

BURGER/SPECIAL BURGERS

PIAZZA BECCARIA 14

pollo, senape, lattuga, pomodori, cheddar
chicken, mustard, lettuce, tomatoes, cheddar

PIAZZA SIGNORIA 15

burger 150 gr, lattuga, pomodori, maionese, cheddar
burger 150 gr, lettuce, tomatoes, mayonnaise, cheddar

HAMBURRATA 17

burger 150 gr, burrata, nduja maionese, bacon
burger 150 gr, burrata cheese, nduja (Calabrian special salami), mayonnaise, bacon

VEGETARIANO 17

burger veggie, bufala, insalata, salsa piccante, melanzane grigliate
veggie burger, buffalo mozzarella, salad, spicy sauce, grilled 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 13

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

TAGLIERE VEGETARIANO 11

verdure grigliate, melanzane, peperoni, funghi, sottoli e sottaceti, olive, pomodori secchi
grilled vegetables, eggplants, peppers, mushrooms, pickles, olives, sun-dried tomatoes

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

PROSCIUTTO CRUDO, MELONE, GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO 9

ham and melon with balsamic vinegar glaze

PARMIGIANA DI MELANZANE 10

eggplant parmigiana

SOLO A PRANZO*

PAPPA AL POMODORO 8

traditional tomato soup

LASAGNE CON RAGÙ DI CARNE 10

lasagna with meat sauce

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI 9,5

cannelloni with ricotta and spinaches

INSALATA. DI TRIPPA (TRIPPA SEDANO POMODORINI OLIVE CIPOLLA) 9,5

tripe, celery, cherry tomatoes, olives, onion

LAMPREDOTTO IN INZIMINO (LAMPREDOTTO POMODORO E SPINACI) 10

lampredotto, tomato, and spinach

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

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

GRECA 9,5

pomodori, peperoni, cetrioli, cipolla rossa, feta, olive nere, origano
tomatoes, peppers, cucumbers, red onion, feta cheese, black olives, oregano

PIZZAGNOLO

• PIZZA & SFIZIA •

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

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

CAPRESE 9,5

insalata verde, bufala, pomodorini rossi e origano
green salad, bufala cheese, red tomatoes and oregano

PIZZE SPECIALI

SANTA CROCE 16

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

PANUOZZO 13

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

PIZZAGNOLO 14

pesto di basilico, pomodorini rossi, fiordilatte burrata
basil pesto, red cherry tomatoes, mozzarella cheese and burrata 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, melanzane grigliate, fiordilatte, basilico, ricotta salata
ricotta stuffed crust pizza, tomato sauce, grilled eggplants, 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

PIZZA NONNA 14

ragù napoletano, polpette di manzo, ciuffi di ricotta, basilico
Naples-style ragu, beef meatballs, dollops of ricotta, basil

FINOCCHIONA 16

Fiordilatte, provola, Finocchiona IGP, miele, Pecorino tre lattini a caglio vegetale - azienda Busti
mozzarella cheese, provola cheese, Tuscan finocchiona salami IGP, honey, Pecorino made from a blend of three milks with vegetarian rennet - Busti company

PANCETTA 17

crema di zucchine, fiordilatte, pancetta stagionata 60 gg, pecorino romano caprino toscano - azienda Busti, basilico
zucchini cream, mozzarella cheese, 60-day aged pancetta, Tuscan goat cheese - Busti company

CAPOCOLLO 15

capocollo, cipolla rossa caramellata, pecorino affinato in vinacce (Chianti DOCG)
mozzarella cheese, capocollo ham, provola cheese, caramelized red onion, pecorino cheese aged in Chianti DOCG grape skins

TIPOLOGIE DI IMPASTO

NORMALE

normal



SENZA GLUTINE 3

gluten-free

TUTTI I NOSTRI IMPASTI SONO FATTI IN CASA

all of our doughs are homemade

