

## Farinate

<b>FARINATA CLASSICA</b>	<b>6.00</b>
<b>FARINATA CON GORGONZOLA</b>	<b>7.00</b>
<b>FARINATA CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA</b>	<b>7.00</b>
<b>FARINATA PATATE LESSE E ROSMARINO</b>	<b>7.00</b>

## Pizze al mattone e al padellino

	PADELLINO	MATTONE
<b>LA MARGHERITA</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , basilico	<b>6.00</b>	<b>7.00</b>
<b>LA MARGHERITA ALLA BUFALA</b> Pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA BURRATA</b> Pomodoro salsa, <b>burrata D.O.P.</b> , basilico, olio	<b>12.00</b>	<b>12.00</b>
<b>LA BACON</b> Crema di zucchine, <b>bufala affumicata</b> , patate lesse, bacon	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA STRACCIATELLA</b> Pomodoro salsa, <b>stracciatella pugliese D.O.P.</b> fresca dopo cottura, olio, basilico	<b>11.00</b>	<b>11.00</b>
<b>PIZZA DEL CANTABRICO</b> Doppio pomodoro, capperi, olive, acciughe del Cantabrico, origano	<b>11.00</b>	<b>11.00</b>
<b>LA SCUGNIZZO</b> Pomodoro salsa, <b>mozzarella di bufala</b> fresca a fette dopo cottura, basilico	<b>11.00</b>	<b>12.00</b>
<b>LA NAPOLI</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , acciughe, capperi, origano + acciughe del Cantabrico	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>
<b>LA VESUVIO</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , nduja fresca spilinga, <b>crema di ricotta di bufala</b> , pomodorino giallo confit, basilico, olio EVO	<b>11.00</b>	<b>12.00</b>
<b>BEATRICE</b> Fior di latte, crema di datterino, mortadella, <b>granella di pistacchio</b>	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA CALABRESE</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , <b>scamorza affumicata di bufala</b> , schiacciata piccante	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA SALSICCIA E FRIARIELLI</b> Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli, <b>scamorza affumicata di bufala</b>	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA MELANINA</b> Fior di latte, crema e latte di gorgonzola, carote caramellate, speck	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA GORGO, PERE E NOCI</b> Fior di latte, gorgonzola, pere, noci	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>

## Impasto Integrale + 1.00 €

	PADELLINO	MATTONE
<b>LA PORRO</b> Fior di latte, gorgonzola, porri, salsiccia di Bra dopo cottura	<b>11.00</b>	<b>12.00</b>
<b>LA VOILÀ</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , gorgonzola, salamino piccante, cipolla rossa	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>
<b>LA MAIALONA</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , salsiccia fresca, salamino piccante, wurstel, prosciutto colto	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA RICOTTA E SALSICCIA</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , salsiccia fresca, <b>crema di ricotta di bufala</b> , crema di basilico	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>ZIO PAPERONE</b> Fior di latte, salsa di pomodoro, salsiccia fresca, <b>scamorza affumicata di bufala</b> , cipolla rossa caramellata, peperoni al forno	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>MARGHERITA A MODO NOSTRO</b> Pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , pomodori secchi	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA PONCHIA</b> Pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , cipolla rossa (dopo cottura), prosciutto crudo di Parma 18 mesi, olio, basilico	<b>10.00</b>	<b>11.00</b>
<b>LA CICCIA</b> Pomodoro datterino, <b>fior di latte</b> , <b>scamorza affumicata di bufala</b> , salsiccia, origano	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA FERRO</b> Fior di latte, bordo ripieno di <b>ricotta di bufala</b> , prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucola, pomodoro datterino dopo cottura	<b>10.00</b>	<b>12.00</b>
<b>LA VEGANA</b> Friarielli, cipolla rossa, carciofini, olive, pomodori secchi, zucchine	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>
<b>LA MAURO</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , patate lesse, salsiccia fresca, <b>scamorza di bufala</b>	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>
<b>LA MARGHERITA DOC SBAGLIATA</b> Mozzarella di bufala, crema di basilico, crema di datterino	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>LA SERENA</b> Fior di latte, zucchine, <b>ricotta di bufala</b> , speck, basilico	<b>9.00</b>	<b>10.00</b>
<b>ORTOLANA</b> Fior di latte, friarielli, datterino, melanzane, zucchine	<b>7.50</b>	<b>8.50</b>
<b>LA PARMIGIANA 2.0</b> Fior di latte, melanzane, <b>parmigiano a scaglie</b> , prosciutto cotto con crema di datterino, basilico	<b>8.00</b>	<b>9.00</b>
<b>IL CALZONE CLASSICO</b> Pomodoro, <b>fior di latte</b> , prosciutto cotto, <b>ricotta di bufala</b>	<b>9.00</b>	

I prodotti che possono provocare allergie sono scritti in grassetto; informazioni nel retro.

## Focacce

<b>FOCACCIA NOSTRANA</b> Stracciatella pugliese D.O.P., acciughe del Cantabrico, pomodori secchi	<b>12.00</b>
<b>FOCACCIA STRACCIATELLA o BURRATA</b> Stracciatella pugliese D.O.P., prosciutto crudo di Parma 18 mesi, pomodoro datterino, rucola	<b>12.00</b>
<b>FOCACCIA PUGLIESE</b> Sporca di pomodoro, pomodoro datterino, olive, origano, basilico	<b>8.00</b>
<b>FOCACCIA MORTADELLA</b> Stracciatella pugliese D.O.P., e granella di <b>pistacchio</b> , mortadella	<b>10.00</b>
<b>FOCACCIA DELLA CASA</b> Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, <b>mozzarella di bufala</b> , pomodorino secco, crema di basilico	<b>12.00</b>

## Insalate

<b>INSALATA DI BRA</b> Lattuga, <b>grana</b> , mela, finocchio, crostini di pane, olive taggiasche, salsiccia di Bra	<b>9.00</b>
<b>LA MEDITERRANEA</b> Olive, arancia, pepe, finocchio, <b>fontina</b> , mais, cetrioli	<b>8.00</b>
<b>NIZZARDA</b> Verde, acciughe, patate, pomodori datterino, rucola, tonno, mais, <b>uovo</b>	<b>8.50</b>
<b>INSALATA SCUGNIZZO</b> Pomodoro datterino, verde, <b>bufala</b> , mais, tonno, cetrioli	<b>8.00</b>
<b>WILLIAM'S</b> Rucola, manigotto, pere, <b>noci</b> , <b>fontina</b> , <b>scaglie di grana</b>	<b>8.00</b>
<b>MEGAN</b> Verde, <b>noci</b> , mela, pomodoro datterino, tonno, cipolla caramellata, crema di basilico	<b>8.00</b>

## Piatti

<b>DOPPIO HAMBURGER</b> con contorno (No panino)	<b>11.00</b>
<b>TARTARE DI FASSONE</b> con salsiccia di Bra e scaglie di <b>Parmigiano</b>	<b>11.00</b>
<b>BURRATA D.O.P.</b> con prosciutto crudo di Parma 18 mesi, pomodoro datterino, rucola	<b>10.00</b>
<b>BRUSCHETTA CLASSICA</b> Pomodoro datterino, crema di basilico, origano	<b>7.00</b>
<b>BRUSCHETTA NAPOLI</b> Pomodoro datterino, crema di basilico, <b>fior di latte</b> fresca a dadini, acciughe del Cantabrico	<b>9.00</b>
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> con burro e crostone di pane	<b>9.00</b>
<b>POLPO E PATATE</b> con sedano e pomodoro datterino	<b>10.00</b>
<b>Taglieri della casa</b>	
	PICCOLO   GRANDE
<b>SALUMI</b> Salame dolce, mortadella, crudo di Parma 18 mesi, speck, schiacciata piccante, con pane bruschettato al forno	<b>10.00</b>   <b>12.00</b>
<b>FORMAGGI</b> Gorgo, <b>grana</b> , <b>fontina</b> , <b>tomini</b> , miele, pere, <b>noci</b> , con <b>pane</b> bruschettato al forno	<b>10.00</b>   <b>12.00</b>
<b>MISTO SCUGNIZZO</b> Salumi e <b>formaggi</b> con <b>pane</b> bruschettato al forno	<b>15.00</b>   <b>18.00</b>
<b>Coperto: 2.00 €</b>	



**Scugnizzo**  
PIZZERIA

## Vini Rossi

<b>BARBERA</b>	<b>15.00</b>
<b>DOLCETTO</b>	<b>15.00</b>
<b>NERO D'AVOLA o NERO DI TROIA</b>	<b>15.00</b>
<b>BONARDA</b>	<b>15.00</b>

## Vini Bianchi

<b>FALANGHINA</b>	<b>15.00</b>
<b>ARNEIS</b>	<b>15.00</b>
<b>GRECO DI TUFO</b>	<b>15.00</b>
<b>TRAMINER</b>	<b>15.00</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>15.00</b>
<b>SPUMANTE BRUT/DOLCE</b>	<b>12.00</b>

Coperto: 2.00 €

## Birre

<b>MENABREA BIONDA SPINA</b>	piccola media litro	<b>3.50</b> <b>5.00</b> <b>12.00</b>
<b>MORETTI ROSSA SPINA</b>	piccola media litro	<b>4.00</b> <b>6.00</b> <b>13.00</b>
<b>PANACHÉ</b>	piccola media	<b>4.00</b> <b>6.00</b>
<b>MENABREA</b>	33 cl.	<b>3.00</b>
<b>MENABREA</b>	66 cl.	<b>6.00</b>
<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b>	33 cl.	<b>4.00</b>
<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b>	50 cl.	<b>6.00</b>
<b>WEISS</b>	50 cl.	<b>6.00</b>

## Bevande

<b>COCA COLA ALLA SPINA</b>	piccola media	<b>3.00</b> <b>4.50</b>
<b>THÉ LATTINA</b> (Limone/Pesca)		<b>3.50</b>
<b>FANTA LATTINA</b>		<b>3.00</b>
<b>SPRITE LATTINA</b>		<b>3.00</b>
<b>COCA COLA LATTINA</b> (Normale/Zero)		<b>3.00</b>
<b>ACQUA NATURALE</b> 1/2 litro		<b>2.00</b>
<b>ACQUA GASATA</b> 1/2 litro		<b>2.00</b>
<b>VINO DELLA CASA</b>	calice 1/2 litro litro	<b>5.00</b> <b>7.00</b> <b>12.00</b>

## Caffetteria

<b>CAFFÈ</b>	<b>1.50</b>
<b>DEK</b>	<b>2.00</b>
<b>ORZO</b>	<b>2.00</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	<b>2.50</b>
<b>AMARI</b>	<b>4.50</b>
<b>LIMONCELLO/MIRTO</b>	<b>3.50</b>
<b>GRAPPA</b> Classica, Gialla e Bianca	<b>4.00</b>
<b>GRAPPA BARRIQUE</b>	<b>5.50</b>

### INFORMATIVA AL CLIENTE:

#### Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirLe tutte le informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso a base di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio.

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci Wueensland (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.

Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>, totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo e ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti che possono provocare allergie sono scritti in grassetto