



PER INIZIARE

PADELLINO DI ZUCCA ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸ € 20,00

Baccalà, verze, prugne, fichi e semi di girasole

Padellino pizza with pumpkin

Baccalà (creamed codfish), savoy cabbage, plums, figs and sunflower seeds

LE FRITTATINE

FRITTATINA

CLASSICA NAPOLETANA ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 3,50

Pasta omelette neapolitan style

CROCCHÈ DI PATATE ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 3,50

Potato croquettes with mozzarella and salame

FRITTATINA

CACIO E PEPE ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 4,00

Pasta omelette with black pepper and cheese

PER INIZIARE

LE PIZZE FRITTE

MISTO SFIZIOSO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ € 12,00

Mixed fried

ZEPPOLA DI PIZZA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 9,00

Impanata e frita nel grano Kronos, pomodoro San Marzano, vellutata di fiordilatte affumicato, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano

Fried pizza dough

with tomato, mozzarella, basil pesto and Parmigiano Reggiano cheese

MONTANARA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 10,00

Con pomodoro San Marzano cotto 4 ore, Grana Padano di malga, basilico e pesto alla genovese

Montanara

San Marzano tomato sauce, Grana Padano, basil and Genoese Pesto

MORTADELLA AL PISTACCHIO ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ €13,00

Stracciatella pugliese, Mortadella del salumificio Bonfatti, pesto di pistacchio di Bronte, olio alla senape e salsa andalusa

Mortadella fried pizza

with stracciatella cheese, Mortadella Bologna, Bronte pistachios pesto, mustard oil and andalouse sauce

PULLED PORK ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 13,00

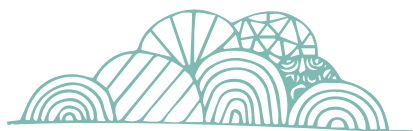
Cavolo rosso croccante, yogurt greco, senape, pulled pork in cbt e scaglie di nachos al mais

Pulled pork

with red cabbage, greek yogurt, mustard, pulled pork and nachos

*“ Questa pizza è buonissima,
sembra proprio una nuvola! ”*

Fu il commento di anni fa di un nostro cliente dopo aver assaggiato per la prima volta la nostra pizza, allora è nata lei...



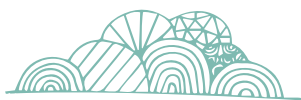
NUVOLA

La pizza di Angelo Di Lieto

*La nostra Nuvola è la creazione speciale di Angelo,
CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO.*

**Per ottenere la sua consistenza, utilizziamo
farina biologica italiana, con aggiunta di riso, avena, orzo e segale.**

L'impasto è caratterizzato da un'idratazione al 90%,
a questo viene aggiunto il lievito di birra e richiede
una lievitazione che va dalle 24 alle 36 ore.



LA PIZZA NUVOLA

CONFIT ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ € 14,00

Base focaccia, passata di ciliegino Sapuri, stracciatella, acciughe del Cantabrico e ciliegino confit fatto in casa

SAURIS ¹⁻⁷⁻⁸ € 14,00

Base focaccia, mozzarella di bufala campana DOP del Caseificio Rivabianca, ciliegino confit fatto in casa e speck di Sauris

PARMA E CUOR DI BURRATA ¹⁻⁷⁻⁸ € 16,00

Base focaccia, prosciutto di Parma 24 mesi del salumificio Casa Graziano, stracciatella pugliese e ciliegino confit fatto in casa

.....

RIPIENA ARICCIA ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 14,00

Stracciatella pugliese, porchetta di Ariccina dell'azienda artigianale Leopardi, mostarda di cipolla di Montoro IGT, Gorgonzola al cucchiaino del caseificio Tosi

RIPIENA AL CARCIOFO ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ € 15,00

Crema di carciofi sott'olio, ricotta dell'Agricansiglio, provola affumicata di Agerola, pesto di agrumi e mandorle, alici di Cetara, basilico e pepe

RIPIENA PULLED PORK ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ € 15,00

Maionese all'arancia e tabasco, pulled pork in cbt, misticanza e mostarda di cipolle



LE PIZZE DI STAGIONE

*il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre fatto maturare 48 ore*

SPECK E MIRTILLI ¹⁻⁵⁻⁷ € 13,00

Fiordilatte del Molise tagliato a coltello, Taleggio, speck bellunese del salumificio Cavarzano Carni e coulis ai mirtilli

PIZZA FEST - OMAGGIO A GIANNI DODAJ ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ €15,00

Crema di mascarpone e Gorgonzola al cucchiaino, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, pere caramellate, speck bellunese del salumificio Cavarzano Carni, miele e granella di nocciole

TREVISO 4.0 ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 13,00

Crema di radicchio di Treviso, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, salsiccia di maialino bellunese, radicchio di Treviso croccante e fonduta di Taleggio

ZUCCA E GUANCIALE ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 15,00

Crema di zucca, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, mostarda di cipolle rosse e guanciale di maialino nero dei Nebrodi

ESSENZE AUTUNNALI ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 14,00

Pomodoro San Marzano, zucca spadellata, radicchio di Treviso, funghi chiodini, soppressa Veneta e ricotta affumicata dell'Agricansiglio



LE PIZZE CLASSICHE

*il nostro impasto in lievitazione mista fatto
con biga e lievito madre fatto maturare 48 ore*

LA MARINARA AI TRE POMODORI ¹ . € 7,00

Pomodoro San Marzano, passata di ciliegino, pomodoro confit fatto in casa, aglio rosso di Nubia 🌻, olio evo Quattrociocchi, origano selvatico e basilico

LA MARGHERITA DOP ¹⁻⁷ € 8,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, basilico fresco, origano selvatico e olio evo Quattrociocchi

PIZZAIOLA ¹⁻⁷ € 9,50

Passata di ciliegino, mozzarella affumicata tagliata a coltello, grana Padano di malga del Trentino, origano selvatico e basilico fresco in cottura

VERDURE DEL MOMENTO ¹⁻⁷ € 9,50

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello e verdure di campo del momento

LA BUFALA EXTRA DOP ¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP del caseificio Rivabianca, basilico fresco in cottura, Grana Padano di malga DOP e olio evo Quattrociocchi

COTTO ANTONIO E FUNGHI ¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto cotto Antonio (JDC) e funghi di stagione

PORCHETTA E PATATE AL FORNO ¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, porchetta di Ariccia e patate fresche al rosmarino fatte al forno

COTTO ANTONIO ALLA SENAPE ¹⁻⁷⁻¹⁰ € 11,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto cotto Antonio (JDC) e olio alla senape

FIORDILATTE TONNO E CIPOLLE ¹⁻⁴⁻⁷ € 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, cipolla di Montoro IGP o Giarratana 🌻 e tonno del Mar Cantabrico

ARMATORE ¹⁻⁴⁻⁷ € 11,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, olive Taggiasche, capperi di salina 🌻 e alici di Cetara Armatore

CASERTANA ¹⁻⁷ € 11,00

Fiordilatte affumicato del Molise tagliato a coltello, friarielli e salsiccia di maialino della Costiera Amalfitana

SALSICCIA CALABRA ¹⁻⁷⁻⁸ € 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a mano, salsiccia calabra semipiccante 🌻, anduja di Spilinga 🌻 e pomodoro Piccadilly semidry fatto in casa

CASA GRAZIANO E BURRATA ¹⁻⁷ € 14,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte del Molise tagliato a coltello, prosciutto di Parma 24 mesi del salumificio Casa Graziano e burratina



I NOSTRI DESSERT

**CANNOLO FRAGRANTE CON RICOTTA
DI BUFALA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 5,00

Cannolo with sweet ricotta di bufala

**MILLEFOGLIE AL BURRO CON CREMA
PASTICCERA E FRAGOLE** ¹⁻³⁻⁷ € 5,50

Puff pastry millefeuille with custard and strawberries

**BABÀ AL RUM CON CHANTILLY
E FRUTTA FRESCA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 5,50

Rum babà with chantilly cream and fresh fruit

TIRAMISÙ IN CONSERVA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 6,00

A scelta tra variegato al cioccolato, caramello salato o pistacchio di Bronte

Home-made tiramisu

Choose between chocolate, salted caramel or Bronte pistachio

**DELIZIA AL LIMONE DELLA
COSTIERA AMALFITANA** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ € 6,00

Lemon delight from Amalfi Coast

**SEMIFREDDO AFTER EIGHT CON SALSA
AL CIOCCOLATO E CRUMBLE AI FRUTTI DI
BOSCO** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ € 6,00

After eight semifreddo with chocolate and berries crumble

**DOLCE DEL GIORNO SENZA GLUTINE
E SENZA LATTOSIO** ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 7,50

Gluten free and lactose free dessert of the day



LE BIBITE

ACQUA € 3,00
frizzante o naturale 0,65 cl

BIBITE € 3,00
in bottiglia

LE NOSTRE BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Chiara tedesca non pastorizzata

piccola € 3,00

media € 6,00

Ambrata belga ad alta fermentazione

piccola € 3,50

media € 6,50

Bianca non filtrata

piccola € 3,50

media € 6,50

IPA

piccola € 3,50

media € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Furth Kloster Hell € 6,00
0,50 cl - 5%

Furth Kloster Dunkel € 6,00
0,50 cl - 5,7%

Kapuziner Waizen € 6,00
0,50 cl - 5,4%

Mönchshof radler € 6,00
0,50 cl - 2,5%



I NOSTRI VINI

AL CALICE

del giorno al calice	€ 3,50
Prosecco Extra Dry al calice	€ 3,00
Prosecco Brut al calice	€ 3,00

BOLLICINE

Prosecco DOCG BRUT	€ 18,00
Prosecco DOCG EXTRA DRY	€ 18,00

BIANCHI

Chardonnay IGT BIO	€ 13,00
<i>Casa Roma Peruzzet</i>	
Soave Classico DOC Monte Carbonare	€ 26,00
<i>Suavia, azienda agricola</i>	
Gewürztraminer Weinberghof	€ 28,00
<i>Bellutti, Alto Adige</i>	
Lugana DOC	€ 18,00
<i>Patrizia Cadore, Lombardia</i>	
Falanghina IGT	€ 18,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Fiano di Avellino DOCG	€ 22,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Greco di Tufo DOCG	€ 20,00
<i>Fattoria Pagano, azienda vitivinicola</i>	
Stellato Vermentino di Sardegna DOC	€ 34,00
<i>Pala</i>	
Riesling Stajerska	€ 24,00
<i>Verus, Slovenia</i>	
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie	€ 17,00
<i>Jérémie Huchet</i>	

ROSSI

Cabernet Sauvignon IGT.....	€ 13,00
<i>Casa Roma Peruzzet</i>	
Phigaia Colli Asolani DOC.....	€ 30,00
<i>Serafini e Vidotto</i>	
Langhe Nebbiolo DOC.....	€ 28,00
<i>Parusso</i>	
Antillo Bolgheri DOC.....	€ 24,00
<i>Podere Guado al Melo</i>	
Pinot Noir Stajerska.....	€ 36,00
<i>Verus</i>	

DA DESSERT

Passito Veneto IGT.....	€ 25,00
<i>Villa Minelli</i>	

INDECISI SULL'ABBINAMENTO?

*Non preoccupatevi. Il nostro staff
saprà consigliarvi al meglio,
in base ai vostri gusti!*

SERVIZIO E COPERTO

€ 2,00

I nostri piatti sono realizzati al momento, per questo ci scusiamo per eventuali attese.

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. 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
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.