

BURGER/SPECIAL BURGERS

PIAZZA BECCARIA 14

pollo, senape, lattuga, pomodori, cipolla rossa, provola
chicken, mustard, lettuce, tomatoes, red onion, provola

PIAZZA SIGNORIA 15

burger 150 gr, lattuga, pomodori, maionese, cheddar, cetrioli sott'aceto

burger 150 gr, lettuce, tomatoes, mayonnaise, cheddar, pickled cucumbers

SANTOSPIRITO 18

burger 150 gr, straciatella, guanciale, zucchine grigliate, pomodori secchi

burger 150 gr, straciatella cheese, guanciale (pork cheek lard), grilled courgettes, sun-dried tomatoes

DUOMO 15

burger 150 gr, cheddar, uovo fritto, pomodori, maionese, rucola, salsa piccante

burger 150 gr, cheddar, fried egg, tomatoes, mayonnaise, rocket salad, spicy sauce

VEGETARIANO 17

burger veggie, bufala, insalata, salsa piccante, stracciata di melanzane

veggie burger, buffalo mozzarella, salad, spicy sauce, shredded eggplants

*tutti i panini sono fatti con pane cotto in forno e serviti con patate al forno

**all sandwiches are made with homemade buns and served with baked potatoes*



I NOSTRI TAGLIERI

TAGLIERE SALUMI (X2) 19

selezione di affettati e formaggi, confettura e miele
cured meats and cheese selection with jam and honey

TAGLIERE VEGETARIANO (X2) 16

verdure grigliate, melanzane, peperoni, funghi, sottoli e sottaceti, olive, pomodori secchi

grilled vegetables, eggplants, peppers, mushrooms, pickles, olives, sun-dried tomatoes

TAGLIERE DELLA CASA (X2) 25

selezione di affettati e formaggi, verdure grigliate, bruschette

cured meats and cheese selection, grilled vegetables, bruschetta of our choice

BRUSCHETTA MIX 12

(chiedere il condimento del giorno al nostro staff)

bruschetta mix (ask our staff for the seasoning of the day)

DALLA CUCINA

PATATE AL FORNO 6

baked potatoes

CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA, SALSOLA OLIO E LIMONE 12

beef carpaccio with Parmesan cheese, rocket salad, olive oil and lemon dressing

PATATE CON CHEDDAR FUSO 7

baked potatoes with melted cheddar

TARTARE DI MANZO 150GR 15

capperi, olio, peperoncino e limone (disponibile dal venerdì alla domenica)

beef tartare with capers, oil, chili pepper and lemon (available from Friday to Sunday)

PARMIGIANA DI MELANZANE 9

eggplant parmigiana

SOLO A PRANZO

PAPPA AL POMODORO 8

traditional tomato soup

RIBOLLITA 8,5

traditional soup made of bread, black cabbage, beans and other seasons vegetables

SPEZZATINO CON PATATE 10

traditional spezzatino with potatoes

LASAGNE CON RAGÙ DI CARNE 10

lasagna with meat sauce

INSALATE/SALADS

MISTA 6,5

rucola, lattuga, pomodorini, carote, sesamo, olive, cetrioli
rocket salad, lettuce, cherry tomatoes, carrots, sesame, olives, cucumbers

CAESAR 13

pollo, lattuga, pane croccante, salsa caesar, bacon croccante, scaglie di parmigiano

chicken, lettuce, crispy bread, caesar sauce, crispy bacon, Parmesan cheese

FRESCA 8

lattuga, tonno, pomodorini, carote, mais, cetriolo
lettuce, tuna, cherry tomatoes, carrots, corn, cucumber

GOLOSA 10

insalata verde, rucola, prosciutto crudo, zucchine grigliate, mais, mela verde, noci tostate

green salad, rocket salad, Parma ham, grilled courgettes, corn, green apple, roasted nuts

GRECA 9,5

pomodori, peperoni, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive nere, origano

tomatoes, peppers, cucumbers, red onion, feta cheese, black olives, oregano

LE PIZZE DI ANTONIO CAPPADOCIA

Le nostre pizze napoletane firmate da Antonio Cappadocia sono realizzate partendo da farine italiane di alta qualità. L'impasto ha una lievitazione minima di 48 ore e le materie prime che utilizziamo nei condimenti sono appositamente selezionate per esaltare al massimo i sapori.

Perché una buona pizza è un'esperienza unica!

PIZZE CLASSICHE

MARINARA 5,5

salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo
tomato sauce, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

NAPOLI 10

salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico, origano, acciughe, capperi
tomato sauce, mozzarella cheese, basil, oregano, anchovies, capers

MARGHERITA 8,5

salsa di pomodoro, fiordilatte, parmigiano, basilico, olio evo
tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil

MARGHERITA DOP 10

salsa di pomodoro, bufala DOP, parmigiano, basilico, olio evo
tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil

VEGETARIANA 9,5

salsa di pomodoro, fiordilatte, verdure grigliate
tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables

DIAVOLA 12

salsa di pomodoro, fiordilatte, nduja, salamino piccante, basilico
tomato sauce, mozzarella cheese, nduja (Calabrian special salami), spicy salami, basil

CAPRICCIOSA 10

salsa di pomodoro, fiordilatte, olive, funghi, prosciutto cotto, carciofi
tomato sauce, mozzarella cheese, olives, mushrooms, ham, artichokes

QUATTRO FORMAGGI 10

fiordilatte, parmigiano, gorgonzola e provola
mozzarella cheese, Parmesan cheese, gorgonzola and provola

PIZZE SPECIALI

SANTA CROCE 16

fiordilatte, mortadella DOP, stracciatella, crema di pistacchio
mozzarella cheese, mortadella DOP, stracciatella cheese, pistachio cream

PANUOZZO 13

prosciutto crudo, scarola, stracciatella, pomodori secchi, olive taggiasche, parmigiano
sandwich pizza with prosciutto crudo, escarole, stracciatella cheese, sun-dried tomatoes, taggiasche olives, Parmesan cheese

PIZZAGNOLO 14

pesto di basilico, pomodorini rossi e gialli, stracciatella
basil pesto, yellow and red cherry tomatoes, stracciatella cheese

CONTADINA 11

fiordilatte, guanciale, patate, pepe, provola
mozzarella cheese, guanciale (pork cheek lard), potatoes, pepper, provola

AMATRICIANA 10,5

salsa di pomodoro, guanciale, fiordilatte, cipolla rossa, pepe, pecorino
tomato sauce, guanciale (pork cheek lard), mozzarella cheese, red onion, pepper, pecorino cheese

BURRATA 13

salsa di pomodoro, pomodorini, rucola, burrata, origano, olio evo
tomato sauce, cherry tomatoes, rocket salad, burrata cheese, oregano, extra virgin olive oil

NORMA A MODO NOSTRO 15

cornicione ripieno di ricotta, salsa di pomodoro, stracciatella di melanzane, fiordilatte, basilico, ricotta salata
ricotta stuffed crust pizza, tomato sauce, shredded eggplant, mozzarella cheese, basil, salted ricotta cheese

TARTUFATA 15

fiordilatte, crema di tartufo, funghi champignon, prosciutto crudo, burrata
mozzarella cheese, truffle cream, champignon mushrooms, ham, burrata cheese

LA REGINA 15

salsa di pomodoro, burrata, prosciutto crudo, pomodori secchi
tomato sauce, burrata cheese, ham, sun-dried tomatoes

CALZONI

CALZONE CLASSICO 9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham

CALZONE CAFONE 12

calzone ripieno di melanzane alla parmigiana
stuffed calzone with eggplant parmigiana

CALZONE FIORENTINO 13

lampredotto, parmigiano, salsa piccante, salsa verde, mozzarella
lampredotto, parmesan, spicy sauce, green sauce, mozzarella cheese

per gli allergeni chiedere al nostro staff
please inform our staff for any food allergy or special dietary requirements

TIPOLOGIE DI IMPASTO



NORMALE CON SEMI E CEREALI

normal with seeds and grains

SENZA GLUTINE 3

gluten-free

SPECIALE (SOLO NEL WEEKEND) 2

special (available only on weekend)

TUTTI I NOSTRI IMPASTI SONO FATTI IN CASA

all of our doughs are homemade



PIZZAGNOLO

• PIZZA & SFIZIA •

DOLCI/DESSERTS

CHEESECAKE FATTO IN CASA 6

homemade cheesecake

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 5,5

homemade tiramisù

PANNA COTTA 5,5

panna cotta

DELIZIA AL LIMONE 6,5

lemon cake

BABÀ CON PANNA E GRANELLA DI PISTACCHIO 6,5

babà with cream and pistachio grain

DOLCI DEL GIORNO (CHIEDERE AL NOSTRO STAFF)

dessert of the day (ask our staff)

CAFFÈ 2

CAPPUCCINO 2,5

AMARI

LIMONCELLO 4,5

AMARO DEL CAPO 4,5

AMARO MONTENEGRO 4,5

BRANCAMENTA 4,5

COPERTO 2

cover charge

AMARI DU.IT

DU.IT è una distilleria fiorentina che produce amari e liquori fatti a mano da ingredienti di alta qualità.

DU.IT is a Florentine distillery that produces handmade bitters and liqueurs from high quality ingredients.

GRAPPA DELLA FELICITÀ 5,5

Grappa invecchiata con iperico, camomilla e zafferano

Grappa aged with St. John's wort, chamomile and saffron

ASSEDIO 5,5

Un amaro fiorentino, l'omaggio al carattere particolare dei Toscani

A Florentine liquor, the tribute to the particular character of the Tuscans.

BESTIA RARA 5,5

Un amaro unico a base di birra scura Petrognola

A unique liquor, based on dark beer by Petrognola

VERMUTTE DEL CHIANTI 5,5

Un autentico Vermut toscano, prodotto con base Chianti DOCG

An authentic Tuscan Vermouth, produced with Chianti DOCG