

ArteGrill

ArtePizza

ArtePasta



Menù



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

- 1.** Cereali contenenti glutine, vale a dire:
grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Uno o più allergeni potrebbero essere presenti nelle preparazioni esposte nel menù, sia come materia prima sia come eventuale contaminazione crociata, si prega di comunicare al momento dell'ordine eventuali presenze di allergie o intolleranze al nostro personale incaricato.



Per Iniziare

SCAGLIOZZI CROCCANTI DI POLENTA FRITTA DI MAIS O CECI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
SCAGLIOZZI CROCCANTI DI POLENTA FRITTA CON RAGU' <i>(manzo/ cinghiale)</i> (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	7,00
CECINA AL TRANCIO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	1,50
PATATINE FRITTE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
CIPOLLA FRITTA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
PASTA FRITTA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00



I TAGLIERI

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | TAGLIERE DI SALUMI AFFETTATI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13) | 15,00 € |
| | <i>Prosciutto crudo Langhirano, Capocollo, Salame toscano, Guancia stagionata, Mortadella, Lardo di Colonnata, Polenta di Storo frita con salsa ai fegatini, Pecorino stagionatura 30 gg</i> | |
| 51 | TAGLIERE VEGETARIANO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13) | 15,00 € |
| | <i>Melanzane sott' olio, Carciofino sott'olio, Cipolline in agrodolce, Funghi Champignon , Pinzimonio di verdure fresche stagionali, Tomino grigliato, Bufala Campana, Pecorino stagionato 30gg/60gg, Polenta di Storo frita con crema ai formaggi</i> | |
| 53 | TAGLIERE DI CRUDO LANGHIRANO CON BOCCONCINI DI BUFALA E PASTA FRITTA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13) | 15,00 € |
| | <i>Prosciutto crudo Langhirano, mozzarella di bufala serviti con la pasta frita di nostra produzione</i> | |



Il Crudo

Le Tartare di Manzo razza Fassona Piemontese

01	TARTARE CLASSICA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	13,00 €
02	TARTARE TUORLO, LARDO DI PATANEGRA E MANDORLE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00 €
03	TARTARE CUORE DI BURRATA, POMODORO D'ATTERINO, CREMA ACETO BALSAMICO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	14,00 €
04	TARTARE CAPPERI, OLIVE, POMODORO SECCO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00 €
05	TARTARE CAPPERI, ACCIUGHE, POMODORINO D'ATTERINO, COLATURA ALICI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00 €
06	TARTARE RADICCHIO, CREMA DI GORGONZOLA E NOCI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00 €
07	TARTARE CON FUNGHI PORCINI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00 €
08	MENU' DEGUSTAZIONE TARTARE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	27,00 €

I Carpacci di Manzo razza Fassona Piemontese

21	CARPACCIO AL SALE IN SCAGLIE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	12,00 €
22	CARPACCIO RUCOLA E GRANA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	13,00 €
23	CARPACCIO FINOCCHI, NOCI, GOCCE DI MIELE E PECORINO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00 €
24	CARPACCIO FUNGHI CHAMPIGNON, PINOLI, MIELE E CREMA DI ACETO BALSAMICO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	14,00 €
25	CARPACCIO CUORE DI BURRATA POMODORO D'ATTERINO E CREMA DI ACETO BALSAMICO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	14,00 €
26	CARPACCIO TUORLO A FILO, CREMA TARTUFATA E SALE IN SCAGLIE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	16,00 €



La nostra pasta fresca all'uovo trafilata al bronzo

I formati

PACCHERI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	9,00 €
PAPPARDELLE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	9,00 €
PICI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	9,00 €
RIGATONI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	9,00 €
SPAGHETTI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	9,00 €

Le farciture

CACIO E PEPE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	5,00 €
CARBONARA (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	5,00 €
POMODORO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	4,00 €
RAGU' CLASSICO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	5,00 €
RAGU' DI CINGHIALE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	5,00 €
PESTO, STRACCIATELLA E D'ATTELLINI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	5,00 €

Cotte al forno

LASAGNA CLASSICA CON RAGU' E BESCAMELLA (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	14,00 €
--	---------

Ogni prodotto racconta una storia. Parla di famiglie, difficoltà, successi e scommesse imprenditoriali. È la foto di un'epoca e di chi ha saputo scommettere sulle eccellenze italiane, il ritratto di artigiani che ancora oggi conoscono il valore del **“fatto a mano”**. Mangiare bene, buono e sano significa conoscere filiere e provenienze, ingredienti e qualità, soprattutto vuol dire fidarsi di chi ci mette la faccia e il nome, di chi lega un prodotto alla sua storia personale, ai sacrifici e alle gioie che lo accompagnano ogni giorno in azienda.



L'Italia rappresenta da sola il 30% del mercato della pasta e in media un italiano ne consuma in un anno circa 24 chilogrammi. Tuttavia la maggior parte dei locali quando propone un primo piatto lo fa utilizzando pasta secca confezionata. Il nostro lavoro e la continua ricerca delle materie prime sono volte interamente alla produzione di **pasta fresca fatta in casa**, come quelle che nonna preparava per il pranzo della domenica.

La nostra pasta nasce da un processo produttivo che prevede le seguenti fasi;

1 Selezione delle farine/semole

2 Tipologia di Impasto: **fresco all'uovo**, con non meno di 4 uova intere di gallina per kg farina e con prodotto finale avente umidità variabile tra il 24-30%;

3 Trafilazione: operazione che permette di dare una determinata forma alla pasta. La nostra pasta ottenuta dalla trafilatura in bronzo ha una superficie maggiormente ruvida e porosa.

La formula del locale si basa su una serie di rapide scelte;

La prima scelta è relativa al formato di pasta con possibilità tra **corta, lunga e ripiena**.

Per ultimo si sceglie tra i **diversi condimenti**.

Le materie prime utilizzate sono quasi tutte locali e provenienti da diversi fornitori della zona.



Il mio ricordo dei Panzerotti delle 3 Campane



Ci sono luoghi che non sono stati semplicemente dei locali, al suo interno il tempo sembrava rallentare, e tutto profumava di semplicità; i sapori legati a quei luoghi non si dimenticano, e non appartengono solo al palato, ma alla nostra storia.

Quei profumi che, appena sfiorano l'aria, riportano alla mente un'epoca fatta di famiglia, risate sincere e tavole in cui ci si sedeva e tutto diventava semplice, autentico, vero.

Il calore di quei pranzi con mamma e babbo, l'allegria dei locali affollati di voci e profumi, la magia di un piatto che, nella nostra zona, tutti conoscevano e aspettavano con impazienza.

Nei nostri passati anni 90, le domeniche pomeriggio, quando ci si dava appuntamento con gli amici o magari con la propria ragazzina, si entrava e si veniva accolti da un calore speciale, non solo quello del forno, ma quello dell'atmosfera, delle luci morbide, delle risate soffuse, ci si sedeva sulle panche di legno, una accanto all'altra, e in quell'attesa silenziosa, piena di emozioni giovani e sincere, gustavamo un piatto tipico ed iconico, il **Panzerotto**, servito nella terrina di terracotta, fumante, profumato...era più di un piatto, era un rito, un segno di appartenenza.

Un sapore che univa, che scaldava, che faceva sentire grandi e bambini allo stesso tempo. Queste tradizioni che sono alla base della nostra cultura meritano di essere tramandate, e quei sapori meritano di tornare a emozionare.

Il mio ricordo e la mia interpretazione di quel piatto non è solo la realizzazione di una ricetta ma è un tuffo nel passato, rappresenta la domenica di una volta, servito nella tradizionale terrina di terracotta, proprio come accadeva più di 35 anni fa.



Le tagliate di

Manzo da scamone di Hereford Prime Irlandese

Pollo Giallo da selezione Cinelli

		<i>Pollo</i>	<i>Manzo</i>
31	TAGLIATA CLASSICA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	13,00	16,00
32	TAGLIATA RUCOLA, POMODORINI E GRANA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00	17,00
33	TAGLIATA RADICCHIO, CREMA DI GORGONZOLA E NOCI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
34	TAGLIATA PANCETTA CROCCANTE, MELANZANA E GRANA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
35	TAGLIATA PANCETTA CROCCANTE, UOVO, PECORINO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
36	TAGLIATA PANCETTA CROCCANTE, FAGIOLI, CIPOLLA E OLIO PICCANTE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
37	TAGLIATA PEPERONI, LARDO DI PATANEGRA E MANDORLE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
38	TAGLIATA CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE E CARCIOFI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
39	TAGLIATA SPECK, SCAMORZA AFFUMICATA E FUNGHI TRIFOLATI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
40	TAGLIATA FUNGHI CHAMPIGNON E PINOLI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
41	TAGLIATA ALLE VERDURE GRIGLIATE E CREMA DI ACETO BALSAMICO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	15,00	18,00
42	TAGLIATA CARCIOFI, CUORE DI BURRATA E POMODORI SECCHI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00
43	TAGLIATA UOVO STRAPAZZATO, CREMA AL TARTUFO, PECORINO E PEPE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	16,00	19,00
44	TAGLIATA STRACCIATELLA, DATTERINO FRESCO E SCAGLIE DI PACHINO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	15,00	18,00



Il Manzo

51	FILETTO DI HEREFORD PRIME IRLANDESE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	20,00 €
56	CONTROFILETTO DI ANGUS (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	22,00 €
52	FILETTO HEREFORD PRIME IRLANDA AL PEPE VERDE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	23,00 €



Il Pollo

61	COSCIA DI POLLO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	12,00
62	ALETTE DI POLLO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	10,00
63	GALLETTO 500/600 g (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	17,00



Il maiale

Cottura a bassa temperatura e finitura in griglia

71	ROSTICCIANA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	14,00
72	TOMAHAWK DI MAIALE AL PEPE VERDE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	18,00
73	STINCO CON FAGIOLI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	21,00
77	PANCETTA AL PIATTO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	9,00
78	SALSICCIA AL PIATTO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	8,00
79	WURSTEL AL PIATTO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,00
80	HOTDOG (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	8,00
82	PANINO SALSICCIA, SCAMORZA, CIME RAPA, NOCI, PEPE NERO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	9,00
83	PANINO SALSICCIA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,00



Hamburger di Manzo/Pollo

Gli hamburger di Manzo e quelli di Pollo, sono macinati quotidianamente all'interno della nostra struttura

I panini, sia quelli contenenti glutine che quelli senza glutine, sono di produzione propria e vengono prodotti nella nostra struttura

Il Manzo da noce di Hereford Prime Irlandese ed il Pollo Giallo da selezione Cinelli

		100g	200g
101	HAMBURGER CLASSICO <i>lattuga, pomodoro, ketchup, maionese</i> (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	6,50 €	8,00 €
102	CHEESEBURGER <i>lattuga, pomodoro, cheddar, ketchup, maionese</i> (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	6,50 €	8,00 €
103	HAMBURGER LATTUGA, SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA CROCCANTE, MELANZANA, SALSА BARBECUE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
105	HAMBURGER ALLE VERDURE GRIGLIATE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
107	HAMBURGER UOVO OCCHIO DI BUE, PANCETTA CROCCANTE, GRANA E SALSА BARBECUE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
110	HAMBURGER MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, POMODORO, OLIO AL BASILICO E MENTA, SALSА GUACAMOLE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
113	HAMBURGER SCAMORZA, CIME DI RAPA, UOVO OCCHIO DI BUE, PANCETTA CROCCANTE, SALSА SENAPE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
115	HAMBURGER LATTUGA, POMODORO, PESTO, STRACCIATELLA (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
117	HAMBURGER LARDO, UOVA STRAPAZZATE, CREMA DI TARTUFO E PECORINO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
118	HAMBURGER PANCETTA CROCCANTE, CREMA DI GORGONZOLA, CIPOLLA E RADICCHIO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €
120	HAMBURGER, FRITTATINA, GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI PECORINO, MAIONESE AL PEPE NERO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	7,50 €	9,00 €

Tutti gli hamburger possono essere serviti anche al piatto L'aggiunta di un ingrediente comporta una maggiorazione minima di 0,50 €



Le Insalatone

91	TOMINO <i>1 tomino con speck grigliato</i> (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	6,00 €
92	RUCOLA, POMODORINI, MOZZ. DI BUFALA, CAPPERI, MANDORLE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	9,00 €
93	RUCOLA, POMODORINI, GRANA, MANDORLE, NOCI, ACETO BALSAMICO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	9,00 €
95	RUCOLA, LATTUGA, RADICCHIO, POMODORINI, OLIVE, STRACCETTI POLLO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	10,00 €
96	LATTUGA, FINOCCHIO, PERE, GORGONZOLA, NOCI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	9,00 €
97	RUCOLA, POMODORINI, PEPERONI, STRACCIATELLA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	9,00 €



I Contorni

SCAGLIOZZI CROCCANTI DI POLENTA FRITTA DI MAIS O CECI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
SCAGLIOZZI CROCCANTI DI POLENTA FRITTA CON RAGU' (<i>manzo/ cinghiale</i>) (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	7,00
CECINA AL TRANCIO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	1,50
PATATINE FRITTE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
CIPOLLA FRITTA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
PASTA FRITTA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
PINZIMONIO DI VERDURE MISTE FRESCHE <i>sedano, cipolla, carota, finocchio, spezie</i> (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	4,00
VERDURE GRIGLIATE <i>melanzana, zucchina, peperone, cipolla</i> (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
INSALATINA MISTA <i>lattuga, rucola, radicchio</i> (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
FAGIOLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
PATATA CON LARDO (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
CIME DI RAPA (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00
SPINACI (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	5,00



La Polenta al coccio

151	AL COCCIO CON OLIO EVO E SALE <i>farina di mais fumetto e bramata</i> (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13)	8,00
152	AL COCCIO CON SALSA AL RAGU' DI MANZO <i>farina di mais fumetto e bramata con ragù di manzo (carote, sedano, cipolla, alloro, rosmarino e salvia, pomodoro passata e pelati, vino Chianti, carne di manzo e maiale cotto 12 ore a bassa temperatura)</i> (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	10,00
153	AL COCCIO CON SALSA AL RAGU' DI CINGHIALE <i>farina di mais fumetto e bramata con ragù di cinghiale (carote, sedano, cipolla, alloro, rosmarino e salvia, pomodoro passata e pelati, vino Chianti, carne di cinghiale cotto 12 ore a bassa temperatura)</i> (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	10,00
154	AL COCCIO CONCIA CON FORMAGGI FUSI <i>farina di mais fumetto e bramata</i> (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13)	9,00
155	AL COCCIO CON SALSA AL RAGU' DI CINGHIALE E FUNGHI PORCINI <i>farina di mais fumetto e bramata con ragù di cinghiale (carote, sedano, cipolla, alloro, rosmarino e salvia, pomodoro passata e pelati, vino Chianti, carne di cinghiale cotto 12 ore a bassa temperatura e funghi porcini)</i> (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	11,00



Menù ArtePizza...

Pizze Classiche

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE ANCHE CON FARINE PRIVE DI GLUTINE : GLUTEN FREE (solo nel formato classico)	Classic	Maxi
AMERICANA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
BRESAOLA (pomodoro, mozzarella, bresaola) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
BRESAOLA RUCOLA GRANA (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola,grana, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,50	€ 23,00
BUFALA (pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
CALABRESE (pomodoro, mozz.lla, nduja, salsiccia, peperone, bufala) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,50	€ 23,00
CALZONE (mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, prosc.tto cotto, funghi, carciofi, olive) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
CINQUE STAGIONI (pomodoro, mozz.lla, salsiccia, funghi, carciofi, olive, mascarpone) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi champignon) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 8,50	€ 17,00
MARINARA (pomodoro, aglio, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 8,00	€ 16,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 8,00	€ 16,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
NDUJA, SALAMINO PICCANTE, POMODORI SECCHI, MASCARPONE (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
PANCETTA , MELANZANA E GRANA (pomodoro, mozzarella ,pancetta,melanz.,grana) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
PANCETTA E UOVA (pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
PISANA (pomodoro, acciughe, capperi, grana padano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella,pros.cotto,funghi champignon,) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
PROSCIUTTO COTTO GORGONZOLA E MELANZANE (pomod., mozz. cotto, melanz. gorg.) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00



Pizze Classiche

	<i>Classic</i>	<i>Maxi</i>
PROSCIUTTO CRUDO E STRACCIATELLA (pomodoro,mozz.lla, prosciutto crudo, stracc.lla) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 12,00	€ 24,00
PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA GRANA (pomod., mozzarella, pr. crudo, rucola, grana) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,50	€ 23,00
QUATTRO FORMAGGI (mozz.lla, gorgonz., emmenthal, scamorza) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
ROSSA (pomodoro) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 7,50	€ 15,00
RUCOLA POMODORINI GRANA (pomodoro, mozzarella, rucola, pomod. ciliegini,grana) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
SALAMINO PICCANTE (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
SALAMINO PICCANTE GORGONZOLA (pomodoro, mozz., salam.piccante, gorgonzola) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
SALSICCIA E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
SALSICCIA E FUNGHI (pomod., mozz.lla, salsiccia, funghi champ.) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
SALSICCIA E STRACCHINO (pomod., mozz.lla, salsiccia, stracchino)(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
SALSICCIA E FRIARIELLI (pomod., mozz.lla, salsiccia, friarielli) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
SALSICCIA, SALAMINO, WURSTEL (pomodoro, mozz, salsiccia, salam. piccante, wurstel) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
SICILIANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, pomod.ciliegini, olive, cipolla, grana) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
SPECK (pomodoro, mozzarella, speck) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
SPECK E MASCARPONE (pomodoro, mozz.lla, speck, mascarpone) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
TONNO, ZUCCHINI E CARCIOFI (pomod.mozz.lla,tonno, zucch.,carc.)(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
VEGETARIANA (pomod., mozz.lla, melanz., zucchini, cipolla, peper.) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00



Pizze Bianche

	<i>Classic</i>	<i>Maxi</i>
ACCIUGHE, DADOLATA DI POMODORI, STRACCIATELLA (mozz. pom.cubetto, acciuga, stracc.) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
BIANCA (mozzarella) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 8,00	€ 16,00
BUFALA, TONNO E ZUCCHINI (mozzarella, mozzarella di bufala, tonno, zucchini e origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
BUFALA, SALSICCIA E PORRI (mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia, porri e origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
CARBONARA (mozzarella, scamorza, uovo, pancetta, cipolla, grana e pepe) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 12,00	€ 24,00
DEL FATTORE (mozzarella, porri, lardo, noci, grana padano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 12,50	€ 25,00
GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI (mozz.lla, gorgonz., radicchio, noci) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
PANCETTA, PERA E SCAMORZA (mozzarella, pancetta, pera, scamorza, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
PANE ARABO (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini ciliegini, grana padano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 13,50	€ 27,00
PANE ARABO VEGETARIANO (mozz.la,melanz,zucchine,cipolla,peper, funghi champ, grana) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 13,00	€ 26,00
PESTO, STRACCIATELLA E POMODORINI (mozzarella, pesto, stracciatella, pomodorini) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 12,50	€ 25,00
PESTO, STRACCIATELLA, MORTADELLA, POMODORO SECCO (mozz. pesto, stracc. pom.secco) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 13,50	€ 27,00
PROSCIUTTO COTTO, PATATE E OLIVE (mozzarella, prosciutto cotto, patate novelle, olive) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00
RIPIENA COTTO E MOZZARELLA (mozzarella, prosciutto cotto, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
SORRENTINA (mozzarella, mozzarella di bufala, rucola, grana padano, limone) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00
SPECK, GORGONZOLA E RADICCHIO (mozzarella, gorgonzola, speck, radicchio) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,00	€ 22,00
VLADI (mozzarella, dadolata di pomodori, rucola, grana a scaglie, aglio, olio piccante) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,50	€ 21,00



Pizze Cartamusica

	<i>Classic</i>	<i>Maxi</i>
CARTAMUSICA (origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 7,00	€ 14,00
CARTAMUSICA CONTADINA (salsiccia, patate, olive) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,00	€ 18,00
CARTAMUSICA SFIZIOSA (gorgonzola, funghi champignon, rucola, grana padano, origano) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00
CARTAMUSICA GUSTOSA (bufala, gorgonzola, salsiccia, porri) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 10,00	€ 20,00

Pizze Dolci

	<i>Classic</i>	<i>Maxi</i>
RIPIENA CON LA NUTELLA E ZUCCHERO A VELO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 11,50	€ 23,00
RIPIENA CON LA NUTELLA, MASCARPONE E ZUCCHERO A VELO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 12,00	€ 24,00
CALZONE CON LA NUTELLA E ZUCCHERO A VELO (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,13)	€ 9,50	€ 19,00

- TUTTE LE PIZZE CLASSICHE, BIANCHE, CARTAMUSICHE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON MATERIE PRIME GLUTEN FREE COSTO + 1 €

- TUTTE LE PIZZE CLASSICHE, BIANCHE, CARTAMUSICHE E GLUTEN FREE POSSONO ESSERE REALIZZATE NEL FORMATO

BIG (DOPPIO IMPASTO) COSTO + 2,5 €

BABY (PER BAMBINI) COSTO – 1 €

- IN TUTTE LE PIZZE CLASSICHE, BIANCHE, CARTAMUSICHE E GLUTEN FREE E' POSSIBILE SOSTITUIRE LA MOZZARELLA FIORDILATTE CON LA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (Lactose free) COSTO + 2 €

- TUTTE LE PIZZE CLASSICHE, BIANCHE, CARTAMUSICHE E GLUTEN FREE POSSONO ESSERE ARRICCHITE DI PATATINE FRITTE COSTO + 2,00 €

ogni eventuale aggiunta di ingredienti comporta una maggiorazione a partire da €0,50 fino a € 2,50, in base all'ingrediente scelto



Le Birre alla spina

	PICCOLA	MEDIA
DAMM COMPLOT IPA (artigianale ad alta fermentazione)	4,00	6,00
DAMM ESTRELLA (birra lager bionda)	4,00	6,00
DAMM INEDIT (blanche, al malto d orzo e frumento.in stile witbier)	4,00	6,00
DAMM VOLL-DAMM (birra ambrata doppio malto)	4,00	6,00

Le Birre alla spina senza Glutine

BIRRIFICIO CLANDESTINO (birra Golden Ale a alta fermentazione)	6,00
--	------

Le Birre in bottiglia

ICHNUSA 33 cl	3,50
ICHNUSA 66 cl	5,00
ICHNUSA NON FILTRATA 50 cl	5,00
MORETTI 33 cl	3,50
MORETTI 66 cl	5,00
DAURA 33 cl, gluten free	4,50
DAURA DOPPIO MALTO 33 cl, gluten free	5,00
OBERDORFER WEISS (chiara non filtrata, alta fermentazione.)	5,00
NORBERTUS KARDINAL (birra back ambrata a bassa fermentazione)	6,00



Le Bibite

ACQUA NATURALE o GASSATA 50 cl	1,50 €
ACQUA NATURALE O GASSATA 1 l	3,00 €
BIBITA IN VETRO 33 cl (COCA COLA, ZERO, SPRITE, FANTA)	3,50 €
ESTATHE' LATTINA	3,50 €
COCA COLA BOTTIGLIA	5,00 €

La Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO	2,00 €
CAFFE' DECAFFEINATO	2,00 €
CAFFE' MACCHIATO	2,00 €
CAFFE' CORRETTO	2,50 €
PONCE ALLA LIVORNESE	4,00 €
AMARO DEL CAPO/MONTENEGRO/LUCANO/FERNET BRANCA/BAILEYS	4,00 €
GRAPPA BARRICATA/BIANCA	4,00 €
LIMONCELLO	4,00 €

COPERTO	2,00 €
---------	--------