



Artiglianale, buono, semplice.

È il simbolo che rappresenta il nostro primo panificato artigianale, la nostra pizza. Il risultato di una ricetta che è riuscita a conquistare il nostro gusto e poi anche il vostro.

Cotto in forno a legna l'impasto mantiene morbidezza dentro e croccantezza fuori.

Lavorato con farine poco raffinate e lievito madre e altamente digeribile perché ben idratato e in fermento per 70 ore. Guarnito con ingredienti selezionati.

E da qui inizia un'esperienza di gusto..

i nostri

## IMPASTI ARTIGIANALI

### RUSTICO

Miscela a base di farine di grano tenero 100% da selezione climatica, macinate a pietra, e lievito madre. Ricca di fonti di fibre e nutrienti nobili. Il processo di macinazione a pietra delle farine conferisce all'impasto un gusto di grano pieno e inconfondibile. Il cornicione spesso e croccante racchiude un interno morbido e avvolgente. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.

### KHORASAN

Farina 100% Khorasan (a marchio Kamut). Questo è uno dei cereali più completi dal punto di vista nutrizionale e maggiormente digeribili e tollerabili per coloro che sono sensibili al frumento (sebbene contenga glutine). L'impasto risulta leggero e fragrante, altamente digeribile grazie anche alla lunga lievitazione.

### INTEGRALE

Miscela a base di farine di grano tenero 100% da selezione climatica, non raffinate, macinate a pietra, e lievito madre. Ricca di fibre e nutrienti nobili. L'impasto risulta molto leggero, croccante all'esterno e morbido all'interno. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.

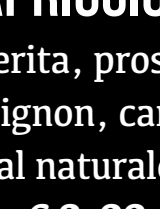
### TRADIZIONALE

Miscela a base di farine di grano tenero tipo "0" e lievito madre. L'impasto risulta morbido e gustoso. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.

### CANAPA

Miscela a base di farina di semi di canapa, farine di grano tenero tipo "0" e lievito madre. Impasto a un basso contenuto di glutine. Particolare e deciso nel gusto, riporta sentori terrosi e grezzi e un retrogusto leggermente amarotico. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.

Gli impasti speciali (tutti tranne il tradizionale) sono disponibili a rotazione, pertanto il nostro staff vi informerà sulle disponibilità al momento dell'ordinazione



## LE VETERANE

### MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte Nobili € 6,50

### MARINARA

pomodoro, aglio, olio evo, origano € 5,50

### SCHIACCIATA

pasta pizza, olio evo, sale, rosmarino € 5,50

### IL CALZONE

fiordilatte Nobili, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofo a spicchi al naturale (a discrezione passata dopo cottura) € 9,00

### CAPRICCIOSA

base margherita, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofo a spicchi al naturale € 9,00

### PROSCIUTTO FUNGHI

base margherita, prosciutto cotto, funghi Champignon € 8,00

### ROMANA

base margherita, acciughe, capperi € 8,00



## LE TRADIZIONALI

### ASIAGO FINFERLI

base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli € 9,50

### BUFALA

base margherita, mozzarella di bufala, basilico fresco € 8,50

### CRUDO MASCARPONE

base margherita, mascarpone, crudo di Parma 18 mesi dopo cottura € 9,00

### GRIGLIATA

base margherita, melanzane alla griglia, zucchine alla griglia, peperoni alla griglia € 9,00

### PROVOLLA SALAMINO

base margherita, provola affumicata, salamino piccante € 8,00

### STRACCHINO RUCOLA

base margherita, stracchino, rucola dopo cottura € 9,00

### TONNO CIPOLLA

base margherita, tonno, cipolla € 8,50

### GORGONZOLA SPECK

base margherita, gorgonzola dolce, speck dopo cottura € 8,50

### PARMIGIANA

base margherita, melanzane alla griglia, Grana Padano in cottura € 8,00

### PORCINI PORCHETTA

base margherita, funghi porcini, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 10,50

### BRESAOLA

base margherita, bresaola dopo cottura, rucola dopo cottura, Grana Padano dopo cottura € 10,00

### RADICCHIO SALSICCIA CIPOLLA

base margherita, radicchio rosso, salsiccia, cipolla € 9,00

### MEDITERRANEA

base margherita, brie, pomodorini, rucola dopo cottura, Grana Padano a scaglie dopo cottura € 10,00



## LE BIANCHE

### N.1

fiordilatte Nobili, Taleggio D.O.P., porro, speck dopo cottura € 10,50

### N.3

fiordilatte Nobili, pomodorini, crudo di Parma 18 mesi dopo cottura, burrata pugliese dopo cottura € 11,50

### N.5

fiordilatte Nobili, brie, funghi finferli, soppesa dopo cottura € 11,00

### BUFFALO BIL

fiordilatte Nobili, pomodorini, salamino piccante, crudo di Parma 18 mesi dopo cottura, rucola dopo cottura, mozzarella di bufala dopo cottura, grana grattugiato dopo cottura € 14,50

### DREAM

fiordilatte Nobili, mascarpone, noci e crudo di Parma 18 mesi dopo cottura € 10,50

### CALIFORNIA

fiordilatte Nobili, Asiago D.O.P., gorgonzola dolce, spianata calabra, pancetta dopo cottura € 11,00

### RINGHIO

fiordilatte Nobili, pancetta in cottura, salamino piccante, gorgonzola dolce, cipolla arrosto dopo cottura € 11,00

### FRIARELLA

fiordilatte Nobili, salsiccia, friarielli, scaglie di grana dopo cottura € 10,50



## LE SPECIALI

### BONTÀ

base margherita, melanzane alla griglia, pomodorini, provola affumicata, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 11,50

### CALABRA

base margherita, brie, spianata calabra, olive verdi € 9,50

### MONTE CENGIO

base margherita, Asiago D.O.P., Brie pancetta in cottura € 9,50

### MONTE MAGRÉ

base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli, speck in cottura € 11,00

### MONTE SUMMANO

base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli, salsiccia € 10,50

### MONTANINA

base margherita, funghi Champignon, quattro formaggi, speck dopo cottura € 11,50

### SAPORITA

base margherita, radicchio rosso, brie, lardo dopo cottura € 9,50

### SFIZIOSA

base margherita, Asiago D.O.P., peperoni alla griglia, speck dopo cottura € 9,50

### MESSICANA

base margherita, salsiccia, cipolla, fagioli neri, pomodorini dopo cottura € 10,50

### LA FURIA DI NELLO

base margherita, patate lesse, rosmarino, salamino piccante, porchetta Agosti dopo cottura, ricotta affumicata a scaglie dopo cottura € 12,00

### SUPERBA

pomodoro, acciughe, pomodorini secchi dopo cottura, olive taggiasche dopo cottura, mozzarella di bufala dopo cottura € 12,50

## TUTTE LE PIZZE SONO COMPONIBILI

Il prezzo partirà dalla base di € 6,00 sommato all'aggiunta del prezzo dell'ingrediente classico e/o del prezzo dell'ingrediente speciale

### AGGIUNTE E MODIFICHE

- IMPASTO KHORASAN, INTEGRALE, CANAPA, RUSTICO + € 2,00
- DOPPIA PASTA + € 2,00
- ABBONDANTE POMODORO + € 0,60
- ABBONDANTE MOZZARELLA + € 1,50
- ABBONDANTE INGREDIENTE CLASSICO + € 1,00
- ABBONDANTE INGREDIENTE SPECIALE + metà del suo prezzo\*

### AGGIUNTE E MODIFICHE A PIZZE BATTUTE

- BATTUTA 1 PALLINA (possibile con tutti gli impasti) + € 3,00
- BATTUTA 2 PALLINE (possibile solo con impasto tradizionale) + € 5,00
- ABBONDANTE POMODORO + € 1,20
- ABBONDANTE MOZZARELLA + € 2,00
- ABBONDANTE INGREDIENTE CLASSICO + € 2,00
- ABBONDANTE INGREDIENTE SPECIALE + l'equivalente del suo prezzo

## INGREDIENTI SPECIALI

€ 1,50: Tonno/ Speck/ Lardo/ Sopressa/ Pancetta/ Calabra/ Fagioli neri/ Noci/ Cipolla arrosto/ Pomodorini secchi/ Olive taggiasche/ Trito di olive/ Ricotta affumicata

€ 2,00: Crudo di Parma/ Patatine fritte/ Funghi Porcini/ Bresaola/ Taleggio/ Quattro formaggi/ Stracchino

€ 2,50: Funghi Finferli/ Friarielli/ Burratina pugliese/ Porchetta arrosto Agostini/ Mozzarella di Bufala - € 3,00: Gamberetti

Tutti gli altri ingredienti sono "CLASSICI" e l'aggiunta è di € 1,00

### ••••• COPERTO € 2,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari, ti invitiamo a informare il nostro staff prima di effettuare l'ordinazione, così da poterti garantire la migliore esperienza possibile in sicurezza.

..si devia oltre la pizza, con la possibilità di scegliere la nostra bruschetta.. un altro panificato artigianale da panificio di fiducia, tagliato a mano, morbido, friabile e leggero esalta i sapori dei nostri ingredienti selezionati.

le

## BRUSCHETTE

### GRIGLIATA

base margherita, zucchine alla griglia, melanzane alla griglia, peperoni alla griglia € 9,50

### ALTOPIANO

base margherita, quattro formaggi, funghi Champignon, soppesa dopo cottura € 11,00

### MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte Nobili € 7,00

### PORCINI PORCHETTA

base margherita, funghi porcini, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 11,00

### DELICATA

fiordilatte Nobili, trito di olive, noci dopo cottura, crudo di Parma 18 mesi dopo cottura € 11,50

### VERDE SPECK

base margherita, gorgonzola dolce, speck dopo cottura € 9,00

### QUATTRO FORMAGGI

base margherita, Gorgonzola dolce, Asiago D.O.P., Grana Padano € 8,50

### PANCICCHIO

base margherita, radicchio tondo rosso, Asiago D.O.P., pancetta € 10,00

### TONNO CIPOLLA

base margherita, tonno, cipolla € 9,00

### RADICCHIO SALSICCIA

base margherita, radicchio tondo rosso, salsiccia € 8,50

### PANZEROTTO

base margherita, pancetta, patate lesse, rosmarino, provola a scaglie dopo cottura € 10,00

### DIAVOLA

base margherita, salamino piccante € 7,50

### DELIZIA

base margherita, olive taggiasche, pomodorini, acciughe, origano € 10,00

### PROSCIUTTO FUNGHI

base margherita, prosciutto cotto, funghi Champignon € 8,50

## TUTTE LE BRUSCHETTE SONO COMPONIBILI

Il prezzo partirà dalla base di € 6,50 sommato all'aggiunta del prezzo dell'ingrediente classico e/o del prezzo dell'ingrediente speciale

## INGREDIENTI SPECIALI

€ 1,50: Tonno/ Speck/ Lardo/ Sopressa/ Pancetta/ Calabra/ Fagioli neri/ Noci/ Cipolla arrosto/ Pomodorini secchi/ Olive taggiasche/ Trito di olive/ Ricotta affumicata

€ 2,00: Crudo di Parma/ Patatine fritte/ Funghi Porcini/ Bresaola/ Taleggio/ Quattro formaggi/ Stracchino

€ 2,50: Funghi Finferli/ Friarielli/ Burratina pugliese/ Porchetta arrosto Agostini/ Mozzarella di Bufala - € 3,00: Gamberetti

Tutti gli altri ingredienti sono "CLASSICI" e l'aggiunta è di € 1,00

### AGGIUNTE E MODIFICHE

- ABBONDANTE POMODORO + € 0,60
- ABBONDANTE INGREDIENTE CLASSICO + € 1,00

- ABBONDANTE MOZZARELLA + € 1,50
- ABBONDANTE INGREDIENTE SPECIALE + metà del suo prezzo\*

### ••••• COPERTO € 2,00

E per un'alternativa sfiziosa fai tappa qui.. Allontanandoci dalla pizza senza perdere l'attenzione per la materia prima e l'equilibrio dei sapori. Piatti pensati come pause di gusto, combinazioni studiate per sorprendere con semplicità.

la

## CUCINA

### la COMPOSIZIONE DEL GERCHIO

Gnocchetti da pizzetti misti con accompagnati da affettati misti con giardiniera di verdure e formaggi morbidi e stagionati con marmellate € 17,00

### il GRAN FRITTO DEL GERCHIO

Ciuffi e anelli di calamari, mazzancolle, code di gambero, sarde e verdure pastellate(\*) (500g) € 19,50

(\*) prodotto surgelato

Mentre i nostri stuzzichi fritti possono accompagnarti prima, durante o dopo, come condivisione o come sfizio personale. Dorati, asciutti e valorizzati, pensati per gustare senza appesantire e curare ogni momento. Un invito informale a rallentare, assaggiare e proseguire il viaggio nel nostro Cerchio del Gusto.

## MOZZARELLINE

8 pezzi - € 5,00

## CROCCHETTE DI POLLO

8 pezzi - € 5,00

## PATATINE FRITTE

€ 4,50

## ASCOLANE

8 pezzi - € 5,00

...e lungo il percorso non mancano le bevande che accompagnano con equilibrio ogni passaggio. Una selezione di etichette e proposte classiche, scelte per valorizzare i nostri impasti e i sapori della cucina senza mai sovrastarli. Dalle bibite alle bevande tradizionali, ogni sorso è pensato per completare l'esperienza e rendere il viaggio nel gusto ancora più armonico..

le

## BEVANDE

### SPRITZ MACCHIATO APEROL/CAMPARI

Calice - € 3,50

## MENU

### BIRRE non artigianali

#### LANDBIER ORIGINAL 1857

5.3% vol

50cl - € 5,00

#### LEFFE BLONDE

6.6% vol

33cl - € 4,50

#### LANDBIER ZWICK'L

ambra non filtrata

5.3% vol

50cl - € 5,00

#### BLANCHE DE NAMUR

4.5% vol

33cl - € 5,00

#### GRAPPE

€ 4,50

#### AMARI

€ 4,50

#### WHISKY / RUM / BRANDY

€ 5,00

•••••

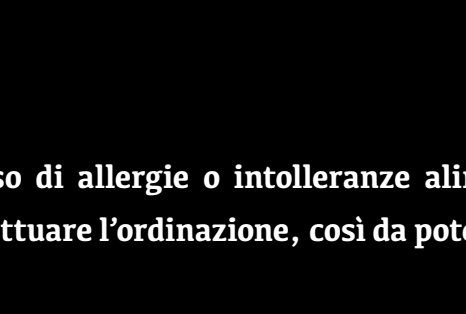
...e si arriva alla nostra FINGER BEER che regala un sapore unico al tuo cerchio del gusto. Le nostre ricette sono il risultato di una profonda ricerca di materie prime e di procedimenti iniziata dalle idee del nostro mastro pizzaiolo. Artiglianale e non pastorizzata, da luppoli, malti e lieviti selezionati.

Se ancora ti stai chiedendo perché Finger.. alza un dito e chiedi la tua birra!!



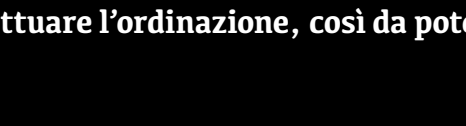
**Finger PILSNER** (5% vol IBU 25) Una birra a bassa fermentazione, dal colore giallo paglierino e riflessi dorati. Un ottimo equilibrio tra la dolcezza delle note di pane bianco del malto Pils e l'amaro dei sentori erbacei e floreali dei luppoli europei.

alla spina 30cl - € 3,50 | 50cl - € 5,50 in bottiglia 33cl - € 4,00



**Finger IPA** (6% vol IBU 50) Birra ad alta fermentazione, dal colore giallo ambrato, Un' equilibrio perfetto tra i sentori agrumati e citrici dei luppoli americani e quelli del pane e biscotto dei malti Pils e Pale.

alla spina 30cl - € 3,50 | 50cl - € 6,00 in bottiglia 33cl - € 4,50



**Finger RED SAISON** (7% vol IBU 40) Birra ad alta fermentazione, dal colore rosso rubino. Pienezza di corpo con leggere note di frutta rossa e caramello dei lieviti belgi e del malto Caramel.

alla spina 30cl - € 3,50 | 50cl - € 6,00 in bottiglia 33cl - € 4,50



**Finger BELGIAN TRIP** (7% vol IBU 25) Birra ad alta fermentazione, dal colore giallo dorato con sentori di frutta gialla dei lieviti belgi. Pienezza di corpo e secca, racconta tutto lo stile trippel.

in bottiglia 33cl - € 4,50 alla spina 30cl - € 4,00 | 50cl - € 6,50 solo secondo disponibilità, chiedi allo STAFF

In caso di allergie o intolleranze alimentari, ti invitiamo a informare il nostro staff prima di effettuare l'ordinazione, così da poterti garantire la migliore esperienza possibile in sicurezza.