

•ERA•

la Pizza e gli altri Mille piaceri

Menù Salato

PER INIZIARE

gli sfizi fritti



ERANO CHIPS 4,00

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 6,00

MELANZANE E ZUCCHINE 5,00

CALAMARI E CHIPS DI PATATE (2 PERSONE) 13,00

L'ERA DELLE PIZZE GOURMET



• LASCIATI STUPIRE •

La proposta del giorno creata dallo Chef raccontata a voce dal nostro personale di sala.

• LASCIATI GUIDARE •

I menù completi ideati dal nostro Chef:

MENÙ PLATINUM

Calice di benvenuto,
degustazione di pizze (8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.

€ 42,00 / persona,
minimo tre persone

MENÙ GOLD

Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.

€ 37,00 / persona,
minimo tre persone

MENÙ SILVER

Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona)
con acqua inclusa.

€ 32,00 / persona,
minimo tre persone

LE ORIGINI

le pizze Gourmet ispirate alla tradizione



ERA MARGHERITA

Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, pomodoro Paglione dry, origano di Pantelleria, mozzarella di bufala campana Dop, emulsione al basilico, basilico.

10,00 | 15,00

POMODORO GIALLO E BUFALA

Pomodori dry gialli, bufala, passata di pomodoro giallo, basilico, olio al basilico, olive di Caiazzo disidratate 🌿, sale di Trapani 🌿.

10,00 | 16,00

SICILIANA

Pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌿, pomodoro datterino fresco, pomodoro Paglione dry, capperi di Salina 🌿, origano di Pantelleria Bio, olive di Caiazzo 🌿, acciughe Cooperativa del Golfo 🌿.

13,00 | 23,00

PAN DE TOMATE

Prosciutto crudo di suino brado Ibridabrada, burrata Marco Vaghi 🌿, pan de tomate.

12,00 | 20,00

LE GOLOSE

le pizze farcite dai condimenti incredibilmente goduriosi



CARPACCIO & GIARDINIERA

Carpaccio di manzo marinato alle 22 erbe alpine, giardiniera fatta in casa, burrata Marco Vaghi 🌻, senape al miele. 25,00

LA PARMIGIANA

Melanzane impanate, pomodori ramati freschi, burrata Marco Vaghi 🌻, basilico. 20,00

LUGANEGA & PEPERONI

Luganega, pomodoro Paglione, peperoni arrostiti, cipolla caramellata, Lavarone. 21,00

FISH & CHIPS ALL'ITALIANA

Baccalà fritto, patate affumicate, ricotta vaccina Marco Vaghi, pesto di pomodori secchi, basilico in foglie. 20,00

LE NUVOLE

le pizze Gourmet ancora più soffici e croccanti, eteree ed inaspettate



BRESAOLA DI PINUCCIO

Bresaola, ricotta vaccina Marco Vaghi, pomodoro fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌻, fiori di zucca saltati, miele d'acacia. 22,00

ORTO CROCCANTE

Pomodoro Fiaschetto Torre Guaceto Bio 🌻, robiola Roccaverano 🌻, verdure dell'orto, carota fermentata. 23,00

ASPARAGI & BACON

Asparagi croccanti, ricotta vaccina Marco Vaghi, Fiore sardo Dop 🌻, bacon. 19,00

TONNO & CIPOLLE 2.0

Tonno pinne gialle appena scottato, pomodori confit, cipolle di Tropea IGP marinate 🌻, zeste di limone, basilico. 27,00

MC ERA

le pizze farcite dal cuore Gourmet



HAMBURG-ERA

Hamburger Cazzamali, mozzarella di bufala, maionese fatta in casa, pomodorini, spinacino, chips di patate, cipolla di Tropea. 26,00

DA NORD A SUD

Patata della Sila Igp, 'nduja calabra, caciocavallo podolico Marco Vaghi 🌻, pancetta Capitelli cotta nel miele, chips di patate. 20,00

TARTARE & GUANCIALE AL VERDE

Tartare di fassona, burrata Marco Vaghi 🌻, verdure dell'orto, salsa verde, guanciale, chips di patate. 24,00

AURORA 80

Salsa rosa, gamberi fritti, pomodoro ramato, rapanelli, insalata verde. 22,00