

# Le pizze classiche

## Scegli un impasto:

### Classico

Delicato e gustoso con farina 5 stagioni di grano tenero di tipo "00".

### Grano Franto

Misto di farine non raffinate costituite principalmente da farina integrale di grano tenero e lievito madre essicato.

€1,50

### Americana

pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

€9,00

### Braccio di Ferro

pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

€10,00

### Caprese

pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino e origano

€9,00

### Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli, carciofi e olive

€10,00

### Diavola

pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante

€9,00

### Margherita

pomodoro, mozzarella e basilico

€7,50

### Marinara

pomodoro, aglio e origano

€7,00

### Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria e origano

€9,00

### Parmigiana

pomodoro, mozzarella, melanzane e Grana Padano in cottura

€9,00

### Prosciutto

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

€9,00

### Prosciutto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi prataioli

€9,50

### Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive e origano

€9,00

### Sei Formaggi

mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio DOP, brie, scamorza e Grana Padano in cottura

€11,00

### Siciliana

pomodoro, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive e origano

€8,00

### Stagioni

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi prataioli e frutti di mare

€10,00

### Tonno

pomodoro, mozzarella e tonno di Sicilia

€9,00

### Tropea

pomodoro, mozzarella e cipolle rosse di Tropea

€9,00

### Tonno e cipolle

pomodoro, mozzarella, tonno di Sicilia e cipolle rosse di Tropea

€10,00

### Vegetariana

pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchini

€10,00

### Wurstel

pomodoro, mozzarella e wurstel

€8,00

# Le pizze speciali

<b>Bismark</b>	€11,00	<b>Brucola</b>	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo e scaglie di Grana Padano</i>		<i>pomodoro, mozzarella, bresola DOP, rucola e scaglie di Grana Padano</i>	
<b>Bursina</b>	€13,00	<b>Bufalina</b>	€10,00
<i>mozzarella, crudo Sant'Ilario 30 mesi e burratina pugliese DOP</i>		<i>pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico</i>	
<b>Calabrese</b>	€10,00	<b>Casa</b>	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, peperoncino, cipolle rosse di Tropea, aglio e tabasco</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle rosse di Tropea e taleggio DOP</i>	
<b>Esotica</b>	€10,00	<b>Crudo</b>	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine</i>		<i>pomodoro, mozzarella e crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	
<b>Lara</b>	€10,00	<b>Delicata</b>	€10,00
<i>mozzarella di bufala DOP, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie e zucchine</i>	
<b>Frutti di Mare</b>	€11,00	<b>Malmostosa</b>	€11,00
<i>pomodoro, frutti di mare e prezzemolo</i>		<i>pomodoro, mozzarella, mortadella DOP e gorgonzola DOP</i>	
<b>Matto Matteo</b>	€11,00	<b>Mare e Monti</b>	€11,00
<i>mozzarella, salsiccia, funghi porcini, scamorza</i>		<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini e rucola</i>	
<b>Montanara</b>	€11,00	<b>Messicana</b>	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck in cottura, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle rosse di tropea, fagioli messicani e peperoncino</i>	
<b>Piemontese</b>	€10,00	<b>Paciocca</b>	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella e funghi porcini</i>		<i>mozzarella, speck in cottura, patate lesse e taleggio</i>	
<b>Saretta</b>	€10,00	<b>Scozzese</b>	€12,00
<i>mozzarella, gorgonzola DOP, chips di pere essicate e noci</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salmone selvaggio scozzese e rucola</i>	
<b>Toscana</b>	€12,00	<b>Tigullio</b>	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, crudo Sant'Ilario 30 mesi, pomodorino pachino, rucola e scaglie di Grana Padano</i>		<i>mozzarella, pesto genovese, patate lesse e olive taggiasche</i>	
<b>Valtellina</b>	€11,00	<b>Zozzona</b>	€10,00
<i>mozzarella, bresaola DOP in cottura, casera valtellinese e funghi porcini</i>		<i>mozzarella, salsiccia, gorgonzola DOP e peperoni</i>	

# I calzoni

<b>Andrea</b> <i>mozzarella, brie, taleggio, gorgonzola e crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	€12,00	<b>Farcito</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi</i>	€10,00
<b>Liscio</b> <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto</i>	€9,00	<b>Sud</b> <i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, ricotta e cipolle caramellate</i>	€10,00

# Le pizze leggendarie

<b>Bonita</b> <i>mozzarella, jamon serrano, scaglie di Mahon-Menorca DOP, miele e noci</i>	€15,00
<b>E' la mortazza tua</b> <i>mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella DOP, burrata e granella di pistacchio</i>	€15,00
<b>Pizza del Direttore</b> <i>mozzarella, culatello di Zibello del Podere Cadassa, carciofi liguri del Frantoio Sant'Agata d'Oneglia e scaglie di Grana Padano</i>	€15,00
<b>Un Italiano in Scozia</b> <i>mozzarella, crema di zucchine, salmone selvaggio scozzese, burrata e polvere di olive</i>	€15,00

## Supplementi

<b>Acciughe del Mar Cantabrico</b>	€5,00	<b>Carciofi liguri</b>	€2,00
<b>Crudo Sant'Ilario/ Jamon Serrano</b>	€3,50	<b>Mozzarella di Bufala / Burrata/ Mozzarella senza lattosio</b>	€2,50
<b>Funghi Porcini</b>	€3,00	<b>Salmone scozzese affumicato / Culatello</b>	€4,50
<b>Salumi affettati</b> <i>per ogni singola variazione</i>	€1,50	<b>Riduzione: Pizza baby</b> <i>solo per bambini</i>	-1,00
<b>Variazioni pizze</b> <i>per ogni singola variazione</i>	€1,00		

# ...Per iniziare...

<b>Due fette di salame!?</b>	€8,00
<i>Salame bresciano tagliato al coltello</i>	
<b>Tagliere Nostrano</b>	€13,00
<i>Selezioni di salumi locali: coppa, pancetta e salame bresciano e Crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	
<b>Taglierone della Casa</b>	€15,00
<i>Coppa, pancetta, salame bresciano e Crudo Sant'Ilario 30 mesi accompagnato da formaggi e confetture</i>	
<b>Tagliere Romagnolo</b>	€16,00
<i>Culatello di Zibello del Podere Cadassa e Crudo Sant'Ilario 30 mesi accompagnati da gnocco fritto</i>	
<b>Tagliere Iberico</b>	€16,00
<i>Chorizo de bellota, Cecina de Leon, Jamon Serrano Gran Reserva, Lardo di Pata Negra e Queso Mahon-Menorca DOP</i>	
<b>Tagliere Ortolano</b>	€12,00
<i>Misto di verdure in diverse cotture con robiola bresciana</i>	
<b>Il nostro Tonnato</b>	€13,00
<i>Magatello di vitello, salsa tonnata alla nostra maniera e capperi di Pantelleria</i>	
<b>Pà e pica sò</b>	€14,00
<i>Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da pane di Altamura e riccioli di burro della Normandia</i>	
<b>Selezione di formaggi con confetture</b>	€13,00

## ...Le sfiziosità...

<b>Camembert Bites (8pz)</b>	€5,00	<b>Anelli di cipolla</b>	€6,00
<b>Giardiniera dello Chef</b>	€5,00	<b>Gnocco fritto</b>	€3,00

## ...Cocktail & Aperitivi...

<b>Spritz</b>	€6,00	<b>Gin Malfy Rosa Tonic</b>	€7,00
<b>Hendrick's Tonic</b>	€8,00	<b>Amuerte Black Tonic</b>	€10,00
<b>Elephant Tonic</b>	€10,00		

# I primi piatti

## Il Risotto

da 13,00

*Varia a seconda della stagione*

## La Pasta trafilata al bronzo

da 13,00

*varia a seconda della stagione*

## I Casonséi alla bergamasca

€12,00

*Ravioli ripieni di carne, serviti con burro, salvia, Grana Padano e pancetta croccante*

## I Ravioli Vegani

€13,00

*Ravioli vegani ripieni di zucca e mela con pesto di pistacchio vegano e scaglie di mandorle*

# Le polente

Polenta liscia

€4,00

Polenta con Salsiccia

€7,00

Polenta con Gorgonzola DOP

€7,00

Polenta con Funghi Porcini

€12,00

Taragna alla nostra maniera

€7,00

Taragna con Funghi Porcini

€16,00

# Le Carni alla griglia

## Scottona Bavarese

Quella bavarese altro non è che una razza tipica della Baviera. Il termine Scottona indica una femmina di età maggiore ai 16 ed inferiore ai 22 mesi che non ha ancora partorito. Le caratteristiche di questa carne sono la tenerezza, la succulenza e la sapidità. La presenza di una buona quantità di marezatura pone questa carne ad un livello qualitativo molto elevato ed apprezzato.

**Costata di Scottona Bavarese (circa 700 g.)** €30,00

**Fiorentina di Scottona Bavarese (circa 1 kg.)** €50,00

## Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò"

La Manzetta Prussiana viene cresciuta in piccoli allevamenti nel nord della Polonia nella regione della Masuria, detta anche dei Mille Laghi. Non indica una razza specifica bensì una selezione delle migliori scottoni prussiane effettuata da Jolanda de Colò. La carne che esce da questo disciplinato processo di selezione è elegante e gustosa, connotata da un livello di marezatura particolarmente elevato.

**Filetto di Manzetta Prussiana (220 g.)** €24,00

**Chateaubriand di Manzetta Prussiana (circa 600 g.)** €48,00

*Cuore di filetto servito con patate al forno*

**» Consigliato per 2 persone**

## Black Angus Americano "Creekstone Farm"

Gli allevamenti di Creekstone Farm si trovano nel Midwest americano, dove il Black Angus ha trovato condizioni di sviluppo favorevoli. Si tratta di uno degli allevamenti di Black Angus più prestigiosi degli Stati Uniti che segue il programma "Grain Fed", riconosciuto dalla US FDA. Questo vieta l'utilizzo e la somministrazione di OGM, anabolizzanti ed antibiotici, privilegiando un'alimentazione a base di pascoli naturali, mais e cereali. Il risultato di questi rigorosi standard di allevamento è una carne estremamente gustosa, delicata e marezata.

**Picanha di Black Angus (circa 700 g.)** €46,00

*Tagliata di codone servita con verdure alla griglia e patatine fritte*

**» Consigliato per 2 persone**

# Black Angus Argentino

L'Angus Argentino viene allevato allo stato brado nelle pianure della Pampa, dove si nutre esclusivamente di erba. Il sapore dell'Angus Argentino è molto più deciso rispetto a quello delle altre varianti di Angus esistenti al mondo poiché una volta cotta la carne risulta caramellata all'esterno e burrosa al palato. Si caratterizza inoltre per un elevato tenore proteico ed un ridotto tenore di grassi e di colesterolo.

<b>Entrecôte di Angus Argentino (circa 250g.)</b>	€23,00
<b>Filetto di Angus Argentino (circa 250g.)</b>	€24,00
<b>Tagliata di Controfiletto di Angus Argentino (circa 250g.)</b>	€18,00
<i>Servita olio e rosmarino oppure con:</i>	
>> <b>Rucola e scaglie di Grana Padano</b>	+ 2,00€
>> <b>Fonduta al Gorgonzola DOP</b>	+ 3,00€
>> <b>Funghi Porcini</b>	+ 4,00€

## ...le altre proposte...

<b>Battuta al coltello</b>	€14,00
<i>Fassona piemontese battuta al coltello, accompagnata da capperi di Pantelleria, cipolle rosse caramellate e senape all'antica</i>	
<b>Hamburger Ste</b>	€16,00
<i>Bun, 220 gr. di carne da noi selezionata con pomodoro, cheddar cheese, bacon affumicato, cipolle rosse caramellate, cetrioli, lattuga, servito con patatine fritte</i>	
<b>Hamburger Goloso</b>	€16,00
<i>Bun, 220 gr. di carne da noi selezionata con spinacino, zucca e fonduta di gorgonzola. Servito con patatine fritte.</i>	
<b>Le BBQ Ribs</b>	€16,00
<i>Costine di maiale in salsa BBQ servite con patate al forno</i>	
<b>Le Polpettine</b>	€15,00
<i>Polpette di Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò" servite con patate al forno</i>	
<b>Tagliata di Maialino Iberico "Joselito de bellota"</b>	€20,00
<i>Servita con patate al forno e salsa A21 style</i>	
<b>Tagliata di petto di pollo</b>	€14,00
<i>Servita con rucola e scaglie di Grana Padano</i>	

# Le insalatone

## Al Farro

€11,00

*Farro, pomodorini Pachino, olive taggiasche, mozzarella di Bufala DOP e basilico*

## Caesar Salad

€11,00

*Lattuga, pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar*

## Chicken Caesar Salad

€13,00

*Lattuga, tagliata di pollo alla griglia, pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar*

## InsalaTonna

€13,00

*Valeriana, filetti di Tonno di Cetara, pomodorini Pachino, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e uova sode*

## ...Le nostre Poke...

Scegli una base tra: Riso Basmati oppure Riso Integrale

### Poke di Pollo o Battuta di Fassona

*Spinacino, avocado, mango, pomodoro, cetriolo, cipolla crispy, edamame e maio al pomodoro secco*  
» *scegli tra Pollo grigliato oppure Battuta di manzo*

### Poke di Salmone

*Spinacino, avocado, mango, pomodoro, cetriolo, cipolla crispy, edamame e salsa teriyaki*  
» *scegli tra Tartare di Salmone oppure Salmone scozzese affumicato*

### Poke Vegetariana

*Spinacino, avocado, mango, pomodoro, cetriolo, cipolla crispy, edamame, maio al pomodoro secco, feta, noci e mandorle*

# I contorni

## Insalata verde o mista

€4,00

## Funghi Porcini

€7,00

## Patate al forno

€5,00

## Patatine fritte

€5,00

## Fagioli messicani

€5,00

*con cipolle rosse di Tropea e prezzemolo*

## Verdure alla griglia

€6,00

## Focaccia liscia

€4,00

*olio e rosmarino*



# Le birre alla spina

## Hirter 1270

Lager ambrata austriaca - 4.9% vol.

Media (40 cl.)

€4,50

Boccale (1 L)

€11,00

## Staropramen

Pilsner bionda della Repubblica Ceca - 5% vol.

Media (40 cl.)

€4,50

Boccale (1 L)

€11,00

# Le birre in bottiglia

## Beck's (33cl.)

» 5% vol.

€4,00

## Maisel's Weisse (50 cl.)

» 5,2% vol.

€5,00

## Baladin Nazionale

Blonde Ale artigianale italiana. Fruttata, leggermente agrumata e di grande beva.

» 6,5% vol. - 33 cl

€7,00

## Baladin Isaac

Blanche artigianale italiana. Agrumata, speziata e con un finale erbaceo.

» 5% vol. - 33 cl

€7,00

## Baladin L'Ippa

IPA artigianale italiana. Amara, agrumata e luppolata.

» 5,5% vol. - 33 cl

€7,00

## Baladin Super Bitter

Belgian Strong Amber Ale artigianale italiana. Fruttata, erbacea e con sentori di cereali.

» 8% vol. - 33 cl

€7,00

# Le bibite

## Pepsi alla spina

Piccola (0,20 L)

€3,50

Media (0,40 L)

€4,00

## 7up alla spina

Piccola (0,20 L)

€3,50

Media (0,40 L)

€4,00

## Acqua microfiltrata alla spina

0,75 L

€2,50

## Bibite in bottiglietta

Aranciata dolce o amara, Coca Cola, Coca Zero, Lemonsoda, Schweppes, Thè al limone e alla pesca

€3,50

## Chinotto "Lurisia"

Presidio Slow Food di Savona

€4,00