



NEW

PIZZE ALLA PALA

x circa 3 persone (dimensioni: circa cm. 40 x 60)

Una pizza in teglia, simile ad una spianata, leggera e fragrante, farcita direttamente su una pala e cotta su pietra refrattaria. Dalla consistenza "scrocchiarella" per la presenza di olio extravergine ed un impasto ad alta idratazione a **lunghissima lievitazione**.

MARGHERITONA

Pomodoro a pezzettoni, mozzarella strappata a mano (in cottura e a crudo), foglie di basilico.

€21,00

TOSCANA

Pomodoro, mozzarella, peperoni alla brace, salame piccante, aglio nero e ricotta BIO al fumo di ginepro.

€24,00

MAESTRO

Bianca (con leggerissima spennellatura di pomodoro sulla base), erbe saltate con pancetta di Mora Romagnola e formaggio

Crosta nera dei Pirenei.

€25,00

LE PIZZE AL TEGAMINO

Da evitare per chi ama le pizze sottili

Margherita€ 6,00

Napoli€ 6,50

La Vostra pizza con 1 ingrediente Classico a scelta.....€ 7,00

La Vostra pizza con 2 ingredienti Classico a scelta.....€ 7,50

NEW

CIABATTE

Una focaccia rettangolare dalla consistenza "scrocchiarella" per la presenza di olio extravergine ed un impasto ad alta idratazione a **lunghissima lievitazione**.

Si caratterizzano per la farcitura con prodotti a crudo.

Ciabatta di Verdure.....€ 10,00

Hummus al prezzemolo, insalata di cappuccio con citronette, pomodorini infornati, mandorle tostate e crema di porri.

Ciabatta di Carne.....€12,00

Bianca con mozzarella strappata a mano (a crudo), gorgonzola in cottura, prosciutto di Langhirano 30 mesi di stagionatura, maionese di rafano.

♥ **Ciabatta di Pesce**.....€12,00

Fiori di zucca, burrata delle Murge e acciughe di Cetara.

QUELLE NOSTRE PIZZE

- ✓ **Orto di Diegato**.....€ 8,00
Bianca (mozzarella), broccoli, patate arrosto, carote brasate, erbe saltate.
- ♥ **La Valle**.....€10,20
Bianca (mozzarella), cipolla rossa di Tropea, tommino d'Alpeggio fuso al centro, patate lessate, rosmarino.
- Speciale**.....€9,50
Pomodoro, mozzarella, asparagi, porcini, grana, radicchio.
- NEW** **Voce di Napoli**.....€9,00
Bianca con friarielli, salsiccia e provola.
- Il Vecchio e il mare**.....€11,50
Mozzarella, olive Taggiasche denocciolate, straccetti di baccalà, capperi di Pantelleria, pomodorini di Corbara (Salerno).
- ♥ **Laica**.....€10,00
Bianca (mozzarella), con guanciale di suino Mora Romagnola, rosmarino, pecorino di fossa Brancalèoni e gelatina di aceto balsamico.
- Malavoglia**.....€10,20
Bianca (mozzarella), acciughe del Cantabrico a crudo, San Marzano (raccolto estivo!) e burrata a fine cottura.
- ♥ **Elis 1994**.....€8,50
Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, salame piccante, olio all'aglio, cipolla, grana, funghi freschi.
- ✓ **Vegana**.....€ 9,50
Hummus fatto in casa, carote brasate, pomodorini, pesto al prezzemolo.
- Valtellina**.....€10,00
Mozzarella, taleggio, bresaola, rucola, scaglie di grana.
- Calabrese**.....€9,50
Pomodoro, bufala, mozzarella, salame piccante, peperone arrosto, peperoncino, olive greche.
- Settecrociari**.....€7,70
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, radicchio, scaglie di grana, tutto a crudo.
- ♥ **Vivaldi**.....€9,00
Erbe saltate con pancetta di Mora Romagnola e formaggio "Crosta Nera dei Pirenei" fuso.
- Diavola**.....€8,50
Pomodoro, mozzarella, olive moraiolo marchigiane, acciughe, capperi, origano, aglio, salame piccante.
- Piemontese**.....€9,50
Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola, olio di tartufo.
- Parmigiana**.....€8,50
Pomodoro, bufala, melanzane, Parmigiano, basilico.
- Siciliana**.....€6,70
Pomodoro, mozzarella, olive moraiolo marchigiane, origano, melanzane.
- Quattro Stagioni**.....€7,50
Pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto e funghi.
- ✓ **Verdure crude "Raw Veg"**.....€8,00
Schiacciatina con zucchine marinate, pistacchi, insalata di cavolo cappuccio, sedano e misticanza, tutto a crudo, crema di patate al prezzemolo.
- Tirolese**.....€9,50
Mozzarella, scamorza affumicata, porcini e altri piccoli funghi di bosco, speck tritato.
- ♥ **Zingara**.....€8,50
Pomodoro, mozzarella, rucola, gorgonzola, melanzane, salame piccante.
- Calzone**.....€7,50
Farcito con mozzarella, ricotta e prosciutto cotto.
- Margherita**.....€5,20
Pomodoro, mozzarella.

GLI IMPASTI

Oltre al classico impasto di farina di grano

Grano integrale e canapa (madre).....€ 2,00

Farina di Kamut (madre).....€ 2,00

Lievito Madre€ 1,50



LE PIZZE GOURMAND

L'eccellenza gastronomica. Su queste pizze non sono concesse modifiche.

♥ **Carloforte**.....€ 11,00
Stracciatella di latte, tonno fresco saltato al pomodoro, purea di melanzane, e mandorle.

Teatro Bonci.....€ 11,00
Patate mantecate con squacquerone, speck d'anatra extra, fichi caramellati in casa e pepe kunching affumicato.

Volgare 2.0.....€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, calamari, peperoncino fresco a listarelle, gamberi rossi di Mazara del Vallo, emulsione di extra vergine di Brisighella BIO con zenzero e piquillos DOP di Lodosa (piccolo peperone spagnolo).

♥ **Mi vida**.....€ 14,00
Prosciutto iberico de Bellota (Pata Negra) 30 mesi di stagionatura, stracciatella di panna, emulsione di pomodori calabresi in extra vergine di Brisighella BIO e origano.

Panzer 2.0.....€ 10,00
Bianca (mozzarella), prosciutto cotto di Pata Negra, gorgonzola, pere Kaiser fresche e senape di Dijone.

LA TUA PIZZA

*Personalizzala con gli ingredienti che ami di più**

INGREDIENTI CLASSICI

Prosciutto cotto, wurstel, melanzane, salsiccia, funghi, pomodorini, salame piccante, radicchio, cipolla, olive, zucchine, carciofini, acciughe, capperi, mais€ 0,50

ALTRI INGREDIENTI

Fagioli cannellini, pancetta, cipolla rossa di Tropea, olive greche, gorgonzola, squacquerone, salame dolce.....€ 1,00

Rucola, speck, scaglie di grana, mascarpone, asparagi€ 1,50

Mozzarella di bufala, scamorza, porcini, prosciutto crudo, verdure al vapore, tonno, hummus, topinambur, crema di rapa rossa.....€ 2,00

Frutti di mare, prosciutto cotto di Pata Negra, tommino, verdure grigliate....€ 4,00

Prosciutto Pata Negra€ 6,00

Acciughe del Cantabrico.....€ 5,00

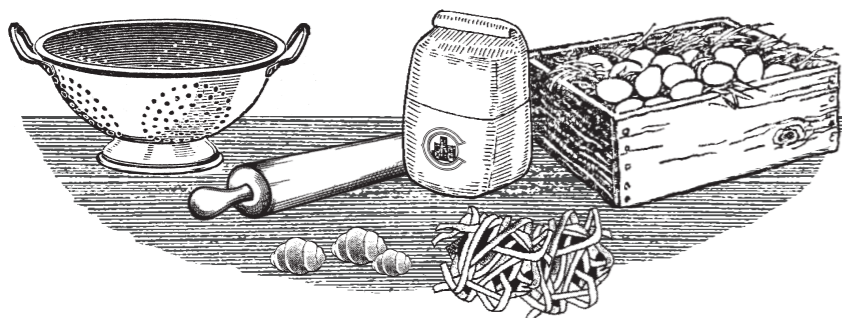
*L'importo indicato va aggiunto a una pizza base pomodoro - mozzarella di Euro 5,70.



LA VERANDA

- NEW** Novità
- Vegetariano
- We Love It!
- Gli esclusivi

PASTA



- NEW** Spaghettoni "Pasta Mancini".....€ 9,00
Con acciughe, peperone alla brace, aglio nero e pan fritto.
- NEW** Lasagna della Loretta al forno.....€ 8,00
Probabilmente le lasagne della nostra Loretta sono le più buone che avete mai assaggiato.
- Casarecce di grano saraceno BIO zero glutine.....€ 8,00
Una sorprendente pasta (biologica e senza glutine) con pesto di rucchetta, pomodorini infornati e mandorle.
- Cappellacci di ravigliolo con crema di asparagi, bacon e rosmarino.....€ 9,00
Il ravigliolo proviene dalla premiata fattoria il Trapoggio di Santa Sofia e il suo profumo ricorda davvero il latte cremoso
- Bis romagnolo.....€ 9,00
Cappelletti e tagliatelle fatte in casa al mattarello con un ottimo ragù di manzo.
- Raviolo con bufala, pomodorino di Corbara, cozze e straccetti di baccalà€ 10,00
Il condimento di questo primo è un semplice battuto al prezzemolo ed extra-vergine.
- Strozzapreti con scalogno di Romagna e Prosciutto di Parma..... € 8,00
La "Sgalògna" – come veniva comunemente chiamata – è l'ingrediente principe di tante ricette dei nostri nonni, gustatelo in questa semplice e gustosa ricetta.
- NEW** Gnocchi di farina integrale e canapa "Primo premio cucina Italiana".....€ 9,00
Nostra ricetta premiata al Festival della cucina di Varazze: gnocchi mantecati in crema di latte e pomodoro.
- Passatelli asciutti con mazzancolle, zucchine e maggiorana.....€12,00
Il passatello, passato al torchio al momento, viene saltato asciutto con le mazzancolle. La maggiorana e le zucchine gli conferiscono freschezza e colore.

PANINI

- NEW** Pork Sandwich.....€10,00
Succulento panino di farina integrale e canapa, spalla di maialino sfilacciata e leggermente affumicata con salsa di arrosto, rafano bianco e Daikon. patatine, insalatina di foglie e salse.
- Quell'hamburger di Diegaro €15,00
Puro manzo macinato fresco in casa con cipolla caramellata, giardiniera di cetriolo, formaggio filante crosta nera dei Pirenei, patatine, insalatina di foglie e salse.

CONVIVALI

Se avete voglia di ordinare 1 solo piatto scegliete fra le seguenti proposte

NEW CARPACCIO E BRUSCHETTA

Pane bruscato con pomodorini infornati e carpaccio di girello cotto a bassa temperatura con emulsione alle erbe aromatiche fresche e maionese di rafano.

€ 14,00

200 GRAMMI DI BURRATA

Ciabatta con burrata accompagnata da purea di melanzane, pomodorini confit e olive nere disidratate.

€ 12,00

LA PADELLA DI VERDURE

La rivincita delle verdure, dei legumi e dei cereali: una scelta gustosa che gioca di consistenze, sapori e colori. Tutta di stagione!

€ 15,00

GRAN PIATTO CON ANTIPASTI DI MARE

Una ricca proposta con polpo, seppie, salmone, alici, varie insalate di mare... e un antipasto caldo a sorpresa.

€ 18,00

SALUMI DI PARMA, SPAGNA (E DI MORA ROMAGNOLA)

Crudo di Langhirano (30 mesi di stagionatura) "Onesto Ghirardi", Zoppa stagionata di San Patrignano, lardo di Pata Negra, lombetto di suino Brinato e salame di Mora romagnola, olive nostrane e piadina.

€ 15,00

MAR CANTABRICO E COSTIERA AMALFITANA

Acciughe del Cantabrico "Serie Oro", alici di Sicilia, pane toscano, Piquillos DOP di Lodosa, burro di Charentes.

€ 15,00

LA BAITA DEI FORMAGGI

Una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellata di peperoni fatta in casa, salsa di mele campanine alla senape, pane integrale.

€ 14,00

BERE BENE IN CARAFFA

[Quartino € 4,00] [Mezzo litro € 6,00] [0,75 € 8,00]

VINI BIANCHI

Famoso BIO Santa Lucia (Romagna)
Trebiano frizzante Bassi (Emilia)
Ribolla Gialla (Friuli)

VINI ROSSI

Centesimino Cantina Ancarani (Romagna)
Cabernet Franc (Friuli)
Sangiovese BIO Az. Agricola Galassi (Bertinoro)

CARNE | PESCE | VEGGIE

- NEW** Le Polpette di Bruno€10,00
Un classico del nostro lunch, sono cotte lentamente in umido con un sugo ai piselli.
- Fantastica costina BBQ di maiale (BIG!).....€15,00
Dopo una marinatura e una lenta cottura a bassa temperatura, serviamo queste gustose costine tenerissime dentro e croccanti fuori, servite con verdure tagliate a bastone saltate in padella.
- NEW** Pollastrello Romagna.....€ 14,00
Allevato in libertà da un'azienda Agricola certificata "zero antibiotici".
Marinato con ottimo olio di oliva, bergamotto e spezie, cotto alla brace con arachidi, paprika e curry verde.
- Bocconi di lenticchie.....€12,00
Polpette di lenticchie e ceci su crema di porri e semi di girasole.
- Polpo Affumicato in casa.....€18,00
Con burrata, polenta croccante e marmellata di peperoni.
- Tartara al coltello di manzo.....€16,00
Magrissimo filetto di manzo crudo, battuto al momento al coltello, con senape, pan brioche e insalatina di foglie.
- La carne sui carboni.....€ 15,00
Salsiccia, castrato, fettine di manzo, costine, pane bruscato con pancetta e braciola, patate croccanti al rosmarino.
- Tagliata di filetto di manzo.....€22,00
Tagliata di manzo "selezione Quel Castello" circondata di contorni.
- Straccetti di manzo.....€15,00
Piccanti, appena scottati in extravergine su crema di patate e bruschetta con formaggio fresco.
- Il mare a pezzi (in spiedo).....€ 22,00
Una ricca grigliata di pesce composta da spigola, tonno, cappasanta, coda di rospo e gambero, tutto già spinato.

(La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.)