

## antipasti e stuzzicherie

### ANTIPASTI

#### ANTIPASTO FRÀGRANZE € 12,00

(selezione di affettati e formaggi, accompagnati da verdure fresche grigliate, sottoli e pane/focaccia)

#### TAGLIERE DI FORMAGGI € 16,00

(selezione di formaggi italiani ed europei accompagnati da miele, confetture e pane/focaccia)

#### TAGLIERE DI AFFETTATI € 16,00

(selezione di salumi nazionali accompagnati da confetture, verdure fresche grigliate e pane/focaccia)

### FRITTI

#### PATATINE € 3,00

#### OLIVE ASCOLANE DEL PICENO DOP € 4,00



(6 pz)

Per tutte le pizze è disponibile base gluten free + € 3,00

## le classiche

Tutte le nostre pizze sono preparate con farina di solina tipo "1" e tipo "0" dell'Azienda Agricola Bucciarelli Antonio (Guardiagrele), che coltiva i suoi grani sui terreni siti tra Orsogna e Guardiagrele.

### LE BIANCHE

#### BUFALINA BIANCA € 11,00

(Zizza di Battipaglia, pomodorini appassiti)

#### RAPE & SALSICCIA € 11,00

(mozzarella, cime di rapa, salsiccia, peperone rosso di Altino)

#### QUATTRO FORMAGGI € 12,00

(mozzarella, gorgonzola dolce 🍷, fontina d'alpeggio 🍷, parmigiano reggiano 🍷)

#### PARMENSE € 14,00

SELEZIONE MIGLIORI CRUDI ITALIANI

(mozzarella, prosciutto crudo di Parma 🍷, rucola, pomodorini freschi, parmigiano reggiano 🍷)

#### SALSICCE & FUNGHI € 10,00

(mozzarella, salsiccia, funghi trifolati)

### LE FOCACCE

#### FOCACCIA OLIO E SALE € 3,00

#### FOCACCIA AL CRUDO € 9,00

SELEZIONE MIGLIORI CRUDI ITALIANI

#### FOCACCIA ALLE VERDURE MISTE € 8,00

### LE ROSSE

#### MARGHERITA € 7,00

(pomodoro, mozzarella)

#### BUFALINA ROSSA € 11,00

(pomodoro, Zizza di Battipaglia)

#### LU TRIC € 9,00

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino)

#### NAPOLETANA € 8,00

(pomodoro, mozzarella, alici)

#### CAPRICCIOSA € 12,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, cuori di carciofo)

#### TONNO E CIPOLLA € 9,00

(pomodoro, mozzarella, tonno del Mediterraneo, cipolla piatta di Fara Filorium Petri)

### LE VEGETARIANE

#### VEG 1 € 9,00

(mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, patate)

#### VEG 2 € 9,00

(mozzarella, pomodorini freschi, cuori di carciofo, funghi trifolati)

#### VEG 3 € 10,00

(mozzarella, gorgonzola dolce 🍷, noci, funghi pleurotus)

#### VEG 4 € 10,00

(mozzarella, melanzane grigliate, formaggio brie, pomodorini appassiti)

#### VEG 5 € 10,00

(mozzarella, pomodorini freschi, rucola, pomodorino giallo appassito, ricotta "scorza nera" di Scanno)

#### VEG 6 € 10,00

(pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano reggiano 🍷)

# FRÀGRANZE / menù

seguici su   

# le fragranti

Frutto di una continua ricerca che, partendo dall'impasto e da materie prime di primissima scelta usate anche per le classiche, porta ad esaltare ancora di più la fragranza delle nostre pizze. Ad esse abbiamo affiancato una serie di DRINK "HOME MADE", che portano la firma del Barman Umberto Taraborrelli e realizzati in prevalenza con etichette *Made in Italy*.

<b>fragranze</b> (mozzarella, burrata, salmone affumicato, olio agrumato al limone, perle di Balik)	€ 18,00	<b>f/1</b> (mozzarella, cuori di carciofo, pancetta arrotolata, fontina d'Alpeggio, parmigiano reggiano)	€ 12,00	<b>f/2</b> (mozzarella, blu di capra lombardo, pera)	€ 10,00	<b>f/3</b> (mozzarella, rucola, manzo marinato, mostarda di fichi, olio agrumato all'arancia)	€ 14,00
--	---------	---	---------	---	---------	--	---------

Drink consigliato:

**CAMPARI SHAKERATO "IN SALAMOIA"** € 7,00

(Campari, salamoia di olive taggiasche, pomodorini, vodka, limone)

Drink consigliato:

**WHISKY SOUR "GIALLO ALTERNATIVO"** € 7,00

(Whisky Bourbon, lime, zucchero, zafferano)

Drink consigliato:

**GIN FRIZZ & RED CURRY** € 7,00

(Gin Marino, lime, acqua di cocco, curry rosso)

Drink consigliato:

**SPRITZ FRAGRANZE** € 7,00

(Sciroppo di iceberg, prosecco, soda, fico secco)

<b>f/4</b> (pomodoro, mozzarella, tonno fresco, olive, capperi, pomodorini freschi)	€ 18,00	<b>f/5</b> (mozzarella, radicchio, formaggio primo sale, salsiccia)	€ 11,00	<b>f/6</b> (mozzarella, prosciutto cotto, radicchio, provola delle Madonie)	€ 11,00	<b>f/7</b> (mozzarella, funghi pleus alla griglia, salsiccia di fegato)	€ 10,00
--	---------	--	---------	--	---------	--	---------

Drink consigliato:

**CAMPARI SHAKERATO "IN SALAMOIA"** € 7,00

(Campari, salamoia di olive taggiasche, pomodorini, vodka, limone)

Drink consigliato:

**WHISKY SOUR "GIALLO ALTERNATIVO"** € 7,00

(Whisky Bourbon, lime, zucchero, zafferano)

Drink consigliato:

**GIN FRIZZ & RED CURRY** € 7,00

(Gin Marino, lime, acqua di cocco, curry rosso)

Drink consigliato:

**WHISKY SOUR "GIALLO ALTERNATIVO"** € 7,00

(Whisky Bourbon, lime, zucchero, zafferano)

<b>f/8</b> (mozzarella, speck del Trentino, gorgonzola dolce 🍷, noci)	€ 12,00	<b>f/9</b> SELEZIONE MIGLIORI CRUDI ITALIANI (mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Norcia 🍷, perle di tartufo nero)	€ 18,00	<b>f/10</b> (pomodoro, burrata, alici del Cantabrico di Nardin)	€ 18,00	<b>f/11</b> SELEZIONE MIGLIORI CRUDI ITALIANI (mozzarella, germogli di barbabietola, squacquerone 🍷, prosciutto crudo San Daniele 🍷, songino)	€ 16,00
--	---------	--	---------	--	---------	---	---------

Drink consigliato:

**GIN FRIZZ & RED CURRY** € 7,00

(Gin Marino, lime, acqua di cocco, curry rosso)

Drink consigliato:

**SPRITZ FRAGRANZE** € 7,00

(Sciroppo di iceberg, prosecco, soda, fico secco)

Drink consigliato:

**GIN TONIC DEL CANTABRICO** € 7,00

(Gin Marino, acqua tonica mediterranea, pera d'Abruzzo, crusca di sale)

Drink consigliato:

**WHISKY SOUR "GIALLO ALTERNATIVO"** € 7,00

(Whisky Bourbon, lime, zucchero, zafferano)