

Antipasti

SELEZIONE EMILIANA. affettato di salumi, formaggi misti con confetture servito con fornarina	€18,00
TARTARE DI MANZO. con ricotta mantecata al pepe, composta di fichi e cialda di pane	€16,00
VITO'S SANDWICH. pane integrale ai semi, con robiola, pancetta e pere al brandy	€12,00
CROSTINO BLUE con blue di capra, uva, speck e mandorle	€12,00
CROSTINO MEDITERRANEO. con bufala, acciughe del Cantabrico, pomodorini secchi e basilico	€12,00

Schiacciate da condividere

Su un impasto a lunga lievitazione di Kamut e Canapa, reso unico e leggero dalla presenza di acqua proveniente da fonte termale.

ATTIMI EMILIANI mortadella, straciatella e granella di pistacchio	€12,00
ATTIMI FRESCI pomodoro, pomodorini confit, burrata, pesto di basilico	€12,00
ATTIMI SAPORITI ricotta mantecata al pepe, fichi, coppa estiva, mandorle e miele	€12,00

Contorni

PATATE AL FORNO	€5,00
INSALATA MISTA	€5,00
VERDURE DI STAGIONE. al forno	€5,00

Insalate

FINE ESTATE. misticanza, uva, robiola, fichi, pere e nocciole	€12,00
AMLETO. misticanza, pomodorini, tonno, acciughe, carote e olive nere	€12,00
MEDEA. misticanza, funghi, pere, prosciutto cotto e scamorza tiepidi con glassa di aceto balsamico	€12,00
FORZA DEL DESTINO. spinacino, carote, uva, tofu glassato e semi oleosi	€12,00
NABUCCO. cestino di pasta di pizza con insalata mista e funghi freschi, ricoperta con prosciutto crudo	€15,00

Tutte le insalate possono essere servite in un "cestino di pizza" con un sovrapprezzo di 3 euro

Primi

PASSATELLI. asciutti con fichi, speck e rosmarino	€15,00
consigliamo di accompagnare il piatto con un calice di Barbera di Gradizzolo	€5,00
TORTELLONI. di feta e timo con pere al brandy	€15,00
GRAMIGNA. con ragù bianco di salsiccia	€13,00
TORTELLINI. in brodo di cappone	€15,00
TAGLIATELLE AL RAGU'.	€13,00
LASAGNA CLASSICA.	€13,00

Secondi

TAGLIATA DI MANZO. ai sali scelti	€16,00
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE. rivisitata	€15,00
ROASTBEEF. con salsa allo scalogno, menta e nocciole	€16,00
CACIOCAVALLO. con verdure al forno	€14,00
RATATUILLE. tradizionale	€12,00

Hamburger

pane al sesamo	
CARNIVORO. Tartare di manzo, scamorza, cipolla caramellata, radicchio	€15,00
DELICATO. Hamburger di manzo, insalata, salsa al parmigiano e crudo croccante	€15,00
SPIRITO VERDE. tofu glassato, pere, cipolla ramata e misticanza	€13,00

Tutti i secondi sono serviti con contorno

Per i più piccoli

Pizza a scelta tra le proposte classiche
oppure una porzione a scelta tra lasagne e tortellini
bibita a scelta tra quelle analcoliche .
Una pallina di gelato.

Il menù è disponibile solo per bambini sotto i 12 anni.

12,00€

Scegli **Molecola BIMBI** senza caffeina formato da 250ml
gustosa e SALUTARE.



Pizze classiche

FORNARINA . olio, sale, rosmarino	€3,00
MARINARA . doppio pomodoro, aglio, olio, origano	€4,50
MARGHERITA . pomodoro, mozzarella	€6,50
SICILIANA . doppio pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano	€7,50
PROSCIUTTO COTTO . pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€7,50
SALSICCIA . pomodoro, mozzarella, salsiccia	€8,00
LACRIME . pomodoro, mozzarella, cipolla fresca	€6,50
NAPOLI . pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€6,50
DIAVOLA . pomodoro, mozzarella, salame piccante	€7,50
CAPRICCIOSA . pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, prosciutto cotto	€8,50
CALZONE . pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€8,00
VEGETARIANA . pomodoro, mozzarella e verdure miste	€9,00
QUATTRO STAGIONI . pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto cotto e carciofi	€9,00
QUATTRO FORMAGGI . mozzarella, gorgonzola, scamorza e grana	€8,50
WURSTEL . pomodoro, mozzarella, wurstel	€8,00
SARACENA . mozzarella, pomodorini e grana	€8,00
BUFALA E CRUDO . pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto crudo	€12,00
FRIARIELLI E SALSICCIA . mozzarella, salsiccia e friarielli saporiti	€10,00

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa con un sovrapprezzo di 2,00€.

E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 1,50€ o 2,50€.

Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di euro 2,50.

Bevi made in Italy

Acqua minerale WAMI 75cl "L'acqua che nasce da una missione" €3,00

ACQUA TERMALE AROMATIZZATA con limoni di Sorrento non trattati €1,50

BIBITE IN BOTTIGLIA 25cl artigianali naturali e rispettano l'ambiente €3,50

Molecola,
Molecola Zero,
Molecola Bimbi _ senza caffeina da 250ml

Aranciata,
Chinotto,
Limonata,
Tonica,
Cedrata tassoni,

The freddi (pesca e limone)
Succhi di frutta

Ginger Portofino _ con zenzero, limone e cedro (un aperitivo analcolico dal sapore italiano)
BIRRA SENZA GLUTINE

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 50cl _ Manifattura Birre Bologna €9,50

KAPPA_ Birra chiara con lievi note floreali	alc 5,0%	50cl
AMEICAN PALE ALE_ Birra ambriata chiara con evidenti note agrumate	alc 5,5%	50cl
WEISSBEIR_ Birra chiara al frumento opalescente con note fruttate	alc 5,2%	50cl
BLANCHE_ Birra bianca dissetante speziata con lievi note agrumate	alc 5,3%	50cl

Pizze d'autore

CAPRICCIO DEGLI DEI . brie, funghi trifolati e crudo	€12,00
FANGIO . pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza e funghi freschi	€9,50
PINOCCHIO . mozzarella, salsiccia, patate	€9,00
GIRASOLE . pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, funghi freschi e gorgonzola	€10,00
SAID . mozzarella, pomodorini, pancetta e rucola	€9,50
GIOIA . mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola e pere	€9,00
ALICE . doppio pomodoro, tofu saltato con cipolla e rucola	€9,00
LA BIBI . mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e grana in forno	€12,00

Pizze sul tagliere

AMADEUS . metà gorgonzola, funghi freschi e speck, metà brie, funghi trifolati e crudo	€25,00
SBARAZZINO . pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck e rucola	€25,00
CUORE DELL'ORTO . pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e patate	€25,00
MARIAZZO . mozzarella, pomodorini, origano, melanzane e salame piccante	€25,00
LA TUA SCELTA . componi la tua pizza secondo il tuo gusto.	€25,00

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate a richiesta con un impasto di kamut e canapa con un sovrapprezzo di 2,00€.

E' inoltre possibile aggiungere alcuni ingredienti con un sovrapprezzo di 1,50€ o 2,50€.

Ogni ricetta può essere servita STESA su un tagliere di vetro con un sovrapprezzo di euro 2,50.

Birre alla spina

BIRRA ALLA SPINA 33CL	
BIONDA MENABREA	€4,00
WEIZEN	€5,00
ROSSA PORETTI 6 LUPPOLI	€5,00
CARLSBERG DOPPIO MALTO	€5,00
Degustazione di 4 birre	€12,00

Vini a calice

BIANCHI	
Franciacorta Brut	€7,00
Prosecco	€5,00
Pignoletto vivace	€4,00
Gewürztraminer	€6,00
Chardonnay	€5,00
Albana Corallo Giallo	€5,00
Bianco della casa	€3,00
ROSSI E ROSE'	
Chianti Classico	€5,00
Sangiovese Superiore	€5,00
Negrettino	€5,00
Barbera d'Alba	€5,00
Morellino di Scansano	€5,00
Lambrusco	€5,00
Rosso della casa	€3,00
Rosè Spumante	€5,00

Per la nostra carta dei vini in bottiglia chiedi la selezione al cameriere.