



## ~~gli impasti~~ i morsi

### SUPPLÌ

Tre supplì con riso al sugo di pomodoro, ripieni di mozzarella - €5,50

### CROCCHETTE DI PATATE

Tre crocchette di patate di Avezzano, con ripieno di ~~mozzarella~~ mozzarella - €5,00

### OLIVE ASCOLANE

Quattro olive all'ascolana fatte a mano, con ripieno di porchetta - €5,50

### OLIVE CALABRESI

Quattro olive all'ascolana fatte a mano, con ripieno di 'nduja - €5,50

### FIORI DI ZUCCA

Tre fiori pastellati, serviti con ~~aciughe~~ aciughe del Mar Cantabrico - €6,00

### TONNARELLO ALLA CARBONARA

Supplì di tonnarcelli tradizionali romani, saltati con sugo alla carbonara. Servito con guanciale - €4,50

### PATATE FRITTE

Patate rustiche in doppia cottura, al forno e poi fritte. Con sale alle erbe - €6,00

### MONTANARINA

Una pizzettina fritta, con salsa di pomodoro, basilico e una ~~mortadella~~ grattugiata di formaggio di fossa - €4,50

### DEGUSTAZIONE DI FRITTI

Due supplì, due olive ascolane, due olive calabresi, due crocchette di patate e due fiori di zucca - €15,00

## i segreti, non tutti

“...la pizza è fatta di poche cose e non basta che siano cose buone, devono essere **Buone** con la b maiuscola. Significa che gli ingredienti devono essere fatti da **persone buone, in modo buono** per sè stessi, gli altri e devono lasciare qualcosa di buono per il territorio da dove arrivano. Ho scelto la **Farina Petra del Molino Quaglia** per gli impasti, il **pomodoro Bio** per il sugo delle scrocchiarelle e il **pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino DOP** per le pizze della tradizione e le pizze di Giulietta. Le verdure di stagione sono fresche dal mercato. Anche il peperoncino ha una sua storia e arriva da un consorzio di produttori di Salerno. Il fior di latte, la mozzarella di Bufala, la stracciata e la ricotta sono del **Mini Caseificio Di Costanzo** che ce li porta appena fatti, tre volte alla settimana; il formaggio di fossa, lo squacquerone di Romagna e il pecorino vengono dal **Caseificio Pascoli**. I sott'aceti li fa un piccolo podere dell'entroterra e a volte possono finire, è il suo bello. La mortadella è di Bologna e anche il nostro prosciutto cotto all'antica; il crudo e la salsiccia sono di suini allevati **allo stato brado** mentre i fritti sono **fatti a mano da artigiani di Roma** come da tradizione...”

dal diario di una cuoca di nome Giulietta

Alcuni cibi somministrati o venduti possono essere costituiti o contenere tracce di allergeni segnalati mediante l'elenco completo degli allergeni sempre visionabile secondo il Regolamento CE1169/2011. Rivolgiti al nostro Staff per tutte le informazioni a riguardo.  
\*L'asterisco indica che alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati in assenza di quelli freschi. Coperto - €2,00

## le pizze di Giulietta

### RUBICONE

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, salsiccia e cipolla rossa. Fuori cottura: formaggio di fossa di Sogliano - €13,00

### TUGNINA

Fior di latte, chips di patate, rosmarino, würstel di fassona e suino. Fuori cottura: formaggio di fossa di Sogliano - 13,00

### VACANZE A TROPEA

Fior di latte e capperi. Fuori cottura: ~~cipolla~~ cipolla rossa marinata, filetti di tonno sott'olio e stracciata di latte di bufala - €15,00

### BOLOGNA E DINTORNI

Fior di latte e fuori cottura: mortadella, ricotta di latte di bufala, rustarine e gocce di salsa di basilico - 16,00

### CONFORTO

Pizza di stagione a base di ortaggi in diverse lavorazioni - €12,00

### OTTO FORMAGGI

Fior di latte, pecorino, parmigiano, formaggio di fossa di Sogliano, ricotta. Fuori cottura: squacquerone, stracciatella e bufala - €15,00

## le pizze della tradizione

### MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, olio aglio e prezzemolo, erbe aromatiche - €8,50

### MARGHE & RITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e fuori cottura: mozzarella di bufala e basilico - €10,00

### PIZZA E SCAROLE

Fior di latte affumicato, scarole e capperi - €12,00

### FUNGHI E COTTO

Crema di funghi, fior di latte e funghi freschi. Fuori cottura: prosciutto cotto all'antica - €13,00

### CRUDO E STRACCIATELLA

Pomodoro San Marzano DOP e ~~fior~~ fior di latte. Fuori cottura: stracciata di latte di bufala e prosciutto crudo al coltello - €15,00

### in DIAVOLATA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte affumicato, 'Nduja, cipolla rossa, salsa piccante, olio aglio e prezzemolo, basilico fresco - €14,00

### PARMIGIANA

Fior di latte, cubetti di melanzana fritta, parmigiano reggiano e qualche goccia di salsa di pomodoro. Fuori cottura: pomodorini ~~sotto~~ confit e basilico - €13,00

## le pizze Scrocchiarelle

### SARDONCINI

Fior di latte e fuori cottura: radicchini verdi, cipolla e alici marinate - €11,00

### NAPOLI - ROMA

Sugo di pomodoro bio, pomodorini confit, olive taggiasche. Fuori cottura: acciughe del Cantabrico e il nostro olio della marinara - 13,00

### QUATTRO STAGIONI PIÙ UNA

Crema di funghi, gocce di pomodoro, olive taggiasche, capperi e fior di latte. Fuori cottura: scarola condita e prosciutto cotto all'antica - 14,50

### CHE GNOCCHO!

Fior di latte affumicato. Fuori cottura: stracciata di latte di bufala, mortadella, verdure in giardiniera e aceto balsamico di Modena - €15,00

### BOCCA BUONA

Verdure ~~grate~~ gratinate e mozzarella di bufala. Fuori cottura: squacquerone e prosciutto crudo al coltello - €14,00

### SCACCIA...PENSIERI

Sugo di pomodoro bio, cubetti di melanzana fritta e salsiccia. Fuori cottura: ricotta di bufala - €13,00

**EXTRA VIZIO:** tre ciotoline con la nostra selezione di salse per fare l'atingolo con il bordo della pizza - €3,00  
olio della marinara - crema di funghi - ricottina alle erbe

## ~~le pizze~~ i dolci

### GELATO ALLA CREMA

Gelato artigianale alla crema, servito con salse e granole da abbinare - €6,00

### SALAME DI CIOCCOLATO

Salame ~~di~~ di cioccolato, con nocciole tostate. Servito con crema al mascarpone - €7,00

### CISCHEIK

Cheese cake allo squacquerone, con amarene - €7,00

### SEMIFREDDO AGLI AGRUMI

Semifreddo agli agrumi di stagione, salsa di cioccolato fondente e scorzette sciropate - €7,00

### FINE PASTO ROMAGNOLO

Frutta secca, biscotti, frutta di stagione e un bicchiere ~~di~~ d'amaro - €8,00

## per i piccoli

PIZZA ROSSA - €7,00

PIZZA WURSTEL O SALSICCIA - €9,00

PIZZA PROSCIUTTO COTTO O CRUDO - €10,00

PATATINE FRITTE - €5,00