

I DISNONANTI

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

ANTIPASTI

Bruschette di mare miste (Tre pezzi)	€ 8,00
🍴 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
🍴 Provola Affumicata di Tramonti su mousse di limone	€ 7,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti integrali Dissonanti (Alici di Cetara, pomodori secchi, Stracciatella, pangrattato, colatura di alici, zeste di limone)	€ 12,00
Trofie Tramonti (Salsiccia, funghi porcini, Provola affumicata di Tramonti)	€ 10,00
Tortelloni di zucca homemade alla Reggiana (Burro, mandorle, salsa di pomodoro al rosmarino)	€ 10,00
Tortellini Enzo Ferrari (Crosta di Parmigiano e salsa all'aceto balsamico)	€ 9,00

Paccheri alla Masaniello	€ 13,00
(Gamberi*, Calamari*, vongole e pomodorino corbarino)	
Vermicelli trafilati in bronzo alle vongole	€ 11,00

SECONDI PIATTI


Tagliata di manzo	€ 16,00
Con rucola, scaglie di Parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico, pepe rosa	
Filetto di maiale al Lambrusco	€ 13,00
Hamburger di chianina igp	€ 12,00
Con pane homemade, lattuga, provola affumicata, pancetta croccante, salsa al limone, patatine fritte	
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

TUTTE LE INSALATE SI POSSONO AVERE IN CROSTA DI PANE + €2,00

Insalatona Classica	€ 7,00
Lattuga, rucola, finocchio, pomodorini, mais, tonno, uovo sodo.	
 Insalatona Greca	€ 7,00
Lattuga, peperoni, finocchio, olive nere, mais, formaggio Feta.	
Insalatona Capri in crosta	€ 9,00
Lattuga, pomodorini, olive Taggiasche, origano, fior di latte fresco, 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.	
Vittoria	€ 9,00
Lattuga, pomodorini, salmone affumicato, avocado, zest di limone, mandorle tostate.	

PIZZE

FARINA DI FRUMENTO TIPO 1:

Questo tipo di farina è ottenuto dalla macinazione dell'intero chicco senza eliminarne nessuna parte. Attraverso un passaggio definito abburattamento (setacciamento) la farina viene separata in base alle dimensioni dei granuli. La farina di tipo 1 contiene un maggiore quantitativo di crusca e di germe del grano (le parti più ricche di sostanze nutritive).

SI POSSONO AVERE ANCHE CON FARINA INTEGRALE E SENZA GLUTINE

I nostri consigli:

Dissonanti	€ 9,00
Purea di patate, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato, glassa di aceto balsamico.	
Fritta	€ 6,00
Base fritta, pomodoro, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico.	
Speciale	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano di montagna, basilico.	
Terramare	€ 10,00
Fior di latte, pomodorini, alici di Cetara, salame piccante.	
Rustica	€ 8,00
Fior di latte, salsiccia del macellaio, patate al forno.	
Contadina	€ 9,00
Fior di latte, funghi freschi, salsiccia del macellaio, peperoni.	
Messicana	€ 9,00
Fior di latte, pomodorini, salsiccia del macellaio, fagioli borlotti, peperoncino piccante.	
Salmone	€ 11,00
Fior di latte, zucchine, salmone affumicato + (stracciatella, pepe rosa, olio evo, zest di limone, dopo cottura).	
Ciccia	€ 12,00
Fior di latte + (bresaola, noci, zest di limone, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo, dopo cottura).	
Tirola	€ 10,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, speck, radicchio.	
Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE	€ 2,00




FARINA INTEGRALE:

Questo tipo di farina è caratterizzato da granuli di grosse dimensioni. Contiene l'intero chicco in tutte le sue parti: amido, crusca e germe del grano, per questo è un alimento completo. La farina integrale è senz'altro la migliore a livello nutrizionale.

SI POSSONO AVERE ANCHE CON FARINA DI TIPO 1 E SENZA GLUTINE

I nostri consigli:

Tramonti	€ 10,00
Fior di latte, cime di rapa*, salsiccia del macellaio.	
Golosa	€ 9,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato.	
Sole Rosso	€ 10,00
Pomodoro RE FIASCONE, Corbarino, San Marzano, ciliegino + (burrata pugliese, basilico, olio evo, dopo cottura).	
Amalfi	€ 10,00
Pomodoro, origano di montagna, alici di Cetara, olio profumato all'aglio + (mozzarella di bufala dopo cottura).	

Calabrese	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, cipolla rossa, 'nduja calabra.	
 Campinola	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, melanzane fritte.	
Boscaiola	€ 11,00
Fior di latte, salsiccia, funghi porcini*, scaglie di Parmigiano Reggiano	
 Trevigiana	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, Gorgonzola, radicchio.	
Capitano	€ 10,00
Fior di latte, pomodori secchi, capperi, origano di montagna, filetti di tonno fuori forno.	
 Primitiva	€ 9,00
Vellutata di zucca, gorgonzola + (gherigli di noce fuori forno).	
Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE	€ 2,00








FARINA SENZA GLUTINE:

SUPPLEMENTO € 2,00 (per i possessori di tessera AIC sconto € 1,00)

Il glutine è una proteina presente nei semi delle piante che fanno parte della famiglia del grano. La sua funzione principale è quella di "collante", caratteristica fondamentale quando si parla di pizza e panificazione. La nostra esperienza unita alle nuove tecnologie ha consentito di creare una miscela di farine (amido di frumento deglutinato, amido di mais, farina di lenticchie e fibre vegetali) che insieme creano un prodotto che soddisfa l'occhio, il palato e il cuore.

SI POSSONO AVERE ANCHE CON FARINA DI TIPO 1 E INTEGRALE

I nostri consigli:

 Caprese	€ 9,00
Pomodorini, pomodoro, origano di montagna + (mozzarella di bufala, basilico fresco, olio evo dopo cottura).	
 Vegetariana	€ 9,00
Pomodoro, verdure miste, Parmigiano Reggiano.	
 Valico	€ 10,00
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, funghi porcini*, scaglie di Parmigiano Reggiano.	
 Popeye	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, spinaci*, Parmigiano Reggiano.	
 Genovese	€ 9,00
Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano.	
 Pugliese	€ 8,00
Fior di latte, pomodori secchi, cipolla rossa, Parmigiano Reggiano, olio evo.	
Ricordi	€ 10,00
Fior di latte, pancetta, fave + (Pecorino fuori forno).	
Parma	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro, Prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano.	
Carbonara	€ 9,00
Fior di latte, pancetta, uovo, Parmigiano Reggiano grattugiato.	
Modena	€ 10,00
Fior di latte, pancetta, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico.	
Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE	€ 2,00
 PIZZA VEGANA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella vegana, basilico fresco, olio evo.	

PIZZE DE' I DISSONANTI

NON È CONSENTITA ALCUNA VARIAZIONE DI INGREDIENTI

- **NO SENZA GLUTINE**

Il pomodoro "RE UMBERTO" è un'eccellente varietà di pomodoro da sugo e conserva detto anche FIASCONE dalla sua forma a fiasco. Il nome è un omaggio a Re Umberto I di Savoia, in visita alle coltivazioni di Tramonti in Costiera Amalfitana. È la varietà che ha dato origine al pomodoro San Marzano. Riscoperto e rivalutato negli ultimi anni grazie ad alcuni contadini custodi delle ultime sementi, è oggi diventato presidio slow food.

MARGHERITA RE UMBERTO	€ 8,00
Pomodoro Re Fiascone, fior di latte fresco, basilico, olio evo a crudo.	
BEL PAESE	€ 12,00
Pomodoro Re Fiascone, stracciatella, basilico fresco, alici di Cetara dopo cottura.	
MANTOVANA	€ 11,00
Vellutata di zucca, provola affumicata di Tramonti, pancetta, rosmarino.	
SFUSATA	€ 12,00
Fior di latte di Tramonti, Provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, olio evo, zest di Sfusato (varietà di limone amalfitano).	
MARENOSTRUM	€ 12,00
Fior di latte di Tramonti, pomodori secchi, alici di Cetara, burrata pugliese, basilico fresco.	
IBERICA	€ 13,00
Pomodoro Re Fiascone, fior di latte di Tramonti, origano, basilico fresco, olio evo a crudo, acciughe del Cantabrico (servite nell' originale scatola di latta).	
SESTO SENSO	€ 13,00
Fior di latte fresco + (prosciutto cotto scelto, stracciatella, mandorle tostate, miele di castagno di tramonti).	






PIZZE AL TAGLIERE

Margherita 40 cm (per 2 persone)	€ 11,00
Margherita 50 cm (per 2 ½ persone)	€ 13,50
Margherita 60 cm (per 3 persone)	€ 16,50
Farcita (40/50/60 cm)	(prezzo secondo gusti scelti)

CALZONI

Fritto	€ 8,00
Fior di latte, ricotta, ciccioli, basilico.	
Farcito	€ 9,00
Fior di latte, pomodoro, carciofi, prosciutto cotto scelto.	
Napoli	€ 9,00
Fior di latte, pomodoro, salame, ricotta.	
Stella	€ 12,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata Pugliese.	
Vegetale	€ 9,00
Fior di latte, spinaci, zucchine fritte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano grattugiato.	
Sofilciano	€ 10,00
Fior di latte, cime di rapa, 'nduja calabra, olive taggiasche, olio evo.	
Calzone Lasagna	€ 10,00
Fior di latte, ragù, basilico, Parmigiano Reggiano grattugiato.	

DOLCI DELLA CASA

 Torta del giorno	€ 4,00
 Mousse al cioccolato Servita con crema al mascarpone	€ 4,00
 Ricotta e pere in vasetto	€ 5,00
 Crema al mascarpone Con mandorle tostate e cacao amaro	€ 4,00
Zuppa inglese della nonna	€ 4,00
Delizia al limone	€ 5,00
 Sorbetto artigianale al limone o all' arancia	€ 3,50

SEMIFREDDI "BINDI"

Cocco ripieno	€ 4,00
Ananas ripieno	€ 5,00

BEVANDE

Acqua (cl.50)	€ 1,00
Acqua in vetro (cl. 75)	€ 2,50
Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite	€ 3,00
Coca Cola in vetro (lt. 1)	€ 6,00
Birra spina "Warsteiner" cl.20	€ 3,50
Birra spina "Warsteiner" cl.40	€ 4,50
Birra spina "Warsteiner" lt. 1	€ 9,00
Birra spina "Weiss"	€ 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 Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco" € 16,00

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 Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco" € 16,00

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.

Falanghina € 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

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

BIRRE ARTIGIANALI DE' "I DISSONANTI" CL. 75

La Tramontana IPA 5,9% vol. € 13,00

La Divina PALE ALE 4,9% vol. € 13,00

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.	
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

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE CL.33

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

BIRRE SENZA GLUTINE

Daura damm s/glutine	cl. 33	€ 3,50
Birra Peroni s/glutine	cl. 33	€ 3,50
Minosse Helles s/glutine	cl. 50 artigianale non pastorizzata, non filtrata	€ 5,00
(Vincitrice del premio Slow food 2020/21)		

DIGESTIVI

Amari	€ 3,50
Grappe	€ 4,00
Whisky/Cognac	€ 5,00
Caffè	€ 1,50

* Prodotto surgelato

 Vegetariano

 Vegano

 Assenza di glutine