

### Proposte del mese

Pollo con Spiedino di Pomodorini e Mozzarella 7	11.50
Vellutata di Ceci e Gamberetti 4, 8	12.50
Penne 4 Formaggi e Noci 1, 7, 8	13.00
Orecchiette Pomodoro, Acciughe e Capperi 1, 4	12.50

### Pizze Impasto Original®

Febbraio 1, 7 <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Spinaci, Salsiccia, Crema di Zafferano</i>	13.00
Imperiale 1, 7 <i>Mozzarella, Taleggio, Guanciale e Pepe Rosa</i>	12.00

### Pizze Impasto Original® Integrale

Non Far Sapere... 1, 7 <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Gorgonzola, Bologna e Pere</i>	13.50
Bosa 1, 7 <i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Carciofi, Taleggio e Scalogno</i>	12.50

Valido a pranzo, dal lunedì al venerdì dei giorni feriali. Ogni variazione alle proposte comporta un supplemento di 1.50€. I menù si intendono per persona e non sono divisibili.

<b>Menù insalatona</b> 13.00 Un'insalata a scelta tra quelle del nostro menù. Focaccia appena sfornata, a scelta tra sottile e regina.	<b>Menù pizza</b> 13.00 Una pizza a scelta fra le pizze del mese e un'ampia selezione dal nostro menù. Gira il foglio per scoprirle tutte.
<b>Menù cucina #1</b> 13.00 Pollo con Spiedino di Pomodorini e Mozzarella. Penne 4 Formaggi.	<b>Menù cucina #2</b> 14.00 Vellutata di Ceci e Gamberetti. Orecchiette Pomodoro, Acciughe e Capperi.
<b>Menù Primo del Giorno</b> 10.00 Un Primo diverso ogni giorno.	<b>Dolce del Mese</b> 4.00 Chiedici quali abbiamo.

**Tutti i nostri menù comprendono acqua naturalizzata, caffè e servizio.  
Con la sola aggiunta di € 4,00 al costo del menù scelto puoi gustare il dolce del giorno.**

Tutti i prezzi sono espressi in Euro. In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento c.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del dlgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

**ELENCO DEGLI ALLERGENI:** 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati

## Pizze dal Menù

### Impasto Original®

\* **Marinara** <sup>1</sup>

Passata di pomodoro BIO, aglio fresco e origano

\* **Margherita** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e origano

**Napoletana** <sup>1,4,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e acciughe di Cetara con la loro colatura

\* **Sicilia** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, capperi di Salina, olive nere di Gaeta e origano

\* **Naturale** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, zucchine, peperoni e pomodori

Le verdure vengono messe a crudo prima della cottura

**Gustosa** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, melanzane fresche e pancetta piacentina DOP

**Calabria** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, spianata calabra, patate al vapore e 'Nduja di Spilinga

**Zucchine e prosciutto** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto a vapore - *F.lli Capitelli* - e rosmarino

**Prosciutto e funghi** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, prosciutto cotto a vapore - *F.lli Capitelli* - e champignon

### Impasto Original® Integrale

\* **Integrale** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e origano

**Piacensa** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, pomodoro a fette, pancetta piacentina DOP e origano

**Tonno e cipolla di Tropea** <sup>1,4,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea e olio al prezzemolo

### Le Buonedentro

\* **Tipo Recco** <sup>1,7</sup>

Farcita con crescenza, e guarnita con olive riviera, sale grosso di Trapani e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

**La buona di mare** <sup>1,7</sup>

Farcita con mozzarella, patate, salmone e guarnita con songino, pomodoro e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

\* **La buona di campo** <sup>1,7</sup>

Farcita con crescenza, scarola, olive e guarnita con insalata, carote e pomodorini

### Le Regine

\* **Regina Margherita** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

\* **Regina Bufala e pomodorini** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e pomodorini

**Regina Campania** <sup>1,7</sup>

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, acciughe di Cetara, origano e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

I piatti con una stellina arancione \* sono vegetariani

**Tutti i nostri menù comprendono acqua naturalizzata, caffè e servizio.  
Con la sola aggiunta di € 4,00 al costo del menù scelto puoi gustare il dolce del giorno.**

Tutti i prezzi sono espressi in Euro. In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento c.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del dlgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

**ELENCO DEGLI ALLERGENI:** 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati