



## Pizza alla pala

48 ore di lievitazione per una antica ricetta con farine pregiate (consigliata per due)

**Margherita – 14,00**

**Marinara – 12,00**

**La Genovese – 16,00**

**La Cantina – 16,00**

Pomodori secchi, pesto di basilico, stracciatella di bufala e pulled pork.

**Paesana – 16,00**

Salsiccia a punta di coltello, friarielli e spuma di pecorino.

**Al Prosciutto cotto arrosto – 16,00**

Crema di zucca, prosciutto cotto arrosto selezione Cillo e blu di capra.

**Scarola e olive – 16,00**

Scarola, olive, capperi, origano, mozzarella di bufala e scorza di limone.

**La fritturina fatta in casa – 8,00**

Polpettine, frittatine, arancini, crocchè, mozzarella in carrozza.

# I taglieri

Selezione di Cantina La Barbera – (consigliati per due)

**Il tagliere misto di salumi e formaggi – 20,00**

**Il tagliere di salumi – 20,00**

**Il tagliere di formaggi – 20,00**

**Focaccia bianca – 8,00**

All'olio con sale Maldon e profumata al rosmarino.

**Contorni di stagione e sottolio – 5,00**

## I dolci

**Caprese – 5,00**

**Tiramisù – 5,00**

**Cheesecake – 5,00**

**Torta della nonna – 5,00**

**Brownie – 6,00**

## Bevande

**Il calice di vino – 5,00**

**La bionda 0,4 – 6,00**

**La bionda 0,2 – 4,00**

**La scura 0,4 – 6,50**

**La scura 0,2 – 4,50**

**Le birre artigianali 0,5 – 8,00**