

B E N V E N U T I Q U I D A N O I !

“ L A P I Z Z A C H E N O N È L A P I Z Z A ”

**U N M O D O A L T E R N A T I V O
P I E N O D I G U S T O
D A C O N D I V I D E R E**





P E R I N I Z I A R E :

Degustazione di salumi tipici e formaggi di malga da condividere accompagnati dalla nostra focaccia €6 (a persona)

Abbina i nostri cocktail:

Spritz Aperol €7

Spritz Campari €8

Storie di neve (zucchero, menta, lime, rum bianco, latte di cocco, lamponi) €7

I L N O S T R O L I E V I T A T O C O S Ì F A R C I T O :
I D E A L E D A C O N D I V I D E R E

La Margherita

San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, origano e basilico €10

La Margherita al pascolo

San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, parmigiano reggiano, pomodorino ciliegino grigliato, origano e basilico €12

Bufaline in costiera

San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella di Bufala campana DOP, pomodorino ciliegino grigliato, acciuga del mar del Cantabrico, origano e basilico €14

Zibello

San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte d'Agerola, culatta di Zibello, pomodorino ciliegino grigliato, origano e basilico €14

Passeggiata nell'orto

Fiordilatte d'Agerola, verdure dell'orto e pomodorino ciliegino grigliato, origano e basilico €12



D R I N K L I S T :



Birra Arimanni LA WALDA, la bionda €7

Presenta al naso profumi di crosta di pane e miele ed un leggero aroma fruttato-floreale derivante dal luppolo

Birra Arimanni LA FARA, la bionda €7

Presenta al naso marcati profumi agrumati e floreali derivanti dal luppolo Made in Trentino, utilizzato a freddo durante il processo produttivo

Birra Arimanni LA WERRA, la scura €7

Presenta al naso profumi delicati di cereale tostato, cioccolato e caffè. Molto beverina e per nulla amara.

Birra Arimanni LA GARBA, l'ambrata €7

Presenta al naso profumi fruttati e speziati ben bilanciati. Al palato un piacevole gusto pieno tendente al luppolo.

Calice di vino bianco della casa €5

Calice di vino rosso della casa €5

Calice prosecco della casa €5

Bibite €3,50

Acqua minerale Levico 0,75cl €2,50

E P E R F I N I R E I N B E L L E Z Z A :

Dolci della casa €6

Coperto €2

INIZIÒ TUTTO COSÌ...

Era l'anno 1940, quando nonna apriva la sua osteria, più generazioni sono passate ognuna con il proprio impegno, dedizione e passione.

Radici lontane sono l'inizio della mia storia...classe 1964, figlio d'arte, cresciuto in una famiglia di osti; dopo il diploma superiore, l'accademia Ristoworld conferendo il titolo da chef e il master pizzaioli presso l'accademia di Catania e Napoli.



Anni di studio, uniti all'esperienza nell'attività storica di famiglia e il tesoro di ricette custodite nel tempo sono le basi solide per affrontare il cambiamento.

La sfida ambiziosa alle nuove tendenze si congiunge nella nostra linea di tradizione:

“un lievitato la pizza contemporanea”.

La pizza cambia, si evolve, domina la scena: un impasto senza uguali **“di Farin riposate fino 50 ore”** cotte ad alte temperature e condite fuori forno, accostamenti di sapori unici per una sperimentazione culinaria che abbatte ogni barriera, dalla morbidezza di una **focaccia** alla croccantezza di una **pizza**.

“ Con Ornella, Luca e Martina
condivido questa mia passione per il
cibo e porto avanti i miei progetti ”

Giulio Grimoldi