

## STUZZICHERIE

### FOCACCINA MEDITERRANEA

Base pizza a rettangolo con mozzarella fiordilatte con pomodorini ciliegini rossi dall'orto, rucola, olio EVO\* | 6,50

### FOCACCINA DEL MARE

Base pizza a rettangolo con mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, rucola, acciughine e una spolverata di lime\* | 7,00

### PROSCIUTTO E BURRATA

Piatto fresco di stracciatella di burrata pugliese e fette sottili di prosciutto crudo del territorio\* | 6,00

#### SCEGLI IL TUO IMPASTO:

- Impasto senza glutine: mix di farine selezionate, lievitazione di 36 ore | 2,00
- Impasto classico: farina di grano tenero tipo '0' con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione.
- Impasto classico al sesamo: farina di grano tenero tipo "0" con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione, con sesamo croccante | 1,50
- Impasto integrale: farina di grano tenero con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione | 1,50

#### SCEGLI LA TUA MOZZARELLA:

- Mozzarella senza lattosio 100% latte italiano | 2,00
- Doppia Mozzarella Fior di latte 100% latte italiano | 1,50
- Mozzarella vegana a base di cocco | 2,00
- Mozzarella di bufala campana DOP | 2,50
- Burrata Pugliese 100% latte italiano | 3,50

## PIZZE CLASSICHE

### LA PROSCIUTTO ➔ DOLOMITI PILS

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, basilico verde fresco\* | 10,00

### PROSCIUTTO E FUNGHI ➔ DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, funghi di tipo champignon, basilico verde fresco\* | 10,50

### PARTENOPEA ➔ DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, capperi, filetti di acciughe, origano profumato, basilico verde fresco\* | 10,00

### WURSTEL ➔ DOLOMITI PILS

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, wurstel, basilico verde fresco\* | 9,50

### MARINARA DEL VESUVIO ➔ DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, pomodorini rossi ciliegini freschi, aglio 100% italiano, olive nere e filetti di acciughe dei nostri mari, basilico verde fresco\* | 8,50

#### Richiedi la lista degli allergeni

\* Per garantire la qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati

#### Servizio al tavolo e coperto | 2,80€

Un contributo per il servizio e il coperto è applicato per garantire la qualità e la cura dei servizi essenziali

## PRIVATE COLLECTION



### TARTIFI

Una pizza unica fatta dalla perfetta combinazione di sapori freschi e profumati tra i quali: scaglie di tartufo nero, il pomodoro del nostro territorio, olio EVO e stracciatella di burrata pugliese\* | 26,00



### PATA NEGRA

Una pizza che vede protagonista il più pregiato prosciutto iberico, ovvero "il 100% Iberico Puro Bellota" considerato il prosciutto più buono del mondo; esaltato dal pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di Latte 100% italiano a crudo e basilico verde fresco\* | 28,00



### CACIO E PEPE TARTUFATA

Una rievitazione della famosa Cacio e Pepe in versione pizza, fatta con mozzarella 100% fior di latte, Pecorino romano DOP, grani di pepe nero e un'aggiunta speciale di scaglie di tartufo nero condita con olio EVO\* | 26,00

## LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

### Scegli la MISTERPIZZA PLATINUM EXPERIENCE



#### TOSCANA ➔ DOLOMITI NON FILTRATA

Bocconcini di mozzarella 100% fior di latte, funghi porcini, crema di tartufo nero, salsiccia selezionata, basilico verde fresco\* | 16,00

#### PUGLIESE ➔ DOLOMITI PILS

Burrata pugliese a crudo, pomodoro fresco del nostro territorio, mozzarella Fior di latte, pomodorini gialli da giardino, basilico verde fresco\* | 16,50



#### AMATRICIANA ➔ DOLOMITI NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fior di latte, guanciale croccante, cipolla rossa, pecorino romano DOP e una spolverata di pepe nero\* | 14,00

#### UMBRA ➔ DOLOMITI ROSSA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, pomodoro del nostro territorio, salamino piccante tradizionale, prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, würstel, basilico verde fresco | 14,00

#### CALABRESE ➔ DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, nduja calabrese piccante, basilico verde fresco\* | 13,00

#### MOLISANA ➔ DOLOMITI ROSSA

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco\* | 13,00

#### SICILIANA ➔ DOLOMITI 8 GRADI

Stracciatella di burrata pugliese, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, mortadella con pistacchio di Sicilia, crema morbida di pistacchio siciliano e spolverata di granella croccante\* | 14,50



## MISTERPIZZA EXPERIENCE

Fatti guidare alla scoperta delle eccellenze dei prodotti italiani!

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le "ECCELLENZE DEL TERRITORIO"

accompagnata da una BIRRA ARTIGIANALE selezionata dal nostro beer sommelier per concludere concediti UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA

22,50 / persona

## GOLD

Un viaggio nella tradizione della pizza Italiana

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le "PIZZE SPECIALI"

accompagnata da una BIRRA ARTIGIANALE selezionata dal nostro beer sommelier per concludere concediti UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA

19,90 / persona

## PIZZE SPECIALI

### Scegli la MISTERPIZZA GOLD EXPERIENCE



#### PULCINELLA ➔ DOLOMITI PILS

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola a crudo, pomodorini rossi ciliegini freschi, grana a scaglie stagionato 16 mesi\* | 12,00

#### RUSTICA PICCANTE ➔ DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco\* | 12,00

#### CHEESE LOVER ➔ DOLOMITI 8 GRADI

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP, grana a scaglie stagionato 16 mesi, basilico fresco\* |

#### CRUDO DI MAMELI ➔ DOLOMITI PILS

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, fette sottili di prosciutto crudo, basilico verde fresco\* | 12,00

#### 4 MERAVIGLIE ➔ DOLOMITI NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, carciofini teneri, funghi di tipo champignon, olive nere, basilico verde fresco\* | 11,00

#### LA REGINA ➔ DOLOMITI NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, olio EVO, basilico fresco, preparata come da tradizione\* | 11,00

#### VERDISSIMA ➔ DOLOMITI PILS

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, zucchine, melanzane sottili dall'orto, foglie verdi di rucola a crudo, basilico verde fresco\* | 10,00

### ATTENZIONE: CREA DIPENDENZA

#### PER OGNI PIZZA LA SUA BIRRA

Scopri il match perfetto tra la tua pizza e la birra!

#### BIRRA ALLA SPINA PEDAVENA

Birra Pils dal colore dorato e dal gusto pieno ed aromatico, Alc 5,0% | 5,00

#### DOLOMITI ROSSA

Birra Rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco, Alc. 6,7% | 5,70

#### DOLOMITI PILS

Birra Pils Italiana, gusto rotondo ed elegante note floreali e luppolate, Alc. 4,9% | 5,00

#### DOLOMITI 8 GRADI

Birra Doppio malto chiara di colore dorato dai riflessi ambrati e dal gusto deciso ed equilibrato, Alc. 8% | 5,70

#### DOLOMITI NON FILTRATA

Birra Lager non filtrata, colore oro caldo dal gusto rotondo con note fruttate, Alc. 5,8% | 5,70

### LA SELEZIONE DI VINI DAL NOSTRO TERRITORIO

#### Pinot Grigio D.O.C.

5,50 | 24,00

#### Chardonnay I.G.T.

5,50 | 22,00

#### Prosecco D.O.C.

5,50 | 22,00

#### Chianti D.O.C.G.

5,00 | 22,00

#### Chianti Classico

5,50 | 24,00

### BEVANDE