



LE ROSSE

	PIZZA	½ METRO
Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano)	5,00 €	13,00 €
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)	6,50 €	17,00 €
Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	8,00 €	20,00 €
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano)	8,00 €	20,00 €
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolle, provolone, origano)	8,00 €	20,00 €
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	7,00 €	18,00 €
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	8,50 €	21,00 €
Bismarck (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova, asparagi) <small>(disponibile solo in primavera/estate)</small>	9,00 €	23,00 €
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	8,00 €	20,00 €
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)	9,00 €	24,00 €
Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)	8,00 €	22,00 €
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)	8,00 €	21,00 €
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe, capperi)	9,50 €	25,00 €
Contadina (pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, cipolle)	9,00 €	25,00 €
Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi)	9,00 €	24,00 €
Bufera DOP (pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico)	9,50 €	25,00 €
Tirolese (pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige, brie)	8,50 €	22,00 €

Possibilità di scelta fra impasto classico - senza glutine - farina integrale - farina di riso nero - farina di canapa - farina di mais - curry

Aggiunta di 1€ per impasti alternativi ed altri ingredienti aggiuntivi

Aggiunta di 2€ per impasto senza glutine ed ingredienti aggiuntivi (formaggi, affettati, porcini)
* prodotto abbattuto Coperto 2,50 €



	PIZZA	½ METRO
Ortolana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio)	8,50 €	22,00 €
Bresaolina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Raspadüra)	9,00 €	25,00 €
Fumé (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck Alto Adige)	8,50 €	22,00 €
Monzese (pomodoro, mozzarella, salsiccia, tomino di Monteverchia)	9,00 €	24,00 €
Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, crostacei e molluschi freschi)	13,00 €	28,00 €
Campagna (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, Grana, salsiccia)	10,00 €	26,00 €
Calabrese (pomodoro, mozzarella, ‘nduja, cipolla rossa di Tropea)	9,00 €	24,00 €

LE BIANCHE

	PIZZA	½ METRO
Focaccia (olio DOP, origano)	5,00 €	15,00 €
Gorgoperenoci (mozzarella, zola, noci, pere)	8,50 €	22,00 €
Quattro formaggi (mozzarella, zola, grana, brie, scamorza)	8,50 €	22,00 €
Friarielli (mozzarella, friarielli, salsiccia)	9,00 €	22,00 €
Primavera (mozzarella, rucola, pomodorini, Raspadüra, prosciutto crudo)	9,00 €	24,00 €

LE SPECIALI

	PIZZA	½ METRO
Norma (pomodoro, mozzarella, melanzane impanate, pomodorini confit, basilico - cornicione ripieno di ricotta vaccina)	12,00 €	25,00 €
Adriatica (pomodoro, mozzarella, fritto di calamari* e gamberi*)	14,00 €	31,00 €

Possibilità di scelta fra impasto classico - senza glutine - farina integrale - farina di riso nero - farina di canapa - farina di mais - curry

Aggiunta di 1€ per impasti alternativi ed altri ingredienti aggiuntivi

Aggiunta di 2€ per impasto senza glutine ed ingredienti aggiuntivi (formaggi, affettati, porcini)
* prodotto abbattuto Coperto 2,50 €



	PIZZA	½ METRO
Melagusto (pomodoro, mozzarella, salame lodigiano, patate, provolone saporito)	12,00 €	25,00 €
Sarda (pomodoro, mozzarella, vongole veraci, cozze, bottarga di muggine di Cabras)	13,00 €	29,00 €
Maialina (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salame piccante)	11,00 €	23,00 €
Antica Lodi (pomodoro, mozzarella, luganega, crescenza e Raspadüra)	11,00 €	23,00 €
Chef (pomodoro, mozzarella, mazzancolle*, zucchine, Grana)	12,00 €	23,00 €
Scampi (pomodoro, mozzarella, scampi norvegesi*, alghette in agrodolce)	16,00 €	38,00 €
StracciaZafferano (pomodoro, mozzarella, fiori di zucca, stracciatella, zucchine, crema di zafferano) <small>(disponibile solo in primavera/estate)</small>	12,00 €	27,00 €
Mortazza (pomodoro, mortadella lodigiana, burratina campana, gocce di pesto e pistacchi)	11,00 €	25,00 €
Vegana (pomodoro, mozzarella vegana, pomodorini confit agrumati, verdure allo zenzero)	9,00 €	22,00 €
Insalapizza (crudo lodigiano, insalata mista, scaglie di Grana, olio tartufato)	11,00 €	24,00 €
Pizza piacentina dello Gnaro (pomodoro, mozzarella, stracciatella, coppa, scaglie di Grana, rucola)	11,00 €	25,00 €
Cavolfiore (pomodoro, mozzarella, cavolfiori gratinati, acciughe)	12,00 €	26,00 €



I CALZONI

Calzone liscio (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	8,00 €
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	10,00 €
Calzone fritto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	10,00 €

Possibilità di scelta fra impasto classico - senza glutine - farina integrale - farina di riso nero - farina di canapa - farina di mais - curry

Aggiunta di 1€ per impasti alternativi ed altri ingredienti aggiuntivi

Aggiunta di 2€ per impasto senza glutine ed ingredienti aggiuntivi (formaggi, affettati, porcini)
* prodotto abbattuto Coperto 2,50 €



CUCINA E SFIZIOSITÀ

Patatine fritte	5,00 €
Olive all'ascolana	7,00 €
Verdure pastellate	7,00 €
Fiori di zucca con mozzarella ed alici	8,00 €
Selezione di salumi accompagnati da gnocco fritto artigianale	13,00 €
Fritto misto di calamari e gamberi	15,00 €
Spaghetti alle vongole	15,00 €
Risotto con salsiccia e Raspadüra	15,00 €
Penne alla carbonara	12,00 €
Maccheroni all'amatriciana	15,00 €
Cotoletta con patatine fritte	12,00 €
Calamari alla griglia	15,00 €

LA GRIGLIA

Fiorentina 1200gr con patate alle erbe di Provenza (per due persone)	60,00 €
Costata 500gr con patate alle erbe di Provenza	25,00 €
Tagliata di manzo con rucola, Grana e pomodorini	20,00 €
Salsiccia lodigiana alla griglia con patatine fritte	15,00 €
Dolci della casa	6,00 €

Possibilità di scelta fra impasto classico - senza glutine - farina integrale - farina di riso nero - farina di canapa - farina di mais - curry

Aggiunta di 1€ per impasti alternativi ed altri ingredienti aggiuntivi

Aggiunta di 2€ per impasto senza glutine ed ingredienti aggiuntivi (formaggi, affettati, porcini)
* prodotto abbattuto Coperto 2,50 €



LE BEVANDE

Acqua naturale e frizzante 0,5L	2,00 €
Acqua naturale e frizzante 0,75L	3,00 €
Bibite in lattina	3,00 €

I VINI

	CALICE	BOTTIGLIA
Pinot Nero Quajotta Luciano Brega (rosso fermo)	5,00 €	22,00 €
Bonarda Luciano Brega (rosso frizzante)	5,00 €	22,00 €
Pinot grigio Luciano Brega (bianco fermo)	5,00 €	22,00 €
Pinot nero vinificato in bianco Luciano Brega (bianco frizzante)	5,00 €	22,00 €
Spumante Extra Dry Luciano Brega	5,00 €	26,00 €

LE BIRRE

Moretti 33cl	3,50 €
Moretti 66cl	5,50 €
Peroni 33cl	3,50 €
Peroni 66cl	5,50 €
Heineken 33cl	3,50 €
Heineken 66cl	5,50 €
Corona 33cl	5,00 €
Ceres 33cl	5,00 €
Tennent's 33cl	5,00 €
Ichnusa non filtrata 50cl	5,00 €

Possibilità di scelta fra impasto classico - senza glutine - farina integrale - farina di riso nero - farina di canapa - farina di mais - curry

Aggiunta di 1€ per impasti alternativi ed altri ingredienti aggiuntivi

Aggiunta di 2€ per impasto senza glutine ed ingredienti aggiuntivi (formaggi, affettati, porcini)
* prodotto abbattuto Coperto 2,50 €



BIRRE ARTIGIANALI

Blanche de Namur 75cl (bianca belga)	13,00 €
Big Chouffe bionda 150cl	28,00 €
Chouffe bionda 33cl	7,00 €
Chouffe bionda 66cl	14,00 €
Corsendonk Agnus Tripel 33cl (bionda belga)	7,00 €
Corsendonk Agnus Tripel 75cl (bionda belga)	16,00 €
Corsendonk Pater 33cl	7,00 €
Corsendonk Pater 75cl	14,00 €
Gouden Carolus Tripel 75cl	15,00 €
Karmeliet Tripel 75cl	15,00 €
Kwak 75cl	13,00 €
Lupulus Blonde 75cl	15,00 €
Peroni Gran Riserva doppio malto 50cl	6,00 €
Peroni Gran Riserva rossa 50cl	6,00 €
Weissbier Wieninger 50cl (bianca tedesca)	6,50 €

CAFFETTERIA

Caffè	2,00 €
Amari	4,00 €
Grappe	5,00 €
Aperitivo	6,00 €

Possibilità di scelta fra impasto classico - senza glutine - farina integrale - farina di riso nero - farina di canapa - farina di mais - curry

Aggiunta di 1€ per impasti alternativi ed altri ingredienti aggiuntivi

Aggiunta di 2€ per impasto senza glutine ed ingredienti aggiuntivi (formaggi, affettati, porcini)
* prodotto abbattuto Coperto 2,50 €