



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

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

PRIMI PIATTI

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

SECONDI PIATTI


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

CONTORNI

 Insalata mista	€4,00
 Verdure miste	€4,00
 Patate al forno	€4,00
 Patatine fritte*	€4,00

INSALATONE

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

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

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

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

 Margherita Re Umberto	€8,00
Pomodoro Re Fiascone, fior di latte fresco, basilico, olio evo a crudo.	
Bel Paese	€13,00
Pomodoro Re Fiascone, stracciatella, basilico fresco, alici di Cetara dopo cottura.	
Mantovana	€12,00
Vellutata di zucca, provola affumicata di Tramonti, pancetta, rosmarino.	
Sfusata	€13,00
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	€13,00
Fior di latte di Tramonti, pomodori secchi, alici di Cetara, burrata pugliese, basilico fresco.	
Iberica	€14,00
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	€14,00
Fior di latte fresco + (prosciutto cotto scelto, stracciatella, mandorle tostate, miele di castagno di tramonti).	








PIZZE AL TAGLIERE

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

CALZONI

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

DOLCI DELLA CASA

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

SEMIFREDDI "BINDI"

Cocco ripieno	€5,00
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	€5,00
Birra spina "Warsteiner" lt. 1	€9,00
Birra spina "Weiss"	€3,50
Birra spina "Weiss" cl. 40	€5,00
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	€5,00
Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. ½	€7,50
Vino spina bianco frizzante "Trevigiano" lt. 1	€10,00
Calice vino spina	€3,50
Lambrusco dell'Emilia IGP cl. 75	€10,00

VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI:

Tramonti Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"	€18,00
---	---------------

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

Negroamaro	€17,00
-------------------	---------------

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	€16,00
------------------	---------------

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

Morellino di Scansano	€16,00
------------------------------	---------------

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

BIANCHI:

Tramonti Bianco Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"	€18,00
--	---------------

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"	€17,00
--------------------------------	---------------

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	€16,00
-------------------	---------------

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

Ribolla Gialla	€17,00
-----------------------	---------------

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

Franciacorta "La Montina"	€28,00
----------------------------------	---------------

Prosecco Valdobbiadene Millesimato	€18,00
---	---------------

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

BIRRE ARTIGIANALI CL. 75

La Birra del Poeta bianca al farro €12,00

La birra del Poeta ambrata al farro €12,00

BIRRE ARTIGIANALI CL. 50

Theresianer Bock rossa €10,00

Dal colore ambrato, profumo intenso con gradevoli note di malto, gusto morbido e tostato con note di frutta matura

Theresianer Pils bionda €10,00

Dal colore giallo paglierino naturalmente torbido, profumo intenso di luppolo, gusto secco con note di cereale e luppolo.

Theresianer India Pale Ale €10,00

Dal colore ambra scuro con riflessi aranciati, profumo intenso, aromatico e speziato, gusto deciso, ricco e complesso.

BIRRE ARTIGIANALI BIO CL. 50

Birra bionda Trentina Bio Hell €7,00

Birra Roen Bio Pale Ale €7,00

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE CL.33

Theresianer Vienna ambrata €5,00

Theresianer Pale Ale doppio malto €5,00

La Birra del Poeta bianca al farro €5,00

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 €7,50

(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