

# MENU TAKE AWAY

DA GIOVEDÌ A DOMENICA

Per ordinazioni chiama il  
342 3725226  
a partire dalle ore 16.00.

Ritiro in pizzeria: dalle ore 18.00 alle 21.00

## PIZZE CLASSICHE

IMPASTO FOCACCIA AL FARRO



### MARGHERITA

9 €

San Marzano dell'agro Sarnese  
nocerino DOP, Fiordilatte di Gragnano  
presidio Slow Food, Basilico fresco

### PARMIGIANA

13 €

San Marzano dell'agro  
Sarnese nocerino DOP, Fiordilatte,  
Provola Affumicata, Melanzane alla Griglia,  
Pomodori Confit Rossi e Gialli, Parmigiano,  
Crema di Parmigiano, Basilico Fresco

### REGINA

13 €

Pomodoro San Marzano,  
Pomodorini Confit Gialli, Bufala DOP,  
Basilico Fresco, Olio Evo

### MEDITERRANEA

12,50 €

Fiordilatte, Melanzane alla Griglia,  
Pomodorini Freschi Rossi e Gialli,  
Frutto del Cappero, Olive Taggiasche

### COLONNATA

13 €

Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Pere,  
Lardo di Colonnata IGP,  
Germogli di Barbabietola



### TRIESTE

12 €

Fiordilatte, Prosciutto di Coscia cotta  
alla Brace, Ricotta profumata al Rafano,  
Germogli di Rafano, Rafano Grattugiato

### NONNA PAOLA

12 €

Salsa di Pomodoro Giallo, Cipolla di Tropea  
Caramellata, Verdure di Stagione, Burrata

### IRLANDA

14 €

Fiordilatte, Provola Affumicata,  
Pomodorini Confit, Black Angus Affumicato,  
Valeriana, Maionese Leggera di Soia

### RINO

13,50 €

Fiordilatte, Carciofi, Pomodorini Gialli,  
Prosciutto di San Daniele

### TRENTO CAGLIARI SOLO ANDATA

12,50 €

San Marzano, Fiordilatte, Funghi Freschi,  
Pecorino Grattugiato, Speck

### BELLA ITALIA

16 €

San Marzano, Pomodorini Gialli Confit,  
Frutto del Cappero, Alici del Cantabrico,  
Olive Taggiasche, Origano, Basilico Fresco

### POP 80

11 €

Pomodoro San Marzano, Misticanza,  
Porchetta Trevigiana, Glassa di Aceto  
Balsamico, Olio Evo, Scaglie di Grana

### SARDEGNA

15 €

Fiordilatte, Insalatina Iceberg,  
Carpaccio di Tonno Affumicato,  
Ricotta allo Zafferano, Pomodorini,  
Zest di Pompelmo, Petali di Cipolla,  
Germogli di Stagione

### CADORE

13,50 €

Fiordilatte, Montasio,  
Pancetta Stufata, Funghi Misti

### SAN DANIELE

15 €

San Marzano, Porcini Spadellati,  
Prosciutto di San Daniele, Burrata



## PIZZE ALLA PALA

PER 2 PERSONE



### MEDITERRANEA

26 €

Fiordilatte, Melanzane alla Griglia,  
Pomodorini Freschi Rossi e Gialli,  
Frutto del Cappero, Olive Taggiasche

### TRIESTE

27 €

Fiordilatte, Prosciutto di Coscia cotta  
alla Brace, Ricotta Profumata al Rafano,  
Germogli di Rafano, Rafano Grattugiato

### REGINA

27 €

Pomodoro San Marzano,  
Pomodorini Confit Gialli, Bufala DOP,  
Basilico Fresco, Olio Evo

### IRLANDA

29 €

Fiordilatte, Provola Affumicata,  
Pomodorini Confit, Black Angus Affumicato,  
Valeriana, Maionese leggera di Soia

### RINO

28 €

Fiordilatte, Carciofi, Pomodorini Gialli,  
Prosciutto di San Daniele

### CALABRESE

21 €

Fiordilatte, 'Nduja, Fave,  
Pomodorini Dorati,  
Cipolla di Tropea, Origano

### POP 80

23 €

Pomodoro San Marzano, Misticanza,  
Porchetta Trevigiana, Glassa di Aceto  
Balsamico, Olio Evo, Scaglie di Grana

### SARDEGNA

29 €

Fiordilatte, Insalatina Iceberg,  
Carpaccio di Tonno Affumicato,  
Ricotta allo Zafferano, Pomodorini,  
Zest di Pompelmo, Petali di Cipolla,  
Germogli di Stagione

## LE BIRRE



### RESERVOIR DOGS GRIM REAPER (Slovenia)

Color ambrato aranciato, al naso presenta fortissime  
note agrumate e di frutta tropicale.

VOL. 7.0 % 330 ml 6.50 €

### RENTON NEW ORDER (Puglia)

Belgian Strong Ale, non filtrata né pastorizzata e  
rifermentata.

VOL. 7.0 % 330 ml 6.50 €

### RENTON BOMBAY (Puglia)

Red Ale di colore rosso leggermente velato, schiuma  
beige compatta e persistente.

VOL. 5.7 % 330 ml 6.50 €

### BIRRA SAN GABRIEL: ON (Veneto)

Birra fresca e giovane; accende la freschezza e  
spegne la sete.

VOL. 4.8 % 330 ml 6.50 €

### BIRRA SAN GABRIEL: DEL TEMPIO (Veneto)

I quattro cereali utilizzati ci donano una birra fruttata  
e speziata.

VOL. 5.5 % 330 ml 6.50 €



Rinopizza

MENU TAKE AWAY