




I DISONANTI

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

Fritto misto sfizio	€ 10,00
(Crocchetta di patate, frittatina di pasta, frittelle, patatine fritte*, fiori di zucca ripieni*)	
Prosciutto crudo di Parma, Burrata Pugliese, Pomodori semi dry	€ 11,00
 Provola Affumicata di Tramonti alla piastra su crema di cime di rapa e zest di limone	€ 10,00
Tris di Montanarine	€ 12,00
(Pomodoro, Parmigiano regg., basilico/pomodoro, stracciatella, alici di Cetara/Mortadella, stracciatella, crema di basilico)	

PRIMI PIATTI

Spaghetti integrali Dissonanti	€ 15,00
(Pomodorini datterini gialli, stracciatella, pangrattato, colatura di alici, zest di limone)	
Trofie Tramonti	€ 12,00
(Salsiccia, funghi porcini, Provola affumicata di Tramonti)	
Mezze maniche alla Borbone	€ 15,00
(Ragù alla genovese)	
Tortellini al balsamico	€ 13,00
(Crosta di Parmigiano e salsa all'aceto balsamico)	
Paccheri della Costa	€ 16,00
(Gamberi*, calamari*, vongole* e pomodorino Corbarino)	

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo	€ 20,00
Con rucola, scaglie di Parmigiano reggiano, aceto balsamico Igp, pepe rosa	
Filetto di maiale al Lambrusco	€ 16,00
Hamburger di chianina igp	€ 14,00
Con pane homemade, lattuga, provola affumicata, pancetta croccante, salsa al limone, patatine fritte	
Cuoppo di pesce* fritto misto	€ 16,00
Petto di pollo alla griglia	€ 9,00


CONTORNI

€ 4,50

-  **Insalata mista**
-  **Verdure miste**
-  **Patate al forno**
-  **Patatine fritte***

INSALATONE

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

Insalatona Classica	€ 9,00
Lattuga, rucola, finocchio, pomodorini, mais, tonno, uovo sodo.	
 Insalatona Greca	€ 9,00
Lattuga, peperoni, finocchio, olive nere, mais, formaggio Feta.	
Insalatona Capri in crosta	€ 11,00
Lattuga, pomodorini, olive Taggiasche, origano, fior di latte fresco, alici di Cetara, crosta di pane.	
Insalatona cotta	€ 10,00
Verdure lesse, prosciutto crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico Igp.	
Caesar salad	€ 11,00
Lattuga, pancetta trifulata, bocconcini di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar.	
Vittoria	€ 11,00
Lattuga, pomodorini, salmone affumicato, avocado, zest di limone, mandorle tostate.	

I DISO

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, aceto balsamico Igp.

 **Speciale** € 11,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano di montagna, basilico.

Terramare € 11,50

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

Rustica € 10,00

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

Contadina € 11,00

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

Mantovana € 12,00

Vellutata di zucca, provola affumicata di Tramonti, pancetta, rosmarino.

Salmone € 13,00

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

Marenostrum € 13,00

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

Valico € 13,00

Fior di latte, provola affumicata di Tramonti, funghi porcini* e scaglie di caciocavallo al tartufo "Caseificio Vitagliano" Tramonti dopo cottura.

Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE € 3,00

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 € 11,00

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

Golosa € 11,00

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

 **Sole Rosso** € 12,00
Pomodoro RE FIASCONE, Datterino giallo, San Marzano, ciliegino, burrata pugliese, basilico, olio evo, dopo cottura.

ONANTI

Amalfi Pomodoro, origano, 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.	€ 12,00
Campinola Pomodoro, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, melanzane fritte.	€ 11,00
Trevigiana Pomodoro, fior di latte, Gorgonzola, radicchio.	€ 10,00
Capitano Fior di latte, pomodori secchi, capperi, origano di montagna, filetti di tonno fuori forno.	€ 12,00
Primitiva Vellutata di zucca, gorgonzola, lardo di colonnata, + granella di nocciole fuoriforno.	€ 13,00
Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE	€ 3,00

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 Pomodorini, pomodoro, origano di montagna, mozzarella di bufala, basilico fresco, olio evo dopo cottura.	€ 11,00
 Vegetariana Pomodoro, verdure miste, Parmigiano Reggiano.	€ 13,00
 Popeye Pomodoro, fior di latte, spinaci*, Parmigiano Reggiano.	€ 10,00
 Genovese Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano.	€ 10,00
 Pugliese Fior di latte, pomodori secchi, cipolla rossa, Parmigiano Reggiano, olio evo.	€ 11,00
Parma Fior di latte, pomodoro, Prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano.	€ 13,00
Carbonara Fior di latte, pancetta, uovo, Parmigiano Reggiano grattugiato.	€ 11,00
Modena Fior di latte, pancetta, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico Igp.	€ 12,00
 PIZZA VEGANA Pomodoro, mozzarella vegana, basilico fresco, olio evo.	€ 7,00
Aggiunta di Pomodoro RE FIASCONE	€ 3,00


I DISO

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	€ 8,50
	Pomodoro Re Fiascone, fior di latte fresco, basilico, olio evo Az. Agricola "Le Formichelle Tramonti" a crudo.	
	BEL PAESE	€ 14,00
	Pomodoro Re Fiascone, stracciatella, basilico fresco, alici di Cetara dopo cottura.	
	FORMICHELLE	€ 13,00
	Crema di cime di rapa, provola affumicata di Tramonti, colatura di alici + marmellata di limoni az. Agricola "Le Formichelle Tramonti" dopo cottura.	
	SFUSATA	€ 13,50
	Fior di latte di Tramonti, Provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, olio evo al limone Az. Agricola "Le Formichelle Tramonti", zest di Sfusato (varietà di limone amalfitano).	
	OSMOSI + MORTADELLA	€ 15,00
	Fiordilatte, "La Favola", stracciatella, confettura di cipolle e cognac "Agriturismo "Il Tintore Tramonti" e granella di nocciole dopo cottura.	
	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, granella di nocciole, miele di castagno dopo cottura.	
	BORBONE	€ 14,00
	Fior di latte, ragù genovese, scaglie di caciocavallo al tartufo "Caseificio Vitagliano Tramonti" dopo cottura.	









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

Cetara	€ 13,00
Fiordilatte, scarola, 'nduja calabra, olive Taggiasche, alici di Cetara	
Farcito	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro, carciofi, prosciutto cotto scelto.	
Napoli (fritto)	€ 11,00
Fiordilatte, salame tipo Napoli, ricotta.	
Stella	€ 13,00
Fior di latte + pomodoro, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata Pugliese dopo cottura.	
 Vegetale	€ 10,00
Fior di latte, spinaci, zucchine fritte, melanzane fritte, Parmigiano Reggiano grattugiato.	

DOLCI DELLA CASA

 Torta del giorno	€ 5,00
 Mousse al cioccolato Servita con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato	€ 5,00
  Ricotta e pere in vasetto	€ 5,00
  Crema al mascarpone Con granella di nocciole e cacao amaro	€ 5,00
 Zuppa inglese della nonna	€ 5,00
 Cheesecake Caramello salato, frutti di bosco	€ 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)	€ 1,50
Acqua in vetro (cl. 75)	€ 3,00
Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite	€ 3,50
Coca Cola in vetro (lt. 1)	€ 7,00
Birra spina "Warsteiner" cl. 20	€ 3,50
Birra spina "Warsteiner" cl. 40	€ 5,00
Birra spina "Warsteiner" lt. 1	€ 10,00
Birra spina "Weiss" cl. 20	€ 3,50
Birra spina "Weiss" cl. 40	€ 5,00
Birra spina "Weiss" lt. 1	€ 10,00
Birra analcolica cl. 33	€ 3,50
Birra Moretti cl. 66	€ 4,50

VINO 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

IL DISCO

VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI:

Tramonti Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"	€ 22,00
Vino dal colore rosso rubino, profumo intenso e fruttato, sapore asciutto e moderatamente tannico.	
Thesauri Rosato "Cantina Tagliaferro" Tramonti	€ 20,00
Vino dalle tonalità rosa pesca, esprime sentore di fragola e ciliegia, successivamente sprigiona profumi di mora e frutti rossi, gradevole freschezza e sapidità prolungata.	
Rosso Riserva "Cantina Tagliaferro" Tramonti	€ 35,00
Vino strutturato di colore rosso intenso e riflessi violacei, piacevole al palato ed equilibrato fra freschezza e unicità.	
Tramonti Nature (Senza solfiti aggiunti)"Casa Vinicola E. Sammarco" Ravello	€ 25,00
Vino unico nel suo genere, fermentato in anfore di terracotta (metodo tradizionale riscoperto) senza solfiti aggiunti. Aroma articolato, imprevedibile e originale.	
Lambrusco dell' Emilia Igp "Cantina Fangareggi" per I Dissonanti	€ 14,00
Vino rosso rubino scuro all'aspetto, meravigliosamente profumato al naso, quel profumo che solo il lambrusco salamino sa donare.	

BIANCHI:

Tramonti Bianco Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"	€ 22,00
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.	
Falanghina frizzante Zirò "Casa vinicola Ettore Sammarco" Ravello	€ 20,00
Vino dal colore giallo paglierino, elegante, con sentori di frutta esotica. Secco, fresco, armonico, delicato e persistente al palato.	
Tredici "Cantina Tagliaferro" Tramonti	€ 20,00
Vino dai profumi floreali e note di timo e salvia. Risulta dinamico in freschezza e persistenza.	
Ribolla Gialla	€ 21,00
Vino fermo, colore giallo paglierino da deboli toni verdolini, profumo delicatamente fruttato e leggermente floreale ed erbaceo, struttura delicata e piacevole.	
Franciacorta "La Montina"	€ 32,00
Prosecco Valdobbiadene Millesimato	€ 22,00

Tutti i vini (escluso il Franciacorta e il Rosso Riserva) si possono servire anche in calici € 5,00

ONANTI

BIRRE ARTIGIANALI CL. 75

La Birra del Poeta bianca al farro	€ 14,00
La birra del poeta ambrata al farro	€ 14,00

BIRRE ARTIGIANALI E BIO 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 ambrato scuro con riflessi aranciati, profumo intenso, aromatico e speziato, gusto deciso, ricco e complesso.	
Birra bionda Trentina BIO Hell	€ 8,00
Birra Roen BIO Pale Ale	€ 8,00

BIRRE ARTIGIANALI 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	€ 4,00
Birra Salento Igea s/glutine cl. 33 Artigianale	€ 5,00
Minosse Helles s/glutine cl. 50 Artigianale non pastorizzata, non filtrata (Vincitrice del premio Slow food 2020/21)	€ 8,00
FREDA APA s/glutine cl. 50 Artigianale, non filtrata	€ 8,00

DIGESTIVI

Amari	€ 3,50
Concerto (amaro tradizionale di Tramonti, prodotto con spezie e orzo)	€ 3,50
Grappe	€ 4,00
Whisky/Cognac	€ 5,00
Caffè	€ 1,50

* Prodotto surgelato



Vegetariano



Vegano



Assenza di glutine



I DISONANTI