</b>		0,75 lt	<b>15,00</b>
<b>FALANGHINA</b>		0,75 lt	<b>12,00</b>
<b>GRECO DI TUFO</b>		0,75 lt	<b>14,00</b>
<b>PROSECCO DOC IGT EXTRA DRY TREVISO</b>		0,75 lt	<b>12,00</b>
<b>PROSECCO DOCG</b> (Conegliano Valdobbiadene)		0,75 lt	<b>14,00</b>
<b>FRANCIACORTA</b> (Satèn)		0,75 lt	<b>27,00</b>
<b>VINO AL CALICE</b> (Falanghina, Prosecco, Chianti)			<b>2,50</b>

## PICCOLA DISTILLERIA

<b>GRAPPA POLI MORBIDA</b>		<b>3,00</b>
<b>GRAPPA POLI SECCA</b>		<b>3,00</b>
<b>GRAPPA POLI SARPA BARRIQUE</b>		<b>3,00</b>
<b>WHISKY GLEN GRANT</b>		<b>3,00</b>
<b>WHISKY LAGAVULIN</b>	16 anni	<b>6,00</b>
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b>	7 anni	<b>3,00</b>
<b>RUM ZACAPA CENTENARIO</b>	23 anni	<b>7,00</b>
<b>RUM ZACAPA CENTENARIO</b>	xo	<b>10,00</b>
<b>RUM HAVANA</b>	7 anni	<b>4,00</b>
<b>COGNAC COURVOISIER</b>		<b>3,00</b>
<b>BRANDY VECCHIA ROMAGNA</b>		<b>3,00</b>
<b>LIMONCINO</b>		<b>2,50</b>
<b>AMARI, LIQUORI, NOCINO, ANIMA NERA, BAILEYS</b>		<b>3,00</b>

## CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ / CAFFÈ DECAFFEINATO</b>		<b>1,20</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>		<b>1,50</b>
<b>THÈ / CAMOMILLA / TISANE</b>		<b>1,50</b>
<b>ORZO / GINSENG</b>	tazza piccola <b>1,20</b>	tazza grande <b>1,50</b>

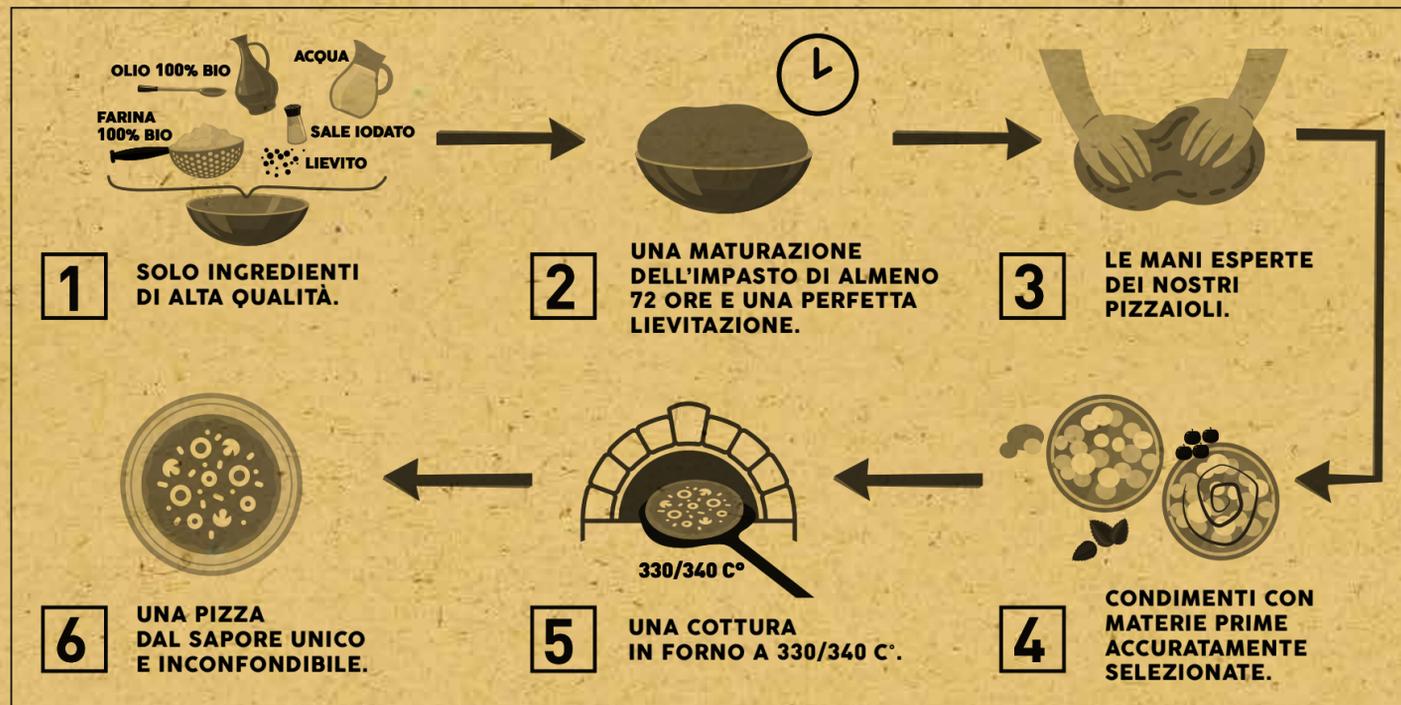
# Pizzi Kotto

pizzeria & lifferia

## FATTI PIZZICARE DAL GUSTO

## Pizza e dolci artigianali preparati a mano

### IL NOSTRO SEGRETO PER UNA PIZZA PERFETTA



**FARINA 100% BIOLOGICA**

Il nostro impasto nasce da un'accurata selezione di **FARINE** di tipo 0 e integrali **DI ORIGINE BIOLOGICA**.



**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIOLOGICO**

Il nostro olio di semi di girasole è prodotto esclusivamente da **COLTIVAZIONI BIOLOGICHE: NON CONTIENE ALCUN OGM** e ha un elevato contenuto di acido linoleico.



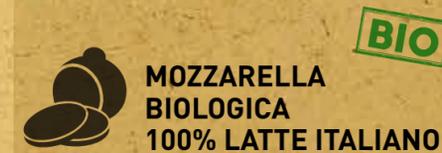
**OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO 100% ITALIANO**

L'olio che utilizziamo è prodotto con un'attenzione meticolosa, **DALL'ULIVO ALLA BOTTIGLIA**, osservando sempre il massimo rispetto della pianta, del terreno e del frutto.



**POMODORO BIOLOGICO 100% ITALIANO**

La nostra salsa è realizzata con soli **POMODORI ITALIANI**, coltivati con concimi organici, per evitare l'impoverimento del suolo, l'inquinamento dell'acqua e soprattutto perché sono più buoni!



**MOZZARELLA BIOLOGICA 100% LATTE ITALIANO**

La nostra mozzarella è realizzata con **LATTE VACCINO FRESCO BIOLOGICO** proveniente da aziende agricole **ITALIANE BIOLOGICHE CERTIFICATE**.



**PASSATA PIANDERNA BIOLOGICA 100% ITALIANA**

**IN ESCLUSIVA PER I NOSTRI LOCALI**  
La passata è fatta con pomodori coltivati esclusivamente nell'**AGRITURISMO PIANDERNA**: raccolti a mano, lavorati secondo le nostre antiche tradizioni e senza aggiunta di conservanti.



### LUNGA MATURAZIONE = PIZZA LEGGERA

Il nostro impasto viene preparato con una **bassa percentuale di lievito** e solo il **5% di olio** e **matura fino a 72 ore**. L'impasto non contiene prodotti di origine animale.

## MORSIKOTTI

BOCCONCINI DI PASTA PIZZA FRITTA GOURMET

<b>CRUDO</b> Farcito con prosciutto Crudo di Parma (20 m.), stracciatella, foglia di basilico	<b>2,50</b>
<b>PANCETTA</b> Farcito con pancetta affumicata cotta a bassa temperatura, Pecorino Romano DOP	<b>2,50</b>
<b>COTTO</b> Farcito con prosciutto cotto, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, carciofi, origano BIO	<b>2,50</b>
<b>ACCIUGA</b> Farcito con stracciatella, pomodori freschi parzialmente essiccati, acciuga	<b>2,50</b>
<b>MIX DI MORSIKOTTI</b> 4 pz. 1 per tipo	<b>9,50</b>

GUSTALI MENTRE ASPETTI LA TUA ORDINAZIONE!



## LE PIZZE

### LE CLASSICHE LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

SOTTILI

<b>BUFALA</b> Pom., mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP	<b>7,50</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> Pom., mozz., prosciutto cotto, pesto di salame fresco, funghi champignon trifolati	<b>7,60</b>
<b>CARCIOFI</b> Pom., mozz., carciofi	<b>7,20</b>
<b>COTTO</b> Pom., mozz., prosciutto cotto	<b>6,50</b>
<b>CRUDO</b> Pom., mozz. - <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto Crudo di Parma (20 m.)	<b>8,40</b>
<b>DIAVOLA</b> Pom., mozz., salamino piccante 	<b>6,80</b>
<b>FUNGHI</b> Pom., mozz., funghi champignon trifolati	<b>6,50</b>
<b>FUNGHI PORCINI</b> Pom., mozz., funghi porcini	<b>8,80</b>
<b>GORGONZOLA</b> Pom., mozz., gorgonzola DOP	<b>7,00</b>
<b>MARGHERITA</b> Pom., mozzarella	<b>5,20</b>
<b>NAPOLI</b> Pom., mozz., acciughe - <i>FF<sup>11</sup></i> : origano BIO	<b>6,50</b>
<b>OLIVE</b> Pom., mozz., olive taggiasche	<b>6,50</b>
<b>4 FORMAGGI</b> Pom., mozz., formaggi misti <i>FF<sup>11</sup></i> : scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.)	<b>7,80</b>
<b>4 STAGIONI</b> Pom., mozz., prosciutto cotto, pesto di salame fresco, funghi champignon trifolati, carciofi	<b>7,80</b>
<b>ROMANA</b> Pom., mozz., acciughe, capperi - <i>FF<sup>11</sup></i> : origano BIO	<b>6,80</b>
<b>SALSICCIA</b> Pom., mozz., pesto di salame fresco	<b>6,80</b>
<b>SPECK</b> Pom., mozz. - <i>FF<sup>11</sup></i> : speck	<b>7,40</b>
<b>STRACCHINO E RUCOLA</b> Pom., mozz., stracchino - <i>FF<sup>11</sup></i> : rucola, olio eva BIO	<b>7,00</b>
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Pom., mozz., tonno pinne gialle, cipolla caramellata	<b>7,50</b>
<b>VEGETARIANA</b> Pom., mozz., verdure miste alla griglia	<b>8,00</b>
<b>WÜRSTEL E PATATINE</b> Pom., mozz., würstel, patatine* fritte	<b>6,50</b>

### LEGENDA

<sup>(1)</sup> *FF*: Fuori Forno

<sup>(2)</sup> **Pomodorini datterini conditi**: con battuto di basilico Genovese DOP, olio eva BIO, olio di semi di girasole BIO, sale, aglio.

<sup>(3)</sup> **Battuto di basilico Genovese DOP**: condito con olio eva BIO, sale.

<sup>(4)</sup> **Sfizietto Calabrò**: peperoncini piccanti tritati, olio di semi di girasole biologico, aceto, sale.



VEGANO



PICCANTE

LA VOSTRA SODDISFAZIONE È SEMPRE AL PRIMO POSTO.  
PER QUALSIASI ESIGENZA O RICHIESTA PARTICOLARE VI INVITIAMO  
A RIVOLGERVI AL PERSONALE DI SALA. SE INVECE AVETE CONSIGLI  
O SUGGERIMENTI, SCRIVETECI A [info@pizzikotto.it](mailto:info@pizzikotto.it)

## LE SPECIALITÀ DEL KUORE

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

SOTTILI

<b>BLUES</b> Pom., mozz., prosciutto Crudo di Parma (20 m.), pomodorini datterini, funghi champignon freschi - <i>FF<sup>11</sup></i> : scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.)	<b>9,00</b>
<b>CUCCILO</b> Pom., mozz., prosciutto cotto, funghi champignon freschi, scamorza affumicata BIO, pomodorini datterini - <i>FF<sup>11</sup></i> : aceto balsamico a scaglie	<b>8,90</b>
<b>JAZZ</b> Pom., mozz., gorgonzola DOP - <i>FF<sup>11</sup></i> : radicchio fresco, battuto di basilico Genovese DOP <sup>(3)</sup>	<b>8,00</b>
<b>O SOLE MIO</b> Mozz., pomodoro a macchie, olive taggiasche <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodori freschi parzialmente essiccati, battuto di basilico Genovese DOP <sup>(3)</sup>	<b>8,40</b>
<b>PAPRIKA</b> Pom., mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodorini datterini conditi <sup>(2)</sup> , origano BIO	<b>8,60</b>
<b>PARMIGIANA</b> Pom., mozz., Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), basilico, melanzane, pomodorini datterini	<b>8,80</b>
<b>PAT BON</b> Pom., mozz., patate arrosto, prosciutto cotto <i>FF<sup>11</sup></i> : scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.)	<b>8,80</b>
<b>PRIMAVERA</b> Pom., mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, pomodorini datterini - <i>FF<sup>11</sup></i> : rucola, olio eva BIO	<b>8,90</b>
<b>ROCK</b> Pom., mozz., pancetta affumicata, gorgonzola DOP, spinaci*, salamino piccante 	<b>8,60</b>
<b>RUSTICA</b> Pom., mozz., scamorza affumicata BIO - <i>FF<sup>11</sup></i> : speck	<b>8,00</b>
<b>SOTTOBOSCO</b> Pom., mozz., funghi misti (funghi champignon freschi, funghi champignon trifolati, funghi porcini)	<b>8,90</b>
<b>TIROLESE</b> Pom., caciottina, funghi freschi champignon - <i>FF<sup>11</sup></i> : speck	<b>8,60</b>
<b>TRUDY</b> Pom., mozz. - <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto Crudo di Parma (20 m.), rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), olio eva BIO	<b>9,20</b>
<b>ARRABBIATISSIMA</b> <b>BIANCA</b> Mozz., salamino piccante, cipolla caramellata  <i>FF<sup>11</sup></i> : Sfizietto Calabrò <sup>(4)</sup>	<b>8,00</b>
<b>STRACCIATELLA</b> <b>BIANCA</b> Mozz., stracciatella, spinaci*, prosciutto cotto <i>FF<sup>11</sup></i> : scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.)	<b>9,20</b>

### LE SENZA LATTOSIO

LE PIZZE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

SOTTILI

Le mozzarelle senza lattosio non contengono Latte Vaccino Biologico e non provengono da aziende Italiane Biologiche.

<b>COUNTRY</b> Pomodoro, mozz. senza lattosio - <i>FF<sup>11</sup></i> : bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), olio eva BIO	<b>9,50</b>
<b>LIGHT</b> Pomodoro, mozz. senza lattosio - <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodorini datterini, rucola, aceto balsamico a scaglie, olio eva BIO	<b>7,90</b>
<b>SISSY</b> Pomodoro, mozz. senza lattosio, zucchine, prosciutto cotto <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodorini datterini, origano BIO, olio eva BIO	<b>8,90</b>



### AGGIUNTE E VARIAZIONI

È possibile richiedere:  
le pizze fatte ALTE (ALLA NAPOLETANA) e “DI MEZZO” con l’aggiunta di € 1,30  
la PASSATA PIANDERNA BIOLOGICA in tutte le pizze con l’aggiunta di € 0,50  
la MOZZARELLA SENZA LATTOSIO con l’aggiunta di € 0,50

Per altre modifiche saranno applicati i seguenti costi:  
€ 1,00 per ogni modifica ingrediente  
€ 2,00 per stracciatella, olive taggiasche e mozzarella di Bufala Campana BIO DOP  
€ 2,50 per prosciutto Crudo di Parma (20 m.), bresaola, acciughe del Mar Mediterraneo, porcini

\*A garanzia della qualità e della sicurezza alimentare alcuni prodotti o ingredienti sono decongelati. Questi prodotti sono contrassegnati con un asterisco.

Il libro degli **ALLERGENI**, da consultare in caso di **ALLERGIE, INTOLLERANZE** o dubbi in merito, è disponibile in cassa.

**SERVIZIO A PERSONA € 1,20**  
**SERVIZIO GRATUITO PER BAMBINI FINO A 10 ANNI**

### LE VEGANE

LE PIZZE SENZA INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE

SOTTILI

<b>ALLY</b> Pomodoro, funghi champignon trifolati  <i>FF<sup>11</sup></i> : sesamo tostato salato (gomasio BIO), pomodorini datterini conditi <sup>(2)</sup> , origano BIO	<b>7,20</b>
<b>MEDITERRANEA</b> Pomodoro, olive taggiasche, capperi, melanzane  <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodorini datterini conditi <sup>(2)</sup> , origano BIO	<b>7,80</b>
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, verdure miste, capperi - <i>FF<sup>11</sup></i> : origano BIO 	<b>7,20</b>

### LE “DI MEZZO”

NÉ ALTE NÉ BASSE... UNA VIA DI MEZZO

“DI MEZZO”

<b>FRESCOTTO</b> Pomodoro a macchie, mozz. - <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto cotto, origano BIO, basilico, olio eva BIO	<b>9,50</b>
<b>SANT'ILARIO</b> Pomodoro a macchie, mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, origano BIO - <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto Crudo di Parma (20 m.)	<b>10,00</b>
<b>ZIO</b> Pomodoro a macchie, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, olive taggiasche, basilico <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto Crudo di Parma (20 m.)	<b>10,50</b>
<b>VOLA VIA</b> <b>BIANCA</b> Mozz., stracchino, cipolla caramellata - <i>FF<sup>11</sup></i> : mortadella	<b>9,00</b>
<b>ROMAGNOLA</b> <b>BIANCA</b> Mozz., Stracchino - <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto Crudo di Parma (20 m.), rucola, olio eva BIO	<b>9,80</b>
<b>WOLF</b> <b>BIANCA</b> Mozz. - <i>FF<sup>11</sup></i> : pancetta affumicata cotta a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), aceto balsamico a scaglie	<b>10,50</b>

### LE ALTE

LE PIZZE “ALLA NAPOLETANA” CON CORNICIONE

ALTE

<b>BACCO</b> Passata Pianderna BIO, mozz., caciottina, pancetta affumicata <i>FF<sup>11</sup></i> : scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), aceto balsamico a scaglie	<b>9,80</b>
<b>BELLA NAPOLI</b> Pom., mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP <i>FF<sup>11</sup></i> : acciughe del Mar Mediterraneo, origano BIO, basilico, olio eva BIO, ciuffo di origano	<b>10,00</b>
<b>CESARINA</b> Passata Pianderna BIO, mozz., Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), basilico	<b>9,20</b>
<b>FUFI</b> Pom., mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, pesto di salame fresco,  salamino piccante - <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodorini datterini conditi <sup>(2)</sup> , origano BIO	<b>9,80</b>
<b>LUDO</b> Pom., mozz., stracciatella - <i>FF<sup>11</sup></i> : prosciutto Crudo di Parma (20 m.), pomodorini datterini conditi <sup>(2)</sup> , origano BIO	<b>10,00</b>
<b>REGINA</b> Pom., mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP <i>FF<sup>11</sup></i> : origano BIO, basilico, olio eva BIO, ciuffo di origano	<b>9,00</b>
<b>BRUNA</b> Passata Pianderna BIO, caciottina, pesto di salame fresco	<b>9,00</b>
<b>DIVINA</b> Pomodoro pelato BIO schiacciato a mano - <i>FF<sup>11</sup></i> : stracciatella, basilico, olio eva BIO	<b>10,00</b>
<b>CULATTA</b> Pomodoro pelato BIO schiacciato a mano <i>FF<sup>11</sup></i> : stracciatella, basilico, olio eva BIO, culatta	<b>12,00</b>
<b>BORGHETTO</b> <b>BIANCA</b> Mozz., scamorza affumicata BIO, patate al forno, funghi porcini - <i>FF<sup>11</sup></i> : speck	<b>9,20</b>
<b>MARY</b> <b>BIANCA</b> Mozz., mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, funghi porcini, pancetta affumicata - <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodori freschi parzialmente essiccati	<b>10,00</b>
<b>POSILLIPO</b> <b>BIANCA</b> Mozz., pesto di salame fresco,  cimette di rapa leggermente piccanti (friarieli) - <i>FF<sup>11</sup></i> : pomodori freschi parzialmente essiccati	<b>9,20</b>



## LA CUCINA

### I FREDDI

<b>TAGLIERE DI CULATTA E BUFALA</b> Culatta, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP e grissini di pizza	<b>9,00</b>
<b>TAGLIERE DI AFFETTATI</b> Culatta, mortadella, pancetta cotta a bassa temperatura, Salame Fiorentino, Parmigiano Reggiano DOP (24 m.) e grissini di pizza	<b>9,50</b>
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b> Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), Pecorino Romano DOP, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, stracchino, gorgonzola DOP, noci, miele BIO e grissini di pizza	<b>9,50</b>
<b>MISTICANZA DI POLLO</b> Pollo, spinacino, radicchio, Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), pomodorini, zest di limone, olio eva BIO, aceto balsamico a scaglie	<b>8,40</b>
<b>PINZIMONIO DI POLPO</b> Polpo, sedano, olive taggiasche, basilico, pomodorini, zest di limone, olio eva BIO	<b>10,80</b>
<b>MACEDONIA DI SALMONE</b> Salmone, finocchio, arance, insalata mista, sesamo tostato salato (gomasio BIO), zest di limone, olio eva BIO	<b>9,80</b>

### I CROCCANTI

FATTI A MANO, PASTELLATI E FRITTI

<b>SELEZIONE DI VERDURE FRESCHE</b> Melanzane, zucchine, peperoni, broccoli, carote	<b>4,80</b>
<b>ARANCINI</b> Riso, spinaci, scamorza affumicata BIO (3 pz.)	<b>3,00</b>
Riso, pomodoro, mozzarella e basilico (3 pz.)	<b>2,80</b>
Selezione di arancini (3 pz. per tipo)	<b>5,40</b>
<b>MOZZARELLE IN CARROZZA</b> Pane farcito con mozzarella di Bufala Campana BIO DOP e acciughe, servito con Passata Pianderna BIO	
2 pz.	<b>3,80</b>
4 pz.	<b>6,90</b>
<b>SELEZIONE DI CROCCANTI</b> Arancini (2 pz. per tipo), selezione di verdure fresche (2 pz. per tipo) e mozzarelle in carrozza (2 pz. per tipo) servite con Passata Pianderna BIO	<b>8,50</b>

### LE PASTE

CON PASTA FRESCA BIO DI GRANO ITALIANO  
LE PASTE DELLA TRADIZIONE RIVISITATE DA NOI

Potete scegliere anche gli spaghetti al farro BIO e variare gli abbinamenti che vi proponiamo.

<b>TROCCHI AL POMODORO</b> con salsa di pomodoro e basilico	<b>7,00</b>
<b>TROFIE ALLA LIGURE</b> con fagiolini*, patate lesse, battuto di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.) e basilico, battuto di basilico Genovese DOP <sup>(3)</sup> , olio eva BIO	<b>7,00</b>
<b>TROCCHI TRICOLORE</b> con salsa di pomodoro, stracciatella, basilico	<b>8,00</b>
<b>TROCCHI ALL'AMATRICIANA</b> con salsa di pomodoro, guanciale, cipolla, vino rosso, Pecorino Romano DOP	<b>8,00</b>
<b>STROZZAPRETI ALLA NORMA</b> con melanzane, salsa di pomodoro, ricotta affumicata, basilico	<b>8,00</b>
<b>TROCCHI ALLA MEDITERRANEA</b> con tonno pinne gialle, salsa di pomodoro, olive taggiasche, prezzemolo	<b>8,50</b>
<b>SFORMATINO DI RISO ETNICO</b> Riso basmati BIO e riso venere BIO con verdurine scottate, pomodorini datterini,  salsa di soia e sesamo tostato salato (gomasio BIO)	<b>8,50</b>
<b>TROCCHI ALLA CARBONARA</b> con pancetta cotta a bassa temperatura, uova, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP (24 m.), pepe	<b>8,50</b>
<b>TORTELLI VERDI*</b> con burro e salvia	<b>9,00</b>

### I CALDI

<b>TAGLIATA DI POLLO</b> servita con insalata mista e riso etnico BIO (riso basmati BIO, riso venere BIO)	<b>9,80</b>
<b>POLLO AL CARTOCCIO</b> pollo, patate al forno, carote, cipolla caramellata, rosmarino, olio eva BIO, riso venere BIO	<b>10,50</b>
<b>POLPO AL CARTOCCIO</b> Polpo, salsa di pomodoro, capperi, patate al forno, basilico, olio eva BIO con crostoni di pane	<b>13,80</b>
<b>PANPIZZA SALMONE E LIMONE</b> con maionese, spinacino, salmone, finocchi, zest di lime, sesamo tostato salato (gomasio BIO) servito con fantasia di verdure	<b>13,50</b>
<b>PANPIZZA POLPO E BUFALA</b> con maionese, polpo, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, spinacino, olive taggiasche, battuto di basilico Genovese DOP <sup>(3)</sup> servito con fantasia di verdure	<b>13,80</b>
<b>PANPIZZA MELANZANE E FETA</b> con melanzane fritte, maionese, feta, pomodori freschi parzialmente essiccati, origano BIO, basilico, olio all'aglio servito con fagiolini*	<b>9,00</b>

### I PANINI

<b>COTOLETTA E RUCOLA</b> Cotoletta di petto di pollo*, panbrioches*, maionese, pomodorini, rucola, servito con patate al forno e maionese	<b>9,50</b>
<b>FASSONA E PANCETTA BURGER</b> Hamburger di manzo di fassona, panbrioches*, caciotta, pancetta affumicata cotta a bassa temperatura, lattuga, servito con patate al forno e ketchup	<b>11,80</b>
<b>FASSONA E STRACCIATELLA BURGER</b> Hamburger di manzo di fassona, panbrioches*, maionese, stracciatella, pomodori freschi parzialmente essiccati, origano BIO, basilico, lattuga, servito con patate al forno e maionese	<b>12,40</b>
<b>FASSONA E SPECK BURGER</b> Hamburger di manzo di fassona, panbrioches*, lattuga, maionese, caciotta, funghi champignon trifolati, speck, spinacino, servito con patate al forno e maionese	<b>12,80</b>

### INSALATONI

<b>FANTASIA</b> insalata mista, verdure al vapore, pomodororini, mais, sesamo tostato salato (gomasio BIO)	<b>7,00</b>
<b>CROCCANTE</b> Insalata mista, finocchi, pancetta affumicata croccante, pane tostato e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 m.)	<b>7,80</b>
<b>HABANERO</b> Insalata mista, pollo, carote, pomodorini datterini	<b>8,00</b>
<b>APPETITOSA</b> insalata mista, noci, prosciutto Crudo di Parma (20 m.) croccante, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, patate lesse, aceto balsamico a scaglie	<b>8,40</b>
<b>BUFALINA</b> Insalata mista, mais, tonno pinne gialle, uovo sodo, mozzarella di Bufala Campana BIO DOP, origano	<b>7,50</b>
<b>PIZZIKOTTO</b> Insalata mista, tonno pinne gialle, pomodorini datterini, olive taggiasche, feta, origano	<b>7,50</b>
<b>NORVEGESE</b> Insalata mista, finocchi, salmone, feta	<b>9,80</b>

### CONTORNI

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>2,80</b>
<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>3,00</b>
<b>FANTASIA DI VERDURE</b>	<b>3,00</b>
<b>FAGIOLINI*</b>	<b>3,40</b>
<b>SPINACI*</b>	<b>4,00</b>
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>3,00</b>