

•ERA•

*la Pizza e gli altri Mille piaceri*

*Menù Salato*

## PER INIZIARE

*i nostri fritti*

**ERANO CHIPS** 4,00

**FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA** 6,00

**MELANZANE E ZUCCHINE** 5,00

**CALAMARI E CHIPS (2 PERSONE)** 13,00

### LA NOSTRA DEGUSTAZIONE GUIDATA

*il menù completo di Era per chi vuole lasciarsi stupire (minimo due persone)*

#### ENTRÉE DI BENVENUTO



#### DEGUSTAZIONE DI PIZZE GOURMET

*(8 spicchi a persona, 2 per ogni tipologia)*

*Era margherita • Pomodoro giallo & bufala • Burrata & crudo di Parma Riserva • La siciliana*

*Calice in abbinamento:*

*un calice di Animante Franciacorta "Barone Pizzini"*

*un calice di Naturae Franciacorta "Barone Pizzini"*



#### DESSERT

*Degustazione del gelato artigianale di Gelateria Mille,  
premiato con i due coni del Gambero Rosso*

*Acqua, caffè e coperto inclusi*

*€ 35,00 / persona*

## LE ORIGINI

*le pizze ispirate alla tradizione disponibili in quattro e otto spicchi, combinabili tra loro*



### ERA MARGHERITA

*Passata di pomodoro biologico Prunill, pomodoro Paglione dry, origano di Pantelleria Bio 🌿, mozzarella di bufala campana Dop, emulsione al basilico, basilico.*

10,00 | 15,00

### POMODORO GIALLO & BUFALA

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

10,00 | 16,00

### BURRATA & CRUDO DI PARMA RISERVA

*Prosciutto crudo Parma Riserva 24 mesi, burrata, dressing di pomodoro.*

12,00 | 21,00

### LA SICILIANA

*Passata di pomodoro biologico Prunill, pomodoro datterino fresco, pomodoro Paglione dry, capperi di Salina 🌿, origano di Pantelleria Bio 🌿, olive di Caiazzo 🌿, acciughe Cooperativa del Golfo 🌿.*

13,00 | 23,00

## LE NUVOLE GOURMET

le pizze gourmet ancora più soffici e croccanti



### ORTO CROCCANTE

Passata di pomodoro biologico Prunill, robiola Roccaverano 🍄, verdure dell'orto, carota fermentata. 21,00

### BRESAOLA & FIORI DI ZUCCA

Bresaola di limousine, ricotta vaccina, passata di pomodoro biologico Prunill, miele d'acacia di Edoardo Mombelli, fiori di zucca saltati. 22,00

### ERA CAPRICCIOSA

Passata di pomodoro biologico Prunill, mozzarella di bufala campana Dop, prosciutto cotto Campazzo, funghi cardoncelli, friarielli, polvere di olive di Caiazzo disidratate 🍄. 22,00

### PANCETTA, ACCIUGA & BROCCOLI

Pancetta cotta Giovanna Capitelli, mozzarella di bufala campana Dop, crema di acciughe, broccoli leggermente piccanti. 21,00

### MORTADELLA & GIARDINIERA

Mortadella favola, mozzarella di bufala campana Dop, pistacchi, giardiniera. 23,00

### BURRATA & ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Burrata, acciughe del Cantabrico, salsa mediterranea (pomodoro, olive e origano), chips di cavolo nero, emulsione al basilico. 23,00

### POLPO & PESTO

Polpo scottato, purè di patate, pomodorini confit, pesto leggero, chips di patata viola. 25,00

### GAMBERO ROSSO & BURRATA

Gamberi rossi di Sicilia, burrata, pistacchi, germogli, salsa ponzu, passion fruit. 30,00

## LE STAGIONALI

su impasto a lunga lievitazione con farina di riso e orzo. È consigliata la condivisione



### ZUCCA & CARDONCELLI

Crema di zucca, cardoncelli spadellati, chips di bacon, fonduta di taleggio. 21,00

### TARTARE DI FASSONA E BAGÒSS

Tartare di fassana, crema di Bagòss 🍄, salsa al tartufo nero, germogli. 25,00

### L'INVERNALE

Coppa cotta a bassa temperatura con purea di patate, julienne di verza, fondo bruno alla senape. 22,00

### SALMERINO ALPINO

Salmerino, fagioli all'uccelletto, spinacino saltato, burrata. 25,00