



il nostro staff

SIAMO NOI



Corrado e Leonia

..Vi aspettano

ANTIPASTI

Bruschette di mare miste (Tre pezzi)	€ 7,00
Bruschette di terra miste (Tre pezzi)	€ 7,00
Fritto misto sfizio (Crocchetta di patate, frittelle, patatine fritte*, fiori di zucca ripieni*)	€ 6,00
Prosciutto crudo di Parma, Burrata Pugliese, Rucola	€ 10,00
Alici Marinate Frittelle e pomodorini	€ 7,00
Provola Affumicata di Tramonti al limone	€ 7,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti integrali Dissonanti (Alici di Cetara, pomodori secchi, Stracciatella, pane grattugiato)	€ 12,00
Trofie Tramonti (Salsiccia, funghi porcini, Provola affumicata di Tramonti)	€ 10,00
Tortelloni di zucca alla Reggiana (Burro, mandorle, salsa di pomodoro al rosmarino)	€ 10,00
Tortellini Enzo Ferrari (Crosta di Parmigiano e salsa di all'aceto balsamico)	€ 9,00
Paccheri alla Masaniello (Gamberi*, Calamari*, vongole e pomodorini datterini)	€ 11,00
Vermicelli di Gragnano alle vongole	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo Con rucola, Scaglie di Parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico	€ 16,00
Filetto di maiale al Lambrusco	€ 13,00
Hamburger di chianina igp Con lattuga, pomodoro, pancetta croccante, Scaglie di Parmigiano Reggiano, patatine fritte	€ 12,00
Cuoppo di pesce fritto* misto	€ 14,00
Petto di pollo alla griglia	€ 6,00

CONTORNI

€ 4,00

Insalata mista
Verdure miste
Patate al forno
Patatine fritte

INSALATONE

Insalatona Classica Lattuga, rucola, finocchio, pomodorini, mais, tonno, mozzarella di Bufala	€ 7,00
Insalatona Egg Lattuga, pomodorini, rucola, mais, tonno, uovo sodo	€ 7,00
Insalatona Greca Lattuga, peperoni, finocchio, olive nere, mais, formaggio Feta	€ 7,00

Insalatona Capri in crosta € 8,00
Pomodorini, olive Taggiasche, origano, fior di latte, alici di Cetara,
crosta di pane

Insalatona cotta € 8,00
Verdure lesse, prosciutto crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano
Reggiano, glassa di aceto balsamico

Caesar salad € 9,00
Lattuga, pancetta trifolata, bocconcini di pollo, scaglie di Parmigiano
Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar

PIZZE

E' CONSENTITA UNA SOLA VARIAZIONE DI INGREDIENTE PER GUSTO.

SI PREGA DI SPECIFICARE SEMPRE IL TIPO DI FARINA GRADITO.

I nostri consigli:

FARINA DI FRUMENTO

Farina di frumento, acqua, sale, lievito, olio evo, olio di semi di soia e
girasole

Dissonanti € 8,00
Purea di patate, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato, glassa di
aceto balsamico

Fritta € 6,00
Base fritta, pomodoro, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico

Speciale € 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano di montagna,
basilico

Terramare € 9,00
Fior di latte, pomodorini, acciughe di Cetara, salame piccante

Rustica € 7,00
Fior di latte, salsiccia, patate al forno

Carbonara € 8,00
Fior di latte, pancetta, uovo, Parmigiano Reggiano grattugiato

Contadina € 8,00
Fior di latte, funghi freschi, salsiccia, peperoni

Mexicana € 8,00
Fior di latte, pomodorini, salsiccia, fagioli borlotti, peperoncino piccante

Costiera € 10,00
Fior di latte, pomodoro, pomodorini, frutti di mare* olive taggiasche,
origano in foglie

Parma € 9,00
Fior di latte, pomodoro, Prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di
Parmigiano Reggiano

FARINA INTEGRALE

Farina integrale, farina di frumento, acqua, sale, lievito, olio evo, olio
di semi di soia e girasole

CON FARINA INTEGRALE NON E' POSSIBILE FARE PIZZE TIRATE.

SI PREGA DI SPECIFICARE SEMPRE IL TIPO DI FARINA GRADITO.

E' CONSENTITA UNA SOLA VARIAZIONE DI INGREDIENTE PER PIZZA.

Tramonti €10,00
Fior di latte, cime di rapa, salsiccia del macellaio

Golosa € 8,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, pancetta, Parmigiano
Reggiano grattugiato

Caprese € 8,00
Pomodorini + (mozzarella di bufala, origano di montagna, basilico
fresco dopo cottura)

Amalfi € 9,00
Pomodoro, origano di montagna, acciughe di Cetara, olio di aglio,
mozzarella di bufala dopo cottura

Marinara € 4,00
Pomodoro, origano di montagna, olio di aglio, basilico

Campinola € 8,00
Pomodoro, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, melanzane fritte
Boscaiola €10,00
Fior di latte, salsiccia, funghi porcini*, scaglie di Parmigiano Reggiano

Trevigiana € 8,00
Pomodoro, fior di latte, Gorgonzola, radicchio

Modena € 10,00
Fior di latte, pancetta, rucola frita, scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico

FARINA SENZA GLUTINE

Farina senza glutine, acqua, sale, lievito, olio di semi di soia e girasole
E' CONSENTITA UNA SOLA VARIAZIONE DI INGREDIENTE PER PIZZA
SUPPLEMENTO € 2,00 (per i possessori di tessera AIC, sconto € 1,00)

Margherita € 4,50
Pomodoro, fior di latte, olio evo, basilico fresco

Vegetariana € 8,00
Pomodoro, verdure miste, Parmigiano Reggiano

Valico € 10,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, funghi porcini*, scaglie di Parmigiano Reggiano

Popeye € 6,50
Pomodoro, fior di latte, spinaci*, Parmigiano Reggiano

Genovese € 8,00
Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano

Pugliese € 6,00
Fior di latte, cipolla, Parmigiano Reggiano, olio evo

Prosciutto cotto "Ferrarini" € 7,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto "Ferrarini"

Cuor di carciofo € 6,50
Fior di latte, pomodoro, carciofini a fette

PIZZE AL TAGLIERE

Margherita 40 cm (per 2 persone) € 9,00

Margherita 50 cm (per 2 ½ persone) € 11,50

Margherita 60 cm (per 3 persone) € 13,50

Farcita (40/50/60 cm)
(prezzo secondo gusti scelti)

CALZONI

Fritto € 7,00

Pomodoro, fior di latte, ricotta, basilico

Classico € 7,00

Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto Ferrarini

Napoli € 8,00

Fior di latte, pomodoro, salame, ricotta

Stella €11,00

Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata

Pugliese

Vegetale € 8,00

Fior di latte, spinaci, zucchine fritte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano grattugiato

SUPPLEMENTI:

Salumi stagionati, formaggi stagionati, funghi porcini, funghi freschi, carciofi, pomodorini, mozzarella di bufala, alici € 2,00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, rucola ecc. € 1,00

PIZZE DE' I DISSONANTI

NON E' CONSENTITA ALCUNA VARIAZIONE DI INGREDIENTI

- NO SENZA GLUTINE

Margherita RE UMBERTO € 8,00

Pomodoro Re Fiascone, fior di latte di Tramonti, basilico fresco, olio evo a crudo

BEL PAESE € 12,00

Pomodoro Re Fiascone, stracciatella, basilico fresco, acciughe di Cetara dopo cottura

FERRARINI € 10,00

Fior di latte di Tramonti, melanzane fritte, Prosciutto cotto Ferrarini affettato fresco

MANTOVANA € 10,00

Purea di zucca, provola affumicata di Tramonti, Prosc crudo di Parma

SFUSATA € 12,00

Fior di latte di Tramonti, Provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma, limone a fette

MARENOSTRUM € 12,00

Fior di latte di Tramonti, pomodori secchi, alici di Cetara, burrata pugliese, basilico fresco

MENU' BAMBINO

€ 10,00

(fino a 10 anni)

Nr. 1

Tagliatelle al ragù

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala

Dolce della casa

Acqua (cl. 50)

Nr. 2

Penne al pomodoro

Cotoletta di pollo con patatine fritte*

Dolce della casa

Acqua (cl. 50)

*Prodotto surgelato

DOLCI DELLA CASA

Torta del giorno € 4,00

***Mousse al cioccolato** servita con crema al mascarpone € 4,00

***Panna cotta** € 4,00

Salsa al cioccolato di ns. produzione, caramello Fabbri, amarene Fabbri, fragola Fabbri

***Crema al mascarpone** € 4,00

Con mandorle tostate e cacao amaro

Zuppa inglese della nonna € 4,00

Rosette di sfoglia € 4,00

Con crema pasticcera

***Sorbetto artigianale al limone o all' arancia** € 3,50

*Assenza di glutine

SEMIFREDDI "BINDI"

Cocco ripieno	€ 4,00
Limone ripieno	€ 4,00

DESSERT "GELATERIA POMPOSA"

Vasetto gelato vari gusti (chiedere al personale)	€ 5,00
---	--------

BEVANDE

Acqua (cl.50)	€ 1,00
Acqua in vetro (cl. 75)	€ 2,00
Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite	€ 2,50
Coca Cola in vetro (lt. 1)	€ 5,00
Birra spina "Engel Gold" cl.20	€ 3,50
Birra spina "Engel Gold" cl.40	€ 4,50
Birra spina "Engel Gold" lt. 1	€ 9,00
Birra spina "Weiss" cl. 20	€ 3,50
Birra spina "Weiss" cl. 40	€ 4,50
Birra spina "Weiss" lt. 1	€ 9,00
Birra analcolica cl.33	€ 3,50
Birra Moretti cl. 66	€ 4,00

VINI DELLA CASA

Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. ¼	€ 3,00
Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. ½	€ 5,50
Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. 1	€ 9,00
Lambrusco dell'Emilia IGP cl. 75	€ 9,00

VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI:

Tramonti Piediroso Vino dei colli di Salerno "Cantina Apicella" € 14,00
Vino dal colore rosso rubino; profumo intenso e fruttato; sapore asciutto e moderatamente tannico

Negroamaro € 16,00

Rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso, vinoso, speziato e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes, nero e frutti di bosco); di media struttura, vellutato, con finale lungo e sapido.

Primitivo € 15,00

Vino fermo dal colore rosso rubino intenso; profumo leggero ed aromatico; sapore pieno, armonico e gradevole

Morellino di Scansano € 15,00

Vino fermo dal colore rosso rubino; profumo vinoso; sapore asciutto, austero, caldo, leggermente tannico

BIANCHI:

Tramonti Bianco Vino Costa d' Amalfi "Cantina G. Apicella" € 14,00

Vino dal colore giallo tenue; profumo intenso e fine che ricorda la mela verde e il miele millefiori. Al palato dimostra un' acidità nobile ed una struttura solida

Gewurztraminer "La Vis" € 16,00

Colore giallo paglierino intenso, caratterizzato da riflessi dorati; ricco ma equilibrato, di tessitura setosa, minerale e strutturato; aroma elegante di petali di rosa, chiodi di garofano e moscato, spezie e frutti orientali

Falaghina € 15,00

Vino fermo dal colore bianco con riflessi verdognoli; profumo gradevole, fruttato; sapore asciutto, fresco, vellutato, leggermente acidulo ma sempre delicato e speciale

Ribolla Gialla € 16,00

Vino fermo, colore giallo paglierino da deboli toni verdolini; profumo delicatamente fruttato e leggermente floreale ed erbaceo; struttura delicata e piacevole

Franciacorta "La Montina"	€ 25,00
Prosecco Valdobbiadene Millesimato	€ 16,00
Prosecco Treviso	€ 14,00

Vino dal colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente; profumo decisamente fruttato con sentore di glicine, fiori di acacia e mela renetta; sapore fragrante, fresco e gradevolmente acidulo

Tutti i vini (escluso il Franciacorta) si possono servire anche in calici

Birre artigianali cl. 75

Theresianer Bock rossa	€ 13,00
Dal colore ambrato, profumo intenso con gradevoli note di malto, gusto morbido e tostato con note di frutta matura.	
Theresianer Pils bionda	€ 13,00
Dal colore giallo paglierino naturalmente torbido, profumo intenso di luppolo, gusto secco con note di cereale e luppolo.	
Theresianer India Pale Ale	€ 13,00
Dal colore ambra scuro con riflessi aranciati, profumo intenso, aromatico e speziato, gusto deciso, ricco e complesso.	
Birra Biava della Val di Non	€ 13,00
Dal colore opalescente, tendente al bianco, velata, fresca e fruttata al profumo di malto, sambuco e coriandolo. Gusto morbido e rinfrescante leggermente luppolata con sentori di tarassaco.	
La Birra del Poeta bianca al farro	€ 11,00
La birra del poeta ambrata al farro	€ 11,00

Birre Artigianali Bio cl. 50

Birra bionda Trentina Bio Hell	€ 6,00
Birra Roen Bio Pale Ale	€ 6,00
Birra artigianale agricola locale "Stradora" stile Golden Ale ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata.	€ 7,00
Realizzata con malto e luppolo dell'azienda agricola Sant' Antonio di Formigine (Mo)	

Birre artigianali italiane cl.33

Theresianer Vienna ambrata	€ 4,50
Theresianer Pale Ale doppio malto	€ 4,50
La Birra del Poeta bianca al farro	€ 4,00

Birre senza glutine

Daura damm s/glutine cl. 33	€ 3,50
Birra Peroni s/glutine cl. 33	€ 3,50
Birra nazionale Pura 100% italiana cl. 33	€ 4,00

Digestivi

Amari	€ 3,50
Whisky/cognac	€ 5,00
Caffè	€ 1,50

- LA CUCINA, LA SEZIONE PIZZA S/GLUTINE E LA PIZZERIA LAVORANO SEPARATAMENTE PERTANTO I PIATTI POTREBBERO NON USCIRE INSIEME
- PER IL SERVIZIO TORTA SI RICHIEDE UN SUPPLEMENTO DI € 1,00 A PERSONA
- COPERTO € 1,50