#### La Pinsa non è la Pizza

Scopri i sapori autentici dell'autunno con i nostri impasti artigianali e ingredienti di qualità. I Nostri Impasti Scegli la base che preferisci, lavorata con cura e lunga lievitazione. Pinsa Classica: Leggera e fragrante, con mix di farine di frumento, riso e soia.

Integrale: Ricca di fibre, dal gusto rustico e genuino. (+1,00) Carbone Attivo: Scura, digeribile, con proprietà depurative. (+1,00)

#### **Padellino**

Soffice e alta, cotta in teglia con 3 cotture (vapore 180°, forno ventilato 250°, forno statico 300°) per una base croccante irresistibile.

### Pizza Classica

Tradizionale, sottile e ben cotta, per gli amanti della pizza napoletana rivisitata.

#### **Puccia**

Panino salentino cotto al momento, croccante fuori e morbido dentro, perfetto da farcire.



## **Antipasti**

Stuzzica l'appetito con i nostri antipasti, accompagnati da pinsa

**Baby Bruschetta** 

Baby pinsa in 4 pezzi con pomodorino fresco, olio e basilico. 6,00

Tagliere Calabrese Salumi e formaggi tipici con pinsa croccante. **18,00** Caprese

Pomodoro, mozzarella a fette, basilico e pinsa croccante. **8,00**Bruschetta Pinsa

Base pinsa in 8 pezzi con condimenti misti. 10,00

### **Tartare**

Semplice: Fassona con olio EVO, sale e limone. **10,00** 

Tartufo: Fassona con burrata e scaglie di tartufo nero. **12,00** 

Calabrese: Fassona con 'nduja, cipolla di Tropea caramellata e alici.

12,00

Tris di Tartare: Semplice, Tartufo e Calabrese. **14,00** 

# Pinse Rosse Con abbinamentiGinTonicperun'esperienza unica.

### Calabria

Pomodoro, mozzarella<sup>1</sup>,alici,'nduja, cipolla di Tropea. **11,00** Gin Tonic: Gin Mare, Fever Tree Mediterranean Tonic **12,00** 

### Profumo di Bosco

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, funghiporcini, olive nere. **11,00** Gin Tonic: Gin Monkey 47, Fever Tree Mediterranean Tonic **14,00** 

### Bufalina

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini rossi, basilico. **10,00** Gin Tonic: Malfy Gin Rosa, J. Gasco Tonic 13.5 **10,00** 

### Margherita Rivisitata

Pomodoro, mozzarella, pomodorinigialli erossi, basilico. **11,00** Gin Tonic: Malfy Gin Rosa, J. Gasco Tonic 13.5 **10,00** 

### **Pinse Bianche**

Saporiintensieabbinamentiricercati.

### Vegan

Verdure miste grigliate, noci, rucola, pomodori secchi. **11,00** Gin Tonic: Hendrick's Gin, J. Gasco Indian Tonic **10,00** 

### Bologna

Mozzarella, mortadella IGP, scamorza affumicata, granella di pistacchio. **10,00** 

Gin Tonic: Malfy Gin Rosa, J. Gasco Tonic 13.5 10,00

### Primavera

Mozzarella, rucola, crudo, pomodorini rossi, scaglie di grana, glassa balsamica. **12,00** 

Gin Tonic: Ophir Gin, J. Gasco Dry Bitter Tonic 12,00

### Pinsalab

Mozzarella, funghi porcini, noci, speck, gorgonzola. **11,00** Gin Tonic: Bulldog Gin, Fever Tree Indian Tonic **10,00** 

### **Tartufata**

Mozzarella, funghi porcini, speck, noci, scaglie di pecorino, tartufo nero. **14,00** 

Gin Tonic: Bulldog Gin, Fever Tree Indian Tonic 10,00

## Pinse Bianche Stagionali

N°1

Mozzarella, tartare di Fassona, burrata, scaglie di tartufo nero. **13,00** 

Gin Tonic: Ophir Gin, J. Gasco Dry Bitter Tonic 12,00

N°2

Base carbone, ragù di polpette, burrata, grana. **12,00** Gin Tonic: Bulldog Gin, Fever Tree Indian Tonic **10,00** N°3

Mozzarella, salsiccia, friarielli. 12,00

Gin Tonic: Malfy Gin Rosa, J. Gasco Tonic 13.5 **10,00** N°4

Mozzarella, pulled pork, salsa BBQ. **12,00** Gin Tonic: Gin Monkey 47, Fever Tree Mediterranean Tonic **14,00** 

N°5

Mozzarella, guanciale, pepe nero, scaglie di pecorino.

12,00

Gin Tonic: Hendrick's Gin, J. Gasco Indian Tonic 10,00

N°6

Base pomodoro, salsiccia, tartufo, crema di parmigiano. **14,00** 

Gin Tonic: Roku Gin, J. Gasco Indian Tonic 11,00

## **Puccia**

Panino salentino cottoalmomento, croccante e morbido.

Puccia Tarty
Tartare di Fassona, burrata, cipolla caramellata. **12,00** 

Puccia Polpo Polpo cotto a bassa temperatura, rucola, burrata, pomodorini confit. **12,00** 

> Puccia Polpette Polpette al ragù, scaglie di grana. **12,00**

## **Padellino**

3 cotture per unapizzasofficeecroccante(non modificabile)

### MortaeBBasta

Mozzarella, stracciatella, mortadella di suino nero di Calabria, crema di pistacchi. **15,00** 

Polistena a Santa Marina Mozzarella, zimbatò, salsiccia di suino nero piccante tagliata al coltello. **15,00** 

Tartufo Pure Ner Latte Pomodoro alla 'nduja, soppressata, polvere di terra, stracciatella di bufala, tartufo. **15,00** 

Nduja Lemon Lardo di Patanegra, 'nduja, scorza di lime. **15,00** 

## **Gluten Free**

Impasto senza glutine di grano saraceno, riso e mais. Solo su prenotazione (min. 24h). Per piccole intolleranze.

## Farcisci Come Vuoi

Base Margherita o Bianca: 7,00

Aggiunta ingredienti: +1,00

Aggiunta Bufala o Burrata: +2,00

Aggiunta Tartufo: +**3,00**Baby Pinsa

Pinsa ridotta per i più piccoli, farcita a piacimento. 6,00

## Menù Degustazione

Assaggi di tutti i nostri impasti con gusti a scelta (no modifiche). **25,00** 

## Dolci

Un dolce finalepercompletare l'esperienza.

Tiramisù 5,00

Cheesecake Fredda (Cioccolato, Pistacchio, Caramello, Nutella, Frutti di bosco, Cioccolato bianco) **5,00** 

Millefoglie Scomposto (Con gocce di cioccolato) 5,00

Baby Pinsa con Nutella 5,00

Tartufo di Pizzo 5,00

Sorbetto al Limone 3,00

Dolci del Giorno 5,00

### **Bibite**

Acqua (1L) **2,00** Coca

Cola (0,33L) **3,00** Fanta

(0,33L) **3,00** Aperol

Spritz **6,00** 

### **Birre**

Ichnusa (0,5L) **5,00** Lisa (0,33L)

4,00 Franziskaner Weiss (0,5L)

6,00 Franziskaner Rossa (0,5L)

**6,00** Messina (0,5L) 5,00

### Vini Rossi

Ermo Sangiovese, Cantina Volpi Sant'Ermo 12,00

Eccellenza Cabernet Sauvignon 20,00

Torre del Vajo 20,00

Per non dormire, Tenuta Torre Cenaia 40,00

### Vini Bianchi

Pecorino 20,00

Solo Uno Cantina Volpi Vermentino 18,00

Prosecco

Contessa Carola **18,00** 

### **Frizzantino**

Calice di vino 6,00

Ermo Sangiovese, Cantina Volpi Sant'Ermo 6,00

Trillo di Bacco Vermentino 6,00

### **Altro**

Coperto 2,00

Caffè **1,00** 

Caffè Corretto 1,50

Ponce **2,50** 

Amari e Liquori 3,00

AllergeniInformazioni su sostanze e allergeni disponibili su richiesta.

Cereali contenenti glutine

Uova

Pesce

Latte (incluso lattosio) Frutta a guscio e semi