



Pizza e Focaccia in Teglia

Teglia per 6 persone solo asporto

Rossa/Focaccia	€ 18,00
Margherita/Focaccia con mozzarella	€ 25,00
Margherita/Focaccia farcita	€ 32,00
Teglia con farciture consigliata	€ 35,00
Teglia con i secondi della nostra cucina	€ 40,00

Tranci classici

Rossa/Focaccia	€ 3,50
Margherita/Focaccia con mozzarella	€ 4,50

Tranci con farciture tradizionali € 5,50

Prosciutto Cotto
Prosciutto San Daniele
Salame Campagna
Mortadella Bologna i.g.p.
Pancetta Steccata
Spianata Calabra

Tranci con farciture speciali € 6,00

Prosciutto Arrosto
Salame Toscano
Finocchiona
Verdure varie

Rinforzi vari su richiesta € 0,50 cad.

Acciughe-Olive-Frutto del Cappero	€ 0,50 cad.
-----------------------------------	-------------



Ciisto' di grano arso

su prenotazione

Acqua, farina di forza, farina di grano arso, olio extra vergine d'oliva e Toma del Monviso per creare una focaccia, senza uso di lievito, sottile e fragrante con un cuore caldo di formaggio

Trancio Ciis'tò classico	€ 7,00
Trancio Speciale	€ 8,00

Pan'arso

Hai mai morso una nuvola?
Il grano arso è il protagonista di una soffice e vellutata creazione, nata per esaltare al meglio la delicatezza dei nostri Wurstel serviti con i crauti bio del trentino

Wurstel artigianale

100% carne di maiale italiano	€ 7,00
Wurstel carne di pollo italiano	€ 7,00
Wurstel veg bio con tofu e farro	€ 7,00

Salse in aggiunta	€ 0,50 cad.
Mayonese/Ketchup/Senape gastronomici	

Ingredienti in aggiunta	€ 1,00 cad.
Formaggi/Verdure/Affettati	



Scarpetta di grano arso

Realizzata con un impasto a lievitazione naturale e la farina di grano arso, per creare una tasca affumicata morbida dentro e croccante fuori da farcire con i piatti della cucina italiana.

Scarpetta classica	€ 7,00
Scarpetta con Lampredotto	€ 8,00
Scarpetta consigliata	€ 8,00

Menu Settimanale € 8,00

Martedì: Trippa
Mercoledì: Carne Equina
Giovedì: Lampredotto
Venerdì: Burger Veg
Sabato: Dedicata a Noi
Domenica: 50 e Cinquanta

Farinata solo la Domenica € 5,00

La scarpetta del giorno

“La terra, il sole, le stagioni e la nostra luna possono cambiare la selezione dei prodotti che proponiamo”