



## ANTIPASTI

<b>FOCACCE*</b>	<b>5,5€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bufala, alici, riduzione di pomodoro arrosto* e zeste di limone A1, A7</li> <li>• Zola, speck, noci e miele A1, A7, A8</li> </ul>	
<b>SCHIACCIATE</b>	<b>11€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmigiano Reggiano in cottura e mortadella IGP Modena A1, A7</li> </ul>	
<b>MARITTOZZI*</b>	<b>6€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mortadella, stracciatella e pistacchio A1, A7, A8</li> <li>• Ragù di carne*, spianata calabra e scaglie di Parmigiano Reggiano A1, A7, A9</li> </ul>	
<b>PANE BRUSCATO</b>	<b>7€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stracciatella, pomodorini arrosto, origano, basilico A1, A7</li> <li>• Avocado, datterini rossi, cipolla in agrodolce* e nocciole tostate A1, A8, A12</li> <li>• Salsiccia cruda toscana, capperi e senape in grani A1, A10</li> </ul>	
<b>SUPPLI* DI GLORY AL FORNO (2PZ)</b> A1, A7	<b>5,5€</b>
<b>FRITTATINE DI ZUCCHINE* AL FORNO (2PZ)</b> A1, A3, A7	<b>6€</b>
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>	<b>16€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servito con schiacciata (consigliato per 2) A1</li> </ul>	

## BONTÀ AL PIATTO

<b>POLPETTE AL FORNO*, RUCOLA, CIPOLLA IN AGRODOLCE, POMODORINI ARROSTO E MAYO (4PZ)</b> A1, A3, A7, A9	<b>13€</b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE*</b> A7	<b>10€</b>
<b>PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA E POMODORINI</b> A7	<b>15€</b>
<b>CAPRESE DI BUFALA E FRISELLINA A PEZZI</b> A1, A7	<b>13€</b>
<b>HUMMUS DI CECI, PAPRIKA, SEMI DI SESAMO E CROSTINI DI FOCACCIA*</b> A1, A11	<b>5€</b>
<b>POLPETTE DI MANZO AL SUGO* (4PZ)</b> A1, A3, A7, A9	<b>13€</b>
<b>PROSCIUTTO CRUDO E MELONE</b>	<b>12€</b>
<b>FRIARIELLI SPADELLATI*</b>	<b>8€</b>
<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>5€</b>

## INSALATE

<b>INSALATA MISTA</b>	<b>13€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetti di tonno, datterini rossi, patate, uova, fagiolini, noci, olive A3, A4, A8</li> <li>• Pomodorini Piccadilly, feta, cetrioli, cipolla rossa, olive, origano, frisella sbriciolata A1, A7</li> <li>• Ceci, datterini rossi, avocado, feta, olive, menta A7</li> <li>• Pollo sfilacciato, carote, mandorle, nachos sbriciolati, salsa caesar e scaglie di Parmigiano Reggiano A1, A3, A4, A7, A8, A10</li> <li>• Julienne di mela, speck croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, noci e crostini di pane A1, A7, A8</li> </ul>	

Per la lista degli allergeni chiedere al personale di sala.  
\*Prodotto lavorato fresco, abbattuto e congelato.  
SERVIZIO E COPERTO 2€

# PIZZE

Tutti i gusti possono essere abbinati ai nostri due impasti, noi vi suggeriamo i nostri preferiti!

## 180g di CROCCANTEZZA

<b>AMATRICIANA</b>	<b>13€</b>
Crema di pomodoro arrosto*, guanciale, Pecorino Romano DOP, pepe macinato, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>LARDO DI COLONNATA E GORGONZOLA</b>	<b>13€</b>
Fior di latte, gorgonzola DOP, lardo di colonnata, riduzione di frutti di bosco*, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>RAGÙ DI CARNE</b>	<b>15€</b>
Ragù fatto in casa Glory*, provola affumicata, cialde di Parmigiano Reggiano, pepe nero, olio EVO, basilico A1, A7, A9	
<b>POMODORO GIALLO E TRECCIA FIOR DI LATTE</b>	<b>13€</b>
Pomodoro giallo, treccia fior di latte, riduzione di pomodori secchi e arrosto, Pecorino Romano, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>PROVOLA, PEPE E ZESTE DI LIMONE</b>	<b>9€</b>
Pomodoro (all'ombra), provola affumicata, zeste di limone, pepe nero, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>CARCIOFINI E GUANCIALE</b>	<b>13€</b>
Fior di latte, guanciale, carciofini grigliati, fonduta di Pecorino Romano DOP*, pepe, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>ORTOLANA</b>	<b>11€</b>
Crema di peperoni grigliati*, melanzane, zucchine, pomodori secchi, polvere di olive, olio EVO, basilico A1, A12	
<b>4 POMODORI E ALICI</b>	<b>15€</b>
Pomodoro, datterini gialli, datterini rossi, pomodori piccadilly arrosto, alici, olive, olio EVO, basilico A1, A4	
<b>BISMARCK</b>	<b>12€</b>
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, uova, olio EVO, basilico A1, A3, A7	
<b>SALAMINO E RICOTTA</b>	<b>12€</b>
Fior di latte, salamino piccante, ciuffi di ricotta, riduzione di basilico, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>NDUJA E FRIGGITELLI</b>	<b>11€</b>
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, nduja, friggiteLLI, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>SPIANATA CALABRA E GORGONZOLA</b>	<b>12€</b>
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, spianata calabra, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>MARGHERITA VEGANA</b>	<b>12€</b>
Pomodoro, mozzarella vegana, olio EVO, basilico A1	
<b>MARGHERITA</b>	<b>8,5€</b>
Pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>MARGHERITA STRACCIATA</b>	<b>9€</b>
Pomodoro, stracciatella, riduzione di basilico, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>PROSCIUTTO CRUDO E FICHI</b>	<b>17€</b>
Fior di latte, prosciutto crudo, fichi, olio EVO, basilico A1, A7	

### ALLERGENI

A1 Glutine	A6 Soia	A11 Sesamo
A2 Crostacei	A7 Latte	A12 Solfiti
A3 Uova	A8 Frutta a guscio	A13 Lupini
A4 Pesce	A9 Sedano	A14 Molluschi
A5 Arachidi	A10 Senape	

# CLASSICHE POP

<b>BUFALA AL FILETTO</b>	<b>13€</b>
Datterini rossi e gialli, bufala, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>TONNO, CIPOLLA E CREMA DI ZUCCHINE</b>	<b>14€</b>
Crema di zucchine*, fior di latte, tonno, cipolla in agrodolce*, scaglie di parmigiano Reggiano, olio EVO, basilico A1, A4, A7, A12	
<b>CARBONARA</b>	<b>14€</b>
Crema di pecorino romano DOP*, fior di latte, guanciale, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe nero, olio EVO, basilico A1, A3, A7	
<b>PASTRAMI VEG, PEPERONI E CIPOLLA</b>	<b>16€</b>
Crema di peperoni*, pastрами veg*, cipolla in agrodolce*, fili di peperoncino, coleslaw, olio EVO, basilico A1, A6, A12	
<b>CAPRICCIOSA ESTIVA</b>	<b>14€</b>
Pomodoro giallo, treccia di fior di latte, carciofi grigliati, funghi champignon*, prosciutto cotto, polvere di olive, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>COTTO, PISELLI E STRACCIATELLA</b>	<b>13€</b>
Crema di piselli*, porro alla soia, prosciutto cotto, stracciatella, piselli bruscato, polvere di limone, olio EVO, basilico A1, A6, A7	
<b>FIORI DI ZUCCA E ALICI</b>	<b>15€</b>
Pomodoro giallo, fior di latte, alici, fiori di zucca, ricotta alla nduja olio EVO, basilico A1, A4, A7	
<b>MORTADELLA PECORINO E MIELE</b>	<b>12€</b>
Fior di latte, mortadelle IGP Modena, Pecorino Romano, miele millefiori, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>CRUDO, SQUACQUERONE E RUCOLA</b>	<b>14€</b>
Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, squacquerone, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>MELANZANE E CACIORICOTTA</b>	<b>13€</b>
Provola, melanzane, riduzione di pomodoro arrosto*, cacioricotta, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>POMODORO GIALLO E SPIANATA</b>	<b>13€</b>
Pomodoro giallo, fior di latte, spianata, cipolla in agrodolce*, polvere di olive, olio EVO, basilico A1, A7, A12	
<b>CREMA DI FRIARIELLI E SALSICCIA</b>	<b>14€</b>
Crema di friarielli*, provola, salsiccia, tarallo sbriciolato, fili di peperoncino, olio EVO, basilico A1, A7	
<b>PORRI, PATATE E ZUCCHINE MARINATE</b>	<b>12€</b>
Crema di porro*, patate al forno, zucchine marinate, ricotta veg, olio EVO, basilico A1	
<b>4 FORMAGGI SPECIAL</b>	<b>16€</b>
Fonduta di zola*, fior di latte, brie, cialde di parmigiano, fichi, nocciole, olio EVO, basilico A1, A7, A8	

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ*</b> A1, A3, A7	<b>6€</b>
<b>CHEESECAKE* LOTUS BISCOFF</b> A1, A3, A6, A7	<b>6€</b>
<b>CHEESECAKE* ARACHIDI, CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO FONDENTE</b> A1, A3, A5, A7	<b>6€</b>
<b>CHEESECAKE* FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO</b> A1, A3, A7	<b>6€</b>
<b>CANNOLO SICILIANO*</b> A1, A3, A7, A8	<b>6€</b>
<b>FOCACCIA* SOFFICE CON CREMA E AMARENE*</b> A1, A3, A7	<b>6€</b>
<b>COPPA PANNA, FRAGOLE E CIOCCOLATO</b> A7	<b>6€</b>
<b>PROFITTEOL</b> A1, A3, A7	<b>6€</b>
<b>GELATO ALLA CREMA* E CRUMBLE DI LOTUS</b> A1, A3, A6, A7	<b>7,5€</b>
<b>GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE*</b> A7	<b>7,5€</b>
<b>SORBETTO ALL'IME*</b>	<b>7,5€</b>
<b>SORBETTO AL PASSION FRUIT*</b>	<b>7,5€</b>