



# I DISSONANTI

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

<b>Bruschette di mare miste</b> (Tre pezzi)	€8,00
 <b>Bruschette di terra miste</b> (Tre pezzi)	€8,00
<b>Fritto misto sfizio</b> (Crocchetta di patate, frittelle, patatine fritte*, fiori di zucca ripieni*)	€8,00
<b>Prosciutto crudo di Parma, Burrata Pugliese, Rucola</b>	€10,00
 <b>Provola Affumicata di Tramonti su mousse di limone</b>	€8,00

## PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti integrali Dissonanti</b> (Alici di Cetara, pomodori secchi, Stracciatella, pangrattato, colatura di alici, zest di limone)	€13,00
<b>Trofie Tramonti</b> (Salsiccia, funghi porcini, Provola affumicata di Tramonti)	€10,00
<b>Tortelloni di zucca home-made alla Reggiana</b> (Burro, mandorle, salsa di pomodoro al rosmarino)	€12,00
<b>Tortellini Enzo Ferrari</b> (Crosta di Parmigiano e salsa all'aceto balsamico)	€11,00
<b>Paccheri alla Masaniello</b> (Gamberi*, Calamari*, vongole e pomodorino corbarino)	€14,00
<b>Vermicelli trafilati in bronzo alle vongole</b>	€13,00

## SECONDI PIATTI


<b>Tagliata di manzo</b>	€18,00
Con rucola, scaglie di Parmigiano reggiano, glassa di aceto balsamico, pepe rosa	
<b>Filetto di maiale al Lambrusco</b>	€14,00
<b>Hamburger di chianina IGP</b>	€12,00
Con pane homemade, lattuga, provola affumicata, pancetta croccante, salsa al limone, patatine fritte	
<b>Cuoppo di pesce* fritto misto</b>	€15,00
<b>Petto di pollo alla griglia</b>	€8,00

## CONTORNI

 <b>Insalata mista</b>	€4,00
 <b>Verdure miste</b>	€4,00
 <b>Patate al forno</b>	€4,00
 <b>Patatine fritte*</b>	€4,00

## INSALATONE

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

<b>Insalatona Classica</b>	€8,00
Lattuga, rucola, finocchio, pomodorini, mais, tonno, uovo sodo.	
 <b>Insalatona Greca</b>	€8,00
Lattuga, peperoni, finocchio, olive nere, mais, formaggio Feta.	
<b>Insalatona Capri in crosta</b>	€10,00
Lattuga, pomodorini, olive Taggiasche, origano, fior di latte fresco, alici di Cetara, crosta di pane.	
<b>Insalatona cotta</b>	€9,00
Verdure lesse, prosciutto crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico.	
<b>Caesar salad</b>	€10,00
Lattuga, pancetta trifolata, bocconcini di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar.	
<b>Vittoria</b>	€10,00
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** €10,00

Purea di patate, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato, glassa di aceto balsamico.

 **Fritta** €7,00

Base fritta, pomodoro, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico.

 **Speciale** €10,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano di montagna, basilico.

**Terramare** €11,00

Fior di latte, pomodorini, alici di Cetara, salame piccante.

**Rustica** €9,00

Fior di latte, salsiccia del macellaio, patate al forno.

**Contadina** €10,00

Fior di latte, funghi freschi, salsiccia del macellaio, peperoni.

**Messicana** €10,00

Fior di latte, pomodorini, salsiccia del macellaio, fagioli borlotti, peperoncino piccante.

**Salmone** €12,00

Fior di latte, zucchine, salmone affumicato + (stracciatella, pepe rosa, olio evo, zest di limone, dopo cottura).

**Ciccia** €13,00

Fior di latte + (bresaola, noci, zest di limone, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo, dopo cottura).

**Tirola** €11,00

Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, speck, radicchio.

**Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE** €3,00

# PIZZE

## 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**

Fior di latte, cime di rapa\*, salsiccia del macellaio.

€11,00

#### **Golosa**

Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, pancetta, Parmigiano Reggiano grattugiato.

€10,00

#### **Sole Rosso**

Pomodoro RE FIASCONE, Corbarino, San Marzano, ciliegino + (burrata pugliese, basilico, olio evo, dopo cottura).

€11,00

#### **Amalfi**

Pomodoro, origano di montagna, alici di Cetara, olio profumato all'aglio + (mozzarella di bufala dopo cottura).

€11,00

#### **Calabrese**

Pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, cipolla rossa, 'nduja calabra.

€11,00

#### **Campinola**

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, melanzane fritte.

€10,00

#### **Boscaiola**

Fior di latte, salsiccia, funghi porcini\*, scaglie di Parmigiano Reggiano

€12,00

#### **Trevigiana**

Pomodoro, fior di latte, Gorgonzola, radicchio.

€10,00

#### **Capitano**

Fior di latte, pomodori secchi, capperi, origano di montagna, filetti di tonno fuori forno.

€11,00

#### **Primitiva**

Vellutata di zucca, gorgonzola + (gherigli di noce fuori forno).

€10,00

#### **Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE**

€3,00

# PIZZE

NOTA BENE: LE PIZZE SENZA GLUTINE VERRANNO SERVITE IN PIATTI DI COLORE DIVERSO DAL BIANCO

## 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:

 <b>Caprese</b>	<b>€10,00</b>
Pomodorini, pomodoro, origano di montagna + (mozzarella di bufala, basilico fresco, olio evo dopo cottura).	
 <b>Vegetariana</b>	<b>€10,00</b>
Pomodoro, verdure miste, Parmigiano Reggiano.	
 <b>Valico</b>	<b>€12,00</b>
Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, funghi porcini*, scaglie di Parmigiano Reggiano.	
 <b>Popeye</b>	<b>€9,00</b>
Pomodoro, fior di latte, spinaci*, Parmigiano Reggiano.	
 <b>Genovese</b>	<b>€10,00</b>
Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano.	
 <b>Pugliese</b>	<b>€10,00</b>
Fior di latte, pomodori secchi, cipolla rossa, Parmigiano Reggiano, olio evo.	
<b>Parma</b>	<b>€12,00</b>
Fior di latte, pomodoro, Prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano.	
<b>Carbonara</b>	<b>€10,00</b>
Fior di latte, pancetta, uovo, Parmigiano Reggiano grattugiato.	
<b>Modena</b>	<b>€11,00</b>
Fior di latte, pancetta, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico.	
 <b>Pizza Vegana</b>	<b>€7,00</b>
Pomodoro, mozzarella vegana, basilico fresco, olio evo.	
<b>Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE</b>	<b>€3,00</b>

## PIZZE DE' I DISSONANTI

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.


**NON È CONSENTITA ALCUNA VARIAZIONE DI INGREDIENTI – NO SENZA GLUTINE**

 <b>Margherita Re Umberto</b>	<b>€8,00</b>
Pomodoro Re Fiascone, fior di latte fresco, basilico, olio evo a crudo.	
<b>Bel Paese</b>	<b>€13,00</b>
Pomodoro Re Fiascone, stracciatella, basilico fresco, alici di Cetara dopo cottura.	
<b>Mantovana</b>	<b>€12,00</b>
Vellutata di zucca, provola affumicata di Tramonti, pancetta, rosmarino.	
<b>Sfusata</b>	<b>€13,00</b>
Fior di latte di Tramonti, Provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, olio evo, zest di Sfusato (varietà di limone amalfitano).	
<b>Marenostrum</b>	<b>€13,00</b>
Fior di latte di Tramonti, pomodori secchi, alici di Cetara, burrata pugliese, basilico fresco.	
<b>Iberica</b>	<b>€14,00</b>
Pomodoro Re Fiascone, fior di latte di Tramonti, origano, basilico fresco, olio evo a crudo, acciughe del Cantabrico (servite nell' originale scatola di latta).	
<b>Sesto Senso</b>	<b>€14,00</b>
Fior di latte fresco + (prosciutto cotto scelto, stracciatella, mandorle tostate, miele di castagno di tramonti).	








## PIZZE AL TAGLIERE

<b>Margherita 40 cm</b> (per 2 persone)	€12,00
<b>Margherita 50 cm</b> (per 2 ½ persone)	€15,00
<b>Margherita 60 cm</b> (per 3 persone)	€18,00
<b>Farcita (40/50/60 cm)</b>	prezzo secondo gusti scelti

## CALZONI

<b>Fritto</b>	€9,00
Fior di latte, ricotta, pomodoro, basilico.	
<b>Farcito</b>	€10,00
Fior di latte, pomodoro, carciofi, prosciutto cotto scelto.	
<b>Napoli</b>	€10,00
Fior di latte, pomodoro, salame, ricotta.	
<b>Stella</b>	€13,00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata Pugliese.	
 <b>Vegetale</b>	€10,00
Fior di latte, spinaci, zucchine fritte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano grattugiato.	
<b>Sofilciano</b>	€11,00
Fior di latte, cime di rapa, 'nduja calabra, olive taggiasche, olio evo.	
<b>Calzone Lasagna</b>	€11,00
Fior di latte, ragù, basilico, Parmigiano Reggiano grattugiato.	

## DOLCI DELLA CASA

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

## SEMIFREDDI "BINDI"

<b>Cocco ripieno</b>	<b>€5,00</b>
<b>Ananas ripieno</b>	<b>€5,00</b>

## BEVANDE

<b>Acqua (cl.50)</b>	<b>€1,00</b>
<b>Acqua in vetro (cl. 75)</b>	<b>€2,50</b>
<b>Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite</b>	<b>€3,00</b>
<b>Coca Cola in vetro (lt. 1)</b>	<b>€6,00</b>
<b>Birra spina "Warsteiner" cl.20</b>	<b>€3,50</b>
<b>Birra spina "Warsteiner" cl.40</b>	<b>€5,00</b>
<b>Birra spina "Warsteiner" lt. 1</b>	<b>€9,00</b>
<b>Birra spina "Weiss"</b>	<b>€3,50</b>
<b>Birra spina "Weiss" cl. 40</b>	<b>€5,00</b>
<b>Birra spina "Weiss" lt. 1</b>	<b>€9,00</b>
<b>Birra analcolica cl. 33</b>	<b>€3,50</b>
<b>Birra Moretti cl. 66</b>	<b>€4,00</b>



## VINI DELLA CASA

Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. ¼	€3,00
Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. ½	€6,00
Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. 1	€10,00
Lambrusco dell'Emilia IGP cl. 75	€10,00

## VINI IN BOTTIGLIA

### ROSSI:

<b>Tramonti Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"</b>	<b>€18,00</b>
---	---------------

Vino dal colore rosso rubino; profumo intenso e fruttato; sapore asciutto e moderatamente tannico.

<b>Negroamaro</b>	<b>€17,00</b>
-------------------	---------------

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.

<b>Primitivo</b>	<b>€16,00</b>
------------------	---------------

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

<b>Morellino di Scansano</b>	<b>€16,00</b>
------------------------------	---------------

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

### BIANCHI:

<b>Tramonti Bianco Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"</b>	<b>€18,00</b>
--	---------------

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.

<b>Gewurztraminer "La Vis"</b>	<b>€17,00</b>
--------------------------------	---------------

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.

<b>Falanghina</b>	<b>€16,00</b>
-------------------	---------------

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

<b>Ribolla Gialla</b>	<b>€17,00</b>
-----------------------	---------------

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

<b>Franciacorta "La Montina"</b>	<b>€28,00</b>
----------------------------------	---------------

<b>Prosecco Valdobbiadene Millesimato</b>	<b>€18,00</b>
---	---------------

TUTTI I VINI (ESCLUSO IL FRANCIACORTA) SI POSSONO SERVIRE ANCHE IN CALICI

## BIRRE ARTIGIANALI CL. 75

<b>Theresianer Bock rossa</b>	€14,00
Dal colore ambrato, profumo intenso con gradevoli note di malto, gusto morbido e tostato con note di frutta matura	
<b>Theresianer Pils bionda</b>	€14,00
Dal colore giallo paglierino naturalmente torbido, profumo intenso di luppolo, gusto secco con note di cereale e luppolo.	
<b>Theresianer India Pale Ale</b>	€14,00
Dal colore ambra scuro con riflessi aranciati, profumo intenso, aromatico e speziato, gusto deciso, ricco e complesso.	
<b>La Birra del Poeta bianca al farro</b>	€12,00
<b>La birra del Poeta ambrata al farro</b>	€12,00

## BIRRE ARTIGIANALI BIO CL. 50

<b>Birra bionda Trentina Bio Hell</b>	€7,00
<b>Birra Roen Bio Pale Ale</b>	€7,00

## BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE CL.33

<b>Theresianer Vienna ambrata</b>	€5,00
<b>Theresianer Pale Ale doppio malto</b>	€5,00
<b>La Birra del Poeta bianca al farro</b>	€5,00

## BIRRE SENZA GLUTINE

<b>Daura damm s/glutine cl. 33</b>	€3,50
<b>Birra Peroni s/glutine cl. 33</b>	€3,50
<b>Minosse Helles s/glutine cl. 50 artigianale non pastorizzata, non filtrata</b>	€7,50
(Vincitrice del premio Slow food 2020/21)	

## DIGESTIVI

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

\* PRODOTTO SURGELATO

 VEGETARIANO

 VEGANO

 ASSENZA DI GLUTINE