



VINI

I ROSSI

Cabernet Sauvignon I.G.T. Veneto - Sonia, Benotto Luigino
Rosso I.G.T. - Franconia, Micossi



10
 3,5 20

I BIANCHI

Prosecco D.O.C. Millesimato Brut Andrea Biasiotto
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. extra dry - Barboza
Sauvignon I.G.T. Veneto - Sonia, Benotto Luigino
Friulano Friuli Colli Orientali - Bressani Giuseppe



18
 18
 10
 4,50 30

BIBITE

Coca Cola 3
 Coca Cola Zero 3
 The alla pesca 3
 The al limone 3
 Fanta 3
 Sprite 3
 Tonica 3
 Acqua naturale e frizzante 3

ALLA SPINA

VINO ¼ litro ½ litro
 Vino bianco frizzante 3 6

BIRRA
 20 cl 40 cl 1,5l
 Krombacher pils 3 5,50 18
 (bionda)
 St.Feuillien brune 3,50 6,50 22
 (rossa)
 St.Feuillien cast IPA 3,50 6,50 22

NOVITÀ BIRRA
 30 cl 1,5l
 Weihenstephan 4,50 20



OLTRE LE PIZZE...

CLUB

CLUB CLASSICO (1-7)

Formaggio, prosciutto cotto, pancetta, funghi, lattuga, pomodoro 10

CLUB VEGETARIANO (1-7)

Formaggio, melanzane, peperoni, spinaci, lattuga, pomodoro 10

TOAST (1-7)

Formaggio, prosciutto cotto 4

INSALATONA

INSALATONA COMPLETA (1-7)

Cestino di piadina croccante farcito con insalata fresca, rucola, pomodorini, olive miste, mais, tonno e morbida mozzarella di bufala. Fresca, leggera e gustosa. 15



TAGLIERE



PINSA NUDA CON TAGLIERE (1-7)

Pinsa romana croccante fuori e soffice all'interno, servita tagliata a listarelle e accompagnata da una selezione di affettati di qualità e formaggi misti. 13

PANOZZO

PANOZZO DEL MESE (1-7)

Panozzo preparato con impasto pizza, cotto al forno e farcito con ingredienti freschi e di qualità. Ogni mese il pizzaiolo propone una nuova combinazione, ispirata alla stagione e alla sua creatività. Una scelta sempre diversa, da scoprire e gustare. 13

Allergeni

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride Solforosa e Solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |

Legenda

- * Solo in stagione
- ** Prodotto surgelato



Se avete intolleranze o allergie ricordate sempre di segnalarlo al momento dell'ordine.

COSTO COPERTO 2 €