



*il menu di*  
**BASILICO**  
*pizza & natural food*

## *pizze rosse*

**Ratatouille:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure miste al forno e tapenade di olive taggiasche ..... 8,00 euro

**Audace:** pomodoro, gorgonzola, mozzarella, funghi, crema di broccoletti ..... 9,00 euro

**Mediterranea:** pomodoro, ricotta, mozzarella, pomodori secchi, radicchio crudo, timo, origano, sesamo ..... 8,50 euro

**Profumo di mare:** pomodoro, alghe nori, capperi, paccasassi **VEG** ..... 9,00 euro

**Amatriciana:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, guanciale, peperoncino, pecorino romano a scaglie ..... 8,50 euro

**Dadone:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, prosciutto crudo, formaggio bufalino con muffa nobile di Trionfi Honorati ..... 9,00 euro

**Contadina:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla rosa di Suasa, salsiccia, olive Taggiasche ..... 8,50 euro

**Diavola:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante ..... 8,00 euro

**Capricciosa:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive ..... 8,00 euro

**Margherita:** pomodoro, mozzarella fiordilatte, origano ..... 6,00 euro

**Parmigiana:** pomodoro, melanzane, parmigiano, bufala e salsa al basilico ..... 9,00 euro

**Pedalò:** pomodoro, tonno, capperi, alici, olio al prezzemolo ..... 8,50 euro

### **Aggiunte:**

**Verdure: 1,00 - Salumi: 1,50 - Alici/Tonno: 1,50  
Impasto speciale: 1,50 - Mozz. Riso o Bufala: 1,50**

## *pizze bianche*

- Pois:** stracchino, zucchine, pomodori ciliegini gialli, semi di chia neri ..... 9,00 euro
- La Greca:** mozzarella fiordilatte e feta, verdure grigliate e origano ..... 8,50 euro
- Stilosa:** rape rosse, ricotta, mozzarella, noci, crema di spinaci ..... 7,50 euro
- Affumicata:** speck croccante, mozzarella, scamorza e paprika affumicata, spinaci crudi ..... 8,50 euro
- Millepetali:** crema di anacardi, rondelle di zucchine, petali di cipolla rosa di Suasa, dadolata di carote e sedano **VEG** ..... 8,50 euro
- Girotondo:** mozzarella fiordilatte, verdure di stagione ..... 8,00 euro
- Campagnola:** mozzarella fiordilatte, erbe di campo, ciauscolo ..... 8,50 euro
- Semi:** mozzarella fiordilatte, cipolla rosa di Suasa, semi di sesamo, scaglie di Gran Rouge, salsiccia ..... 8,50 euro
- Mortazza:** mozzarella fiordilatte, mortadella, ricotta, granella di pistacchi ..... 9,00 euro
- Pataciccia:** mozzarella fiordilatte, patate, salsiccia, rosmarino ..... 8,00 euro
- Bufalina:** mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala del caseificio Trionfi Honorati (in uscita), scaglie Grand Rouge, pomodorini ..... 9,00 euro

### **Aggiunte:**

**Verdure: 1,00 - Salumi: 1,50 - Alici/Tonno: 1,50**  
**Impasto speciale: 1,50 - Mozz. Riso o Bufala: 1,50**

## *crescioni farciti*

SENZA STRUTTO

1

Verdure di stagione al forno con mozzarella di bufala o di riso VEG

2

Tonno, pomodori, cipolla

3

Salsa di pomodori arrosto, tofu e zucchine saltate VEG

4

Ciauscolo, erbe, stracchino

5

Hummus di legumi, pomodoro a fette, cipolla rosa di Suasa, semi di sesamo VEG

..... 7,50 euro

## *il tagliere*

**Tagliere Contadino:** selezione salumi e formaggi più crescione farcito con verdure di stagione

..... 13,00 euro

## *il pesce*

Baccalà ai sapori mediterranei (pomodorini, cipolla, olive taggiasche, capperi) preparato in vasocottura

GLUTEN FREE

..... 12,00 euro

## *i dolci*

Dolci fatti in casa del giorno

..... 5,00 euro

# bevande

## Acqua

microfiltrata, 0,75lt ..... 1,50 euro

## Birra artigianale alla spina

### Toribi - 61cento

spina piccola 0.2lt ..... 3,50 euro

spina media 0.4lt ..... 5,00 euro

caraffa 0.75lt ..... 8,00 euro

## Birra artigianale in bottiglia

vedi menu birre

## Calice di vino

vino a scelta (vedi menu vini) ..... 4,00 euro

## Bibite

artigianali marchigiane Passarelli:  
chinotto, cedrata, aranciata, gassosa  
..... 2,50 euro

Ubuntu Cola ..... 2,50 euro

Tè freddo (Limone o Pesca) ..... 2,50 euro

Tisane e tè bio ..... 3,00 euro

Caffè ..... 1,00 euro

Correzione ..... 0,50 euro

Orzo/Ginseng piccolo ..... 1,50 euro

Orzo/Ginseng grande ..... 2,00 euro

Digestivo ..... 3,00 euro

Vino Passito / Vino Visciola ..... 3,00 euro

## note

Le proposte del nostro menu sono disponibili anche da asporto

Usiamo solo prodotti di stagione a km zero; per questa ragione l'assortimento potrebbe non essere completo.

Nel caso in cui non fossero reperibili prodotti freschi, utilizziamo ingredienti congelati di ottima qualità.

Nei prodotti GLUTEN FREE non garantiamo la non contaminazione dei prodotti in quanto non disponiamo di una cucina dedicata.

Elenco ingredienti contenenti allergeni che si possono trovare nei nostri piatti:

**CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

**CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

**UOVA** e prodotti a base di uova

**PESCE** e prodotti a base di pesce

**ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

**SOIA** e prodotti a base di soia

**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

**FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

**SEDANO** e prodotti a base di sedano

**SENAPE** e prodotti a base di senape

**SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

**LUPINI** e prodotti a base di lupini

**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



I vostri amici a 4 zampe sono i benvenuti: avvisateci al momento della prenotazione della loro presenza.