

A CENA

L'Era delle Pizze POP

LA NOSTRA PROPOSTA

*Comprende una pizza "classica" tonda a scelta,
calice di vino o birra alla spina, coperto, caffè e dolce.*

20,00



*Pizza "classica" tonda
a scelta*



*Calice di vino
o birra alla spina*



Dolce



Caffè e coperto

·ERA·

leggerezza da condividere

L'ERA DELLE PIZZE POP

La tradizione è un'innovazione ben riuscita

PORTAMI IN MONTAGNA

Salsiccia, funghi champignon, mozzarella "Cigno" e spinacino. 11,00

🍷 Consigliamo: Elav Pils, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Chianti Classico Docg, Az. Agricola Pruneto, 2014 + 5,00

DIVERSA DAL SOLITO

Osare spesso riserva grandi sorprese... Cogli l'attimo!



Pancetta al miele "Capitelli", zucchine alla scapece, fiori di zucca fritti, mozzarella "Cigno" e limone candito del Gargano 🍷 11,50

🍷 Consigliamo: Indie Ale, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Prosecco Doc Brut Millesimato, Az. Agricola Bosco del Merlo, 2017 + 5,00

LUSSURIA

Avvolgente nel suo essere, elegante nella sua semplicità. Burrata e acciughe, l'unica soluzione è cedervi.

Burrata "Marco Vaghi", acciughe "Cooperativa del Golfo" 🍷, pomodoro paglione "Prunil", olio di basilico, emulsione al basilico e basilico in foglie. 13,00

🍷 Consigliamo: Elav Pils, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Zibibbo "Tios" Igt, Az. Agricola Solidea, 2017 + 5,00

DI CLASSE E VIRTÙ

Crudo di Parma stagionatura 24 mesi, pomodoro San Marzano "Funky tomato", rucola e mozzarella "Cigno". 11,00

🍷 Consigliamo: Elav Pils, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Lacrima di Morro d'Alba "Fiore" Doc, Az. Agricola Lucchetti, 2017 + 5,00

LA MEDITERRANEA

Tartare di melanzane, melanzane fritte, pomodori crudi, mozzarella "Cigno", olive di Caiazzo 🍷,

olio di basilico, emulsione di basilico e basilico in foglie. 10,00

🍷 Consigliamo: Elav Pils, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Falanghina "Bonea" Dop, Az. Masseria Frattasi, 2018 + 5,00

LA REGINA

Pomodoro San Marzano "Funky tomato", mozzarella "Cigno", sale di Trapani, olio extra vergine d'oliva "Coratina" e basilico in foglia. 9,00

🍷 Consigliamo: Elav Pils, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Prosecco Doc Brut Millesimato, Az. Agricola Bosco del Merlo, 2017 + 5,00

ORTO DI STAGIONE

Verdure fresche dell'orto, carota fermentata, pomodori ramati, mozzarella "Cigno", olio extra vergine d'oliva "Coratina" e cipolla agrodolce. 8,00

🍷 Consigliamo: Indie Ale, Indipendente Elav + 4,00 | 5,50

🍷 Consigliamo: Lacrima di Morro d'Alba "Fiore" Doc, Az. Agricola Lucchetti, 2017 + 5,00

I DOLCI

Tranquillo: c'è sempre spazio

CRÈME BRÛLÉE 2019 6,00

Al frutto della passione.

GELATO FATTO IN CASA 6,00

Chiedi ai nostri ragazzi i gusti del giorno!



PANNA COTTA E CARMELLO 6,00

TORTA DI ROSE 6,00

Con ganache al cioccolato 65% "Marco Colzani".

I CONTORNI

Gli irrinunciabili

ERANO CHIPS 4,00

Finemente leggere e croccantemente fatte in casa.



PATATE DOLCI ALLA PAPRIKA 4,00

MINI INSALATA MISTA 5,00