

MENÙ

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Vi verrà dato un menù specifico con evidenziato ogni tipo di intolleranza. In base alla stagione e alla reperibilità alcuni prodotti possono essere surgelati.

LA PIZZERIA

"L'obbiettivo principale che mi pongo nel fare un'impasto è quello di avere un prodotto finale leggero e digeribile.

Questo è frutto di una ricerca sulle tipologie di farine, dai suoi grani, la macinazione, i trattamenti e il modo di lavorazione che subiscono, la diversa forza (W) che una farina ha e le sue proteine, l'idratazione di cui ha bisogno unita a tempi di riposo adeguati e l'utilizzo di preimpasti e di lievito madre...

Questi devono essere i punti fermi per il raggiungimento di questo obbiettivo."

Alfio Colombo

Ogni pizza è stata creata e abbinata a un impasto con l'idea di valorizzare al meglio i prodotti usati.

N.B.: Per tutte le nostre pizze utilizziamo:

- Mozzarella "FIOR DI LATTE" prodotta da un'azienda Agricola che acquista solo latte italiano da piccole aziende vicine per garantire la miglior qualità
 - Mozzarella di BUFALA D.O.P. certificata.
- POMODORO SAN MARZANO D.O.P. certificato.





LE SOFT&CROK (SOFFICE E CROCCANTE)

IMPASTO OTTENUTO DA FARINE MACINATE A PIETRA E LIEVITO MADRE, PER REGALARE PROFUMI E SAPORI CHE FANNO RICORDARE IL PANE DI UN TEMPO. SI PRESENTA PIÙ ALTA DI UNA NORMALE PIZZA, CROCCANTE ALL'ESTERNO E SOFFICE ALL'INTERNO.

La parmigiana

€ 14

Salsa di pomodoro CBT, melanzane spadellate, fior di latte, melanzane fritte, pomodorino confit, cialda di parmigiano

Tomatoes sauce CBT, grilled eggplants, mozzarella, fried eggplants, cherry tomatoes confit, Parmesan waffle

Il Tonno e la Cipolla Rossa

€ 15

San Marzano D.O.P, fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, ventresca, olio E.V.O.

San Marzano tomato D.O.P, mozzarella, red caramelized onion from Tropea, tuna fish obeso, extravirgin olive oil

Dal Lago

€ 16

Maionese al cavolo rosso, fior di latte, petali di trotella affumicata, caviale di lavarello, polvere di missoltino

Red turnip mayonnaise, mozzarella, smoked trout, caviar of lavarello, missoltino powder

Del Casaro

€ 15

Fior di latte, latteria Delebio, mousse di ricotta e caprino, cialda di parmigiano, leggera sgranata di pepe nero

Mozzarella, special cheese from Delebio creamery, mousse of Ricotta and Caprine cheese, parmesan waffle and black pepper

Tartare

€ 16

Crema di zucca, stracciatella passata in forno, tartare di pezzata rossa, granella di pistacchio tostato, gocce di maionese alla senape, olive nere e capperi

Pumpkin cream, baked stracciatella, tartare of beef meat, toasted pistachio grain, drops of mustard mayonnaise, black olives and capers





LE MARGHERITE

UN OMAGGIO ALLA REGINA DELLE PIZZE,
DALLA VERSIONE CLASSICA A QUELLA PIÙ CONTEMPORANEA.

Margherita (impasto classico)

€ 6

San Marzano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil, extravirgin olive oil

Bufalina (impasto classico)

€ 8.5

Abbondante San Marzano, bufala fuori dal forno, pomodorini, basilico, Olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, cold buffalo mozzarella sprinkled on top, cherry tomatoes, fresh basil, extravirgin olive oil

Dolce Rita (impasto Soft&Crock)

€ 12

Salsa di pomodoro CBT, bufala in forno, gel di basilico, olio E.V.O.

Tomato sauce CBT, cooked buffalo mozzarella, basil gel, extravirgin olive oil



PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Margherita

€ 6

San Marzano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil, extravirgin olive oil

Naja

€ 7

San Marzano, fior di latte, patatine fritte

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fried potatoes

Würstel

€ 7

San Marzano, Fior di latte, würstel

San Marzano tomato sauce, mozzarella, würstel

Prosciutto

€ 8

San Marzano D.O.P., fior di latte, prosciutto cotto di bufala a freddo

San Marzano tomato sauce, mozzarella, finally cooked buffalo ham is spinkled on top





LE TONDE CLASSICHE 2.0

IMPASTO DI FARINE CON GERME ATTIVO, METODO INDIRETTO A BIGA, MATURATO 48 ORE, SI PRESENTA CON UNA CROSTA BEN ALVEOLATA CHE FA DA CORNICE ALLE MATERIE PRIME USATE PER IL CONDIMENTO.



DI PESCE

Iberica

€ 13

Maionese al cavolo rosso, fior di latte, mousse al formaggio di capra, acciughe del mar Cantabrico, pomodorino confit, polvere di olive nere

Red turnip mayonnaise, mozzarella, goat cheese mousse, anchovies from Cantabrico sea, cherry tomatoes confit, black olives powder

Profumi dal Sud

€ 13

Fior di latte, pomodorino scottato, misticanza fuori dal forno, julienne di seppioline scottate allo zenzero e arancia, maionese di capperi e olive

Mozzarella, cherry tomato, mixed green salad, cuttlefish cooked with orange and ginger, olives and capers mayonnaise

Misultin

€ 10

Gocce di San Marzano, cime di rapa, fior di latte, filetto di missoltino, crock di polenta San Marzano tomato sauce, turnip tops, mozzarella, missoltino fillet, crispy polenta

Dalla Sicilia

€ 11

Salsa di pomodorino giallo, acciughe di Sicilia, pistacchio di Bronte, bufala D.O.P. a freddo, basilico Yellow cherry tomato sauce, Sicilian anchovies, pistachio from Bronte, finally cold buffalo mozzarella sprinkled on top, fresh basil

Il polpo di Santo Spirito

€ 13

San Marzano D.O.P., fior di latte, polpo Santo Spirito, patate, crema di piselli, basilico fresco San Marzano tomato sauce, mozzarella, octopus from S.Spirito, boiled potatoes, peas cream and fresh basil

La Romana a modo nostro

€ 10

San Marzano D.O.P., fior di latte, acciughe Italiane, olive Kalamata, frutto di capperi, basilico fresco, filo olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Italian anchovies, Kalamata olives, capers, fresh basil, extravirgin olive oil

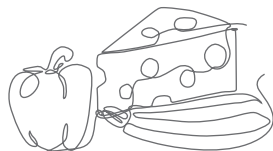




DI CARNE

- Fitness** € 10
Impasto integrale, San Marzano D.O.P., bufala D.O.P. a freddo, bresaola "ANGUS BIO Km 0", olio E.V.O., basilico
Wholewheat dough, San Marzano tomato sauce, thin slices of raw italian angus meat, finally cold buffalo mozzarella sprinkled on top, extravirgin olive oil, fresh basil
- Parma e Burrata** € 12
San Marzano D.O.P., fior di latte, crudo di Parma stagionato 20 mesi, burrata D'Andria, basilico, olio E.V.O., pepe
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Parma ham seasoned 20 months, burrata D'Andria, fresh basil, extravirgin olive oil and pepper
- Valtellina** € 11
San Marzano D.O.P., fior di latte, bresaola D.O.P., porcini trifolati a fresco, olio E.V.O.
San Marzano tomato sauce, mozzarella, bresaola, fresh porcini mushrooms, extravirgin olive oil
- Dal Boscaiolo** € 11
Impasto integrale, San Marzano D.O.P., fior di latte, radicchio scottato, porcini trifolati a fresco, pancetta, fiori eduli di montagna
Wholewheat dough, San Marzano tomato sauce, mozzarella, cooked red chicory, fresh porcini mushrooms, crispy bacon, mountain herbs
- Speck zola noci** € 9
San Marzano D.O.P., fior di latte, speck croccante, Gorgonzola, gherigli di noci
San Marzano tomato sauce, mozzarella, crispy speck, Italian blue cheese, walnuts
- La Saporita** € 9
Pasta integrale, gocce di pomodoro, fior di latte, salsiccia, friarielli
Wholewheat dough, tomato drops, mozzarella, sausages, turnip greens
- Chef** € 10
San Marzano D.O.P., fior di latte, pancetta, uova, Taleggio della ValSassina
San Marzano tomato sauce, mozzarella, bacon, eggs, Taleggio cheese
- Aris** € 10
San Marzano D.O.P., fior di latte, salamino piccante, Zola, cipolla
San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Zola cheese, onion





FORMAGGI E VERDURE

Burrata, Rucola e pomodorini

€ 12

San Marzano D.O.P., fior di latte, burrata D'Andria, basilico, olio E.V.O., pepe, rucola e pomodorini

San Marzano tomato sauce, mozzarella, burrata D'andria, fresh basil, extravirgin olive oil, pepper, rocket salad, cherry tomatoes

Val Gerola

€ 10

Impasto Integrale, formaggio Bitto "valle del Bitto", fior di Latte, noci, porcini, poco pepe
Wholewheat dough, Bitto cheese, mozzarella, walnuts, porcini mushrooms and pepper

Campagnola bella

€ 9

San Marzano D.O.P., fior di latte, zucchine, patate lesse, crescione di prato, cipolla dolce caramellata
San Marzano tomato sauce, mozzarella, zucchini, boiled potatoes, aromatic herbs, red caramelized onion

Dall'Orto

€ 10

San Marzano D.O.P., fior di latte, verdure fresche di stagione in varie consistenze

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh seasonal vegetables in various consistencies

Rossa che passione

€ 9

Crema di cavolo rosso, radicchio scottato, pomodorini confit, cipolla rossa caramellata, corallo
Red turnip cream, red marinated chicory, cherry tomato confit, red caramelized onion, coral

*A scelta si può cambiare l'impasto con: Impasto con **farine integrali**: impasto ottenuto da farine integrali con germe vitale attivo, metodo indiretto con biga, idratazione 58%. Impasto **gluten free** (+4,5 €): impasto ottenuto con farine gluten-free adatto agli INTOLLERANTI al glutine. Teniamo a specificare che non si escludono contaminazioni crociate con altri prodotti presenti in laboratorio.*





LE TRADIZIONALI

LE TRADIZIONALI SI FANNO PIÙ BUONE E PIÙ BELLE.

Marinara

€ 4.5

San Marzano, crema all'aglio rosa, basilico, olio E.V.O.

San Marzano tomato sauce, pink garlic cream, fresh basil, extravirgin olive oil

Prosciutto

€ 8

San Marzano D.O.P, fior di latte, prosciutto cotto di bufala a freddo

San Marzano tomato sauce, mozzarella, finally cooked buffalo ham is sprinkled on top

Quattro Stagioni

€ 10

San Marzano D.O.P, fior di latte, prosciutto cotto di bufala, porcini, carciofi CBT

San Marzano tomato sauce, mozzarella, cooked ham, porcini mushrooms, artichokes

Quattro Formaggi

€ 10

San Marzano D.O.P, fior di latte, Casera, mousse di Ricotta e Caprino, cialda di parmigiano

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Casera cheese, mousse of Ricotta and Caprine cheese, Parmesan waffle

Napoli

€ 7.5

San Marzano D.O.P, fior di latte, acciughe di Sicilia, polvere di olive, Origano

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Sicilian anchovies, oregano



HAMBURGER

IMPASTO CON FARINE DI FORZA MEDIA E LIEVITO NATURALE,
IMPASTO DIRETTO, PESO 120G RICCO DI MOLLICA ALL'INTERNO,
MORBIDO E DOLCE SULLA SUPERFICIE.

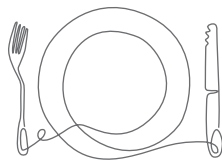
Angus-burger con patate rustiche

€ 15

Pane artigianale, hamburger di angus-bio Az. Agricola Rasero Km 0 aggiunta di un 20% carne suini, Casera stagionato 6 mesi della latteria Delebio, senape, pomodoro ramato, songino, cipolla, pancetta croccante, patatine fritte

Homemade bread, local angus meat from Rasero Bio Farm, with 20% of pork meat mixed, aged cheese, mustard, tomato, green salad, onion, crispy bacon and fried potatoes





LA CUCINA

LA NOSTRA IDEA DI CUCINA NASCE DAL CONNUBIO TRA MATERIE PRIME D'ECCELLENZA E LA PASSIONE PER IL NOSTRO LAVORO



ANTIPASTI

Sciatt della tradizione serviti su cicorino amaro con salame nostrano, Bitto della Val Gerola e verdure in agro "Az.Agricola Pizzavacca" € 14
Traditional "Sciatt" from Valtellina, on a bitter green salad served, with handcrafted salami, special cheese from Valgerola and sour vegetables

Caprino in crosta di pizza, insalata gentile, sciroppo d'acero e limone *by Chef Cannillo* € 9
Caprine cheese in pizza crust, green salad, maple syrup and lemon *by Chef Cannillo*

Crema di patate delle colline comasche, petali di trota affumicata, caviale di lavarello, polvere di missoltino, crescione € 10
Potato cream, smoked trout, lavarello caviar, missoltino powder, watercress

Arcobaleno di lago in carpione e le sue verdure € 10
Marinated fish from our lake and vegetables



PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della vicina Valtellina € 11
Buckwheat pasta cooked with butter, garlic, sage, cheese, potatoes, savoy cabbage and pepper

Raviolone al brasato d'asinello, la sua salsa e crema di radicchio rosso € 11
Raviolo filled with braised donkey, red chicory cream

Riso al Persico alla moda del "Malo" (vecchia ricetta dei pescatori di Domaso) € 13
Rice with perch "old recipe of the fisherman"

Spaghetto quadro la Molisana al pesto di basilico con ragù di trotella di fiume, croccante di pane agli agrumi e missoltino € 13
Special Spaghetto "La Molisana" with basil pesto, trout ragù, cruncy bread and missoltino





SECONDI PIATTI

Filetto di trotella salmonata con quinoa al profumo di zafferano, pesto di piselli Salmon trout fillet with safron quinoa, peas pesto	€ 14
Polpo CBT su crema di zucca aromatizzata allo zenzero e lime, pak choi a vapore aromatizzato alla soia Octopus CBT on pumpkin cream with ginger and lime, steamed pakchoi to the soy flavored	€ 15
Tagliata di manzo al burro di malga e erbe di montagna Sliced beef with butter and mountain erbs	€ 15
Pancia di maialino CBT glassato al miele di castagno con purè di patate aromatizzata all'arancio e pere Pork belly CBT orange and pears flavored icind with chestnut honey, mashed potatoes	€ 15



INSALATONE E FORMAGGI

Insalata Mista Pomodori, lattuga, fagiolini, carote, semi di zucca Tomatoes, lettuce, french beans, carrots, pumpkin seeds	€ 5
Caprese all'italiana Pomodori, mozzarella di bufala D.O.P., clorofilla di basilico fresco, pane tostato Tomatoes, buffalo mozzarella cheese, fresh basil, toasted bread	€ 9
Sfiziosa Songino, pomodorini, origano, tonno, formaggio, pinoli Lettuce, tomatoes, oregano, tuna fish, cheese, pine nuts	€ 7
Piota di formaggi misti Mixed cheeses	€ 8





LA NOSTRA PASTICCERIA

L'IDEA DI CHIUDERE IN DOLCEZZA UN PASTO CON I NOSTRI
DESSERT AL PIATTO DOVE GOLOSITÀ E DIETA BILANCIATA SI FONDONO
IN UN TENERO ABBRACCIO

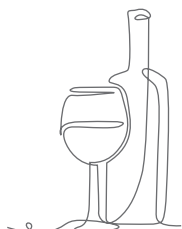
Pannacotta con cuore al limone, profumi di menta e pepite di meringa Pannacotta filled with lemon mint scents and meringue naggets	€ 6
La nostra versione della cheesecake Homemade cheesecake	€ 6.5
Evoluzioni di cioccolato in diverse forme, gusti e consistenze Consistencies of chocolate in different shapes and flavors	€ 6.5
Fresco al frutto della passione e mango su frolla alla mandorla Fresh of passion fruit and mango on almond shortcrust pastry	€ 6.5
Tortino al cioccolato salsa vaniglia Bourbon e lamponi Chocolate pie with Bourbon vanilla sauce and raspberries	€ 6.5
La Proposta del pasticciere Special proposal by our pastry chef	€ 6.5
Delizia No glutine No lattosio Gluten and lactose free delight	€ 6





BIBITE

Acqua minerale $\frac{3}{4}$	€ 2.50
Birra media	€ 5.00
Birra piccola	€ 3.50
Bibite	€ 3.00



VINO DELLA CASA

1/4 L. Vino Rosso/Bianco in caraffa	€ 3.00
1/2 L. Vino Rosso/Bianco in caraffa	€ 6.00
1L. Vino Rosso/Bianco in caraffa	€ 11.00



CAFFE' E DIGESTIVI

Caffè espresso	€ 1.20
Caffè corretto	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 1.40
Caffè d'orzo	€ 1.30
Cappuccino	€ 2.00
Amari, grappe, grappe alla frutta e liquori	€ 3.00
Whisky, grappe barricate	€ 4.50
Digestivi	€ 3.00

Consulta la nostra carta dei Vini e Birre Artigianali

