FORNARINA pizza alta condita dopo cottura con prodotti di eccellenza italiana

Brancaccia prosciutto cotto Branchi,burrata,composta di zenzero e ananas,gocce di pomodoro	€ 12.00
Vesuviana	
pelati,bufala dop,basilico,parmigiano grattugiato	€ 10.00
Pazza	€ 15.00
pelati,bufala dop,pomodorini,pr.crudo S.Ilario 30 mesi,rucola,scaglie di parmigiano Crudo S.Ilario	€ 13.00
gocce di pomodoro,bufala dop,prosciutto crudo S,llario 30 mesi	€ 1300
Culatello dop	
gocce di pomodoro,bufala dop,culatello di Zibello dop Basca	€ 13.00
mozzarella,conserva,origano,basilico,ancjua ligure	€ 10.00
Asinella	
gongorzola,conserva,mortadella,gocce di salsa balsamica	€ 9.00
Spalla cotta conserva,giardiniera di verdure,spalla cotta	€ 11.00
Tavoliere	€ 11.00
toma d'alpeggio,conserva,friarielli,salame piccante,olive	€ 11.00
Isotta	
pelati,scamorza affumicata,parmigiano,olio tartufato,lardo,radicchio trevigiano Piaz	€ 9.50
brie,conserva,patate lesse,lardo,salsa basilico	€ 11.00
, , ,	
I RIPIENI	
Calzone classico	
pomodoro,mozzarella.prosciutto cotto	€ 8.00
Calzone speciale mozzarella,pomodoro,funghi,gongorzola,prosciutto crudo S.Ilario 30 mesi	€ 12.00
Calzone ortovecchio	C 12.00
stracchino,verdure al vapore,rucola, pomodoro	€ 8.00
Calzone gosè	0.050
mozzarella,pomodoro,scamorza,salsiccia,prosciutto cotto,friarielli Calzone bebè	€ 9.50
mozzarella,wustel,patate fritte,ketchup	€ 9.00
Calzone napoli	
mozzarella,brie,pomodoro,salame piccante,prosciutto cotto, pepe	€ 10.00
Focaccina di primavera caprese,prosciutto crudo S.Ilario .insalata,maionese	€ 12.00
Focaccina d'autunno	0 12.00
and the same to find the state of the state	C 12 00

pane e coperto € 2.50

LE NOSTRE FANTASIE

€ 12.00

spalla cotta,carciofini,maionese

mozzarella,scamorza,pancetta,pomodirini,funghi,olio tartufato	€ 12.00
Tigullio mozzarella,patate lesse,stracchino,pesto di basilico,pancetta,rosmarino fresco 10.00	€
Fiolesja	
porcini,burrata,crudo S.Ilario 30 mesi,composta di zenzero e ananas,gocce di pomodoro,pomodorini	€ 15.00
Feccina	
pomodoro,funghi,bufala,crudo S.Ilario 30 mesi(dopo cottura)	€ 14,00
Genovese	
pomodoro,mozzarella,pesto ligure,pecorino,basilico	€ 8.00
Rustica	
pomodoro,mozzarella,salsiccia,peperoni,cipolla,olive	€ 9.50
Kessa	
gocce di pomodoro e pomodorini,bufala,scamorza,salsiccia,origano	€ 11.00
Sarda	
pomodoro,salsiccia,pecorino,aglio	€ 10.00
Via Emilia	
pomodoro,mozzarella,rucola,scaglie di grana,salsa balsamica	€ 8.50
Gongorzola e pera	
mozzarella,gongorzla,pera	€ 9.50
Marion	
pomodoro,mozzarella,pomodoro fresco,rucola,ricotta salata	€ 9.00
Giorgia	
pomodoro,mozzarella,friarielli,salsiccia	€ 9.50
Monia	
pomodorini,stracchino,insalata	€ 9.00
Cavallo pesto	
pomodoro,mozzarella,pesto di cavallo crudo,pepe,basilico	€ 10.00
Molisana	
pomodoro fresco,zucchine,salsiccia,olive,ricotta salata	€ 10.50
Mare e monti	
mezza rossa misto mare,mezza bianca porcini,salsiccia,zucchine	€ 12.00
Alpeggio	
toma d'alpeggio,lardo,patate lesse,porcini,pomodori secchi,conserva	€ 10.50
Pugliese	

pelati,cipolla,parmigiano,olive,pomodoro fresco	€ 8.50
Borgotaro	
pomodoro fresco,mozzarella,porcini freschi(se fuori stagione sott'olio)parmigiano	€ 10.00
Sila	
pomodoro,mozzarella,funghi,salsiccia,cipolla,salame picc.acciughe,capperi,olive,pom.secchi	€ 11.00
'Ndujata	
pomodoro,mozzarella,cipolla,'nduja	€ 9.00
Erice	
pomodoro secco,mozzarella,pomodorini,tonno,olive,rucola,mais	€ 10.00
Dolce Autunno	
stracchino mozzarella crema di zucca pancetta gongorzola	€ 10.00
stracennio mozzarena erema ur zueea paneetta gongorzora	€ 10.00
LE CLASSICHE	
Margherita	
pomodoro,mozzarella	€ 7.00
Bufala	
pomodoro,bufala,basilico	€ 9.00
Marinara	
pomodoro,origano,aglio	€ 6.00
Caprese	
pomodoro fresco,bufala,basilico	€ 9.50
Napoli	
pomodoro,mozzarella,acciughe,origano	€ 7.50
Romana	
pomodoro,mozzarella,acciughe,origano,capperi	€ 8.00
Siciliana	
pomodoro,mozzarella,acciughe,origano,capperi,olive	€ 8.00
Friarielli	
pomodoro,mozzarela,friarielli (verdure verdi)	€ 8.00
Rucola	
pomodoro,mozzarella,rucola fresca	€ 8.00

pomodoro,mozzarella,cipolla rossa	€ 7.50
Carciofi	
pomodoro,mozzarella,carciofi	€ 8.00
Wurstel	
pomodoro,mozzarella,wurstel	€ 8.00
Salsiccia fresca	
pomodoro,mozzarella,salsiccia fresca	€ 9.00
Chips	
pomodoro,mozzarella,patatine fritte	€ 8.00
Funghi	
pomodoro,mozzarella,funghi freschi	€ 8.00
Tonno	
pomodoro,mozzarella.tonno sott'olio	€ 8.50
Culatello dop	
pomodoro,mozzarella,culatello dop	€ 13.00
Crudo S.Ilario	
pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo S.Ilario 30 mesi	€ 13.00
Cotto	
pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto	€ 9.00
Salame piccante	
pomodoro,mozzarella,Ventricina Calabrese(salame di calabria)	€ 10.00
Salame Felino	
pomodoro,mozzarella,salame di Felino	€ 10.00
Spalla cotta	
pomodoro,mozzarella,spalla cotto F.lli Grossi 10.00	€
Bresaola	
pomodoro,mozzarella,bresaola di manzo	€ 13.00
Diavola	
pomodoro,mozzarella,Ventricina calabrese,salsiccia	€ 11.00
Quattro stagioni	
pomodoro,mozzarella,carciofi,funghi,prosciutto cotto,salsiccia.olive	€ 10.00
Capricciosa	
pomodoro,mozzarella,carciofi,funghi,prosciutto cotto,uovo 10.00	€

PROPOSTE DI TERRA E MARE

Prosciutto di Parma S.Ilario 30 mesi d.o.p.	€ 13.00
Culatello di Zibello d.o.p.	€ 14.00
Salame di Felino I:G:T:	€ 900
Spalla cotta F.lli .Grossi servita calda	€ 12.00
Misto di salumi del territorio	€ 15.00
Schiacciatina al rosmarino calda	€ 2.50
Sfogliata di spada affumicato pomodoro verde con salsa alle erbe	€ 12.00
Gamberi profumo di arancio e miele al peperoncino	€ 13.00
Insalatina di mare tiepida	€ 13.00
Misto d i antipasti mare	€ 22.00
a seguire	
Pappardelle ai porcini freschi nostrani	€ 15.00
	€ 15.00 € 16 .00
Pappardelle ai porcini freschi nostrani	
Pappardelle ai porcini freschi nostrani Spaghettoni di gragnano al polpo pomodorini olive Tortelli di erbette alla parmigiana con burro e parmigiano	€ 16 .00
Pappardelle ai porcini freschi nostrani Spaghettoni di gragnano al polpo pomodorini olive Tortelli di erbette alla parmigiana con burro e parmigiano 13.00	€ 16 .00 €
Pappardelle ai porcini freschi nostrani Spaghettoni di gragnano al polpo pomodorini olive Tortelli di erbette alla parmigiana con burro e parmigiano 13.00 Anolini in brodo (quelli della bassa)	€ 16 .00 € € 14.00

Tagliata di manzo alle erbe fini 25.00	€
Coscette di pollo glassate in padella	€ 12.00
Pesto di cavallo	€ 12.00
La nostra grigliata di verdure fresche con scamorza filante	€ 15.00
Trancio di Baccalà alla mediterranea	€ 16.00
Orata al forno con patate, pomodorini e olive	€ 18.00
Mare fritto di calamari	€ 18.00
Verdure di stagione saltate in padella	€ 6.00
insalata estiva insalata verde con tonno, uova ,olive ,peperoni ,alici ,cipollotto ,pomodorini	€ 11.00
cotte e crude verdure crude e cotte ,olive e ,pollo alla griglia	€ 12.00
in attesa di	
LA SCHIACCIATINA	
bianca a spicchi con rosmarino ,ottima con i nostri antipasti di salume	€ 2.50
SCHIACCIATINA ROSSA A SPICCHI	
con pomodoro fresco ,pelati ,capperi ,basilico ,origano	€ 6.00
SCHIACCIATINA ROSE'	
a spicchi s,pennellata di pomodoro con,scamorza, e origano	€ 3,50

DOLCEZZE

Sbrisolona parmigiana € 7.00

Baba glassato al run con gelato di crema € 7,00

zabaione ghiacciato con frutta fresca e meringa € 6.00

semifreddo con zabaione ,croccante di mandorle ,gocce di $\,$ cioccolato $\,$ $\,$ $\,$ $\,$ 6.00

semisfera ghiacciata , cioccolato al latte e granella di nocciola(no glutine) € 6.00

mousse di mango e fruit-passion (no glutine) $\stackrel{\text{\tiny ε}}{\epsilon}$ 6.00

salame di cioccolato con salsa vaniglia € 6.00

sorbetto al limone con frutta fresca € 6.00

> tartufo bianco o nero € 6.00

FRUTTI DI MARE pomodorini,pelati,misto mare	€ 12.00
CALAMARI pomodoro,mozzarella,calamari fritti	€ 14.00
GAMBERO ROSA briè.code di gamberi rosa,zucchine sfilettate	€ 12.00
DOLCE AUTUNNO stracchino,mozzarella,crema di zucca,pancetta,gongorzola	€ 10.00
VEGETARIANA pomodoro mozzarella verdure miste	€ 10.00
LOMBARDA mozzarella pomodorini Bresaola ricotta fresca gocce di salsa	d'aceto piccante € 13.00

informazioni

il nostro impasto è formato da farine" 00 " e farine di farro, abbiamo anche un impasto integrale,senza lievito,senza glutine

chiedete consiglio e informazione al personale sulla possibilità di personalizzare la tua pizza e sui nostri prodotti,aggiungere ingredienti e fare gli abbinamenti che più piacciano con una variazione di prezzo sulle aggiunte che vanno da 1.00 a 5.00 euro