

Le Pizze dello Chef

LA 3Z 15

Crema di zucchine, fior di latte il Casolare, zucchine alla Scapece, fiori di zucca, alici di Cetara, zest di limone e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,4,7]

Zucchini cream, fior di latte mozzarella by Il Casolare, zucchine alla scapece (marinated zucchini), zucchini flowers, Cetara anchovies, lemon zest, and EVOO by Marchese di Canossa

LA FRIGGITELLI 17

Provola affumicata il Casolare, friggitelli ripassati, Sbriciolona toscana, porri arrosto, finocchietto selvatico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Smoked provola cheese by Il Casolare, sautéed friggitelli peppers, Tuscan Sbriciolona salami, roasted leeks, wild fennel, and EVOO by Marchese di Canossa

LA VEGANA 15

Crema di zucchine, crema di carote e arance, cavoli misti saltati, purea di patate novelle, cipolla marinata, polvere di olive nere e olio EVO Marchese di Canossa ^[1]

Zucchini cream, carrot and orange cream, sautéed mixed cabbages, new potato purée, marinated onion, black olive powder, and EVOO by Marchese di Canossa

LA CAPRICCIOSA SUBLIME 21

Fior di latte il Casolare, carciofi arrosto, prosciutto cotto Branchi, polvere di olive nere, polvere di funghi porcini e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Fior di latte mozzarella by Il Casolare, roasted artichokes, Branchi cooked ham, black olive powder, porcini mushroom powder, and EVOO by Marchese di Canossa

LA SELVATICA 17

Fior di latte il Casolare, crema di asparagi, asparagi crudi conditi, fonduta di taleggio, zest di limone e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Fior di latte mozzarella by Il Casolare, asparagus cream, dressed raw asparagus, Taleggio fondue, lemon zest, and EVOO by Marchese di Canossa

L'ORTOLANA 15

Provola affumicata il Casolare, cicoria saltata, bietole saltate burro e salvia, porri arrosto e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Smoked provola cheese by Il Casolare, sautéed chicory, Swiss chard with butter and sage, roasted leeks, and EVOO by Marchese di Canossa

LA PEPPERONI PIZZA 17

Crema di datterino giallo all'Arrabbiata, fior di latte il Casolare, salamino piccante, fili di peperoncino, ricotta di pecora, basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Spicy yellow datterino tomato cream, fior di latte mozzarella by Il Casolare, spicy salami, chili threads, sheep ricotta, basil, and EVOO by Marchese di Canossa

LA PIZZA DEL DIRETTORE 21

Crema di datterino giallo, fior di latte il Casolare, N'duja, prosciutto cotto Branchi e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Yellow datterino tomato cream, fior di latte mozzarella by Il Casolare, 'nduja (spicy spreadable sausage), Branchi cooked ham, and EVOO by Marchese di Canossa

LA 4 FORMAGGI 17

Provola affumicata il Casolare, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Blu di pecora, Taleggio e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]

Smoked provola cheese by Il Casolare, 24-month Parmigiano Reggiano, sheep blue cheese, Taleggio, and EVOO by Marchese di Canossa

Beverage

Acqua	3
Soft Drink	6
Caffè	2,50
Cappuccino	4
Tè/Tisane/Infusi	5
Birre	8/10
Amari	5/7

Coperto 4

Gentile Cliente, alcuni piatti presenti nel nostro menu possono contenere ingredienti considerati allergeni ai sensi del Regolamento UE 1169/2011. Gli allergeni principali includono: Cereali contenenti glutine [1] (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Crostacei [2] e prodotti a base di crostacei, Uova [3] e prodotti a base di uova, Pesce [4] e prodotti a base di pesce, Arachidi [5] e prodotti a base di arachidi Soia [6] e prodotti a base di soia, Latte [7] e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio [8] (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano [9] e prodotti a base di sedano, Senape [10] e prodotti a base di senape, Semi di sesamo [11] e prodotti a base di sesamo, Anidride solforosa e solfiti [12] (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l), Lupini [13] e prodotti a base di lupini, Molluschi [14] e prodotti a base di molluschi. Per qualsiasi informazione sugli ingredienti o per segnalare eventuali allergie o intolleranze, la invitiamo a rivolgersi al nostro personale, che sarà lieto di fornirle tutte le indicazioni necessarie



La Nostra Storia

Quando abbiamo immaginato il nostro locale, abbiamo pensato a un ambiente accogliente ed elegante, con un servizio attento, capace di creare un’atmosfera allegra e rilassata. Un luogo dove i nostri clienti potessero sentirsi a proprio agio e vivere al meglio l’esperienza e il gusto di un prodotto che adoriamo: *la pizza!*

Per scegliere il nome, ci siamo ispirati alle caratteristiche distintive della nostra pizza: alla sua consistenza “scioglievole”, che la rende unica; alla straordinaria leggerezza, ottenuta grazie a un contenuto di lievito ridottissimo; all’eccellenza delle materie prime e degli ingredienti selezionati per condirla; alla passione con cui viene preparata; al suo gusto.

Da Condividere

LA MORTADELLONA

FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Focaccia ripiena di mortadella, cicoria saltata, provolone ^[1,7]
Focaccia filled with mortadella, sautéed chicory, provolone

Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta, alici di Cetara, limone e menta ^[1,4,7]
Fried zucchini flowers stuffed with ricotta, Cetara anchovies, lemon and mint

LA FINOCCHIONA

CAPRESE DI BUFALA

Focaccia ripiena di Finocchiona toscana, bietola saltata, taleggio ^[1,7]
Focaccia filled with Tuscan finocchiona, sautéed Swiss chard, taleggio cheese

Caprese di mozzarella di Bufala il Casolare, pomodorini datterì e basilico ^[7]
Caprese with buffalo mozzarella from Casolare, datterini tomatoes and basil

LA SUBLIME

POLPO ARROSTO

Prosciutto crudo Galloni 24 mesi, lattuga, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala il Casolare e salsa rosa ^[1,3,7]
Galloni 24-month aged prosciutto crudo, lettuce, oxheart tomato, Casolare buffalo mozzarella, and pink sauce

Tentacoli di polpo arrosto, purea di piselli e marmellata di porri ^[4]
Fried zucchini flowers stuffed with ricotta, Cetara anchovies, lemon and mint

CROQUET DI PATATE

Croquet di patate, Parmigiano Reggiano, sale e pepe ^[1,3,7]
Potato croquettes, Parmigiano Reggiano, salt and pepper

Insalate

INSALATA DI CEREALI

INSALTA DI SALMONE

Farro, verdure spadellate, ventresca di tonno, crema di carote e arancia, petali di cipolla marinata ^[1,4]
Spelt, sautéed vegetables, tuna belly, carrot and orange cream, marinated onion petals

Insalata di salmone delle Isole Faroe, feta, songino, cetrioli, pomodorini datterì rossi e gialli, olive taggiasche ^[4,7]
Faroe Islands salmon salad, feta, lamb's lettuce, cucumber, cherry tomatoes, red and yellow dates, Taggiasca olives

CAESAR SUBLIME

Lattuga romana, grana padano D.O.P., bacon, pollo, crostini di pane, salsa Sublime ^[1,7,10]
Romaine lettuce, Grana Padano D.O.P., bacon, chicken, croutons, Sublime sauce



Secondi Piatti

TAGLIATA DI POLLO

FILETTO DI OMBRINA

Tagliata di pollo, bietola ripassata, maionese alle cipolle bruciate ^[3,7]
Sliced chicken breast, sautéed Swiss chard, burnt onion mayonnaise

Filetto di ombrina del Gargano, asparagi e porri saltati, crema di carote e arancia ^[4,7]
Gargano meagre fillet, sautéed asparagus and leeks, carrot and orange cream

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di entrecôte di manzo e patate novelle alla Sublime ^[1]
Sliced beef entrecote and new potatoes Sublime style



Le Pizze Classiche

LA MARGHERITA

LA PROVOLA E PEPE

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, fior di latte il Casolare, basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, fior di latte mozzarella by Il Casolare, basil, and EVOO by Marchese di Canossa

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, provola affumicata il Casolare, basilico, pepe di Timut e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, smoked provola cheese by Il Casolare, basil, Timut pepper, and EVOO by Marchese di Canossa

LA MARINARA

LA COSACCA

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, origano, basilico e olio all'aglio ^[1,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, oregano, basil, and garlic oil

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, pecorino romano D.O.P., basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,4,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, Pecorino Romano D.O.P., basil, and EVOO by Marchese di Canossa

LA BUFALA

LA COTTO

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, mozzarella di bufala il Casolare, basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, buffalo mozzarella by Il Casolare, basil, and EVOO by Marchese di Canossa

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, fior di latte il Casolare, prosciutto cotto Branchi, basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, fior di latte mozzarella by Il Casolare, Branchi cooked ham, basil, and EVOO by Marchese di Canossa

LA NAPOLI

LA CRUDO

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, fior di latte il Casolare, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,4,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, fior di latte mozzarella by Il Casolare, Cetara anchovies, Pantelleria capers, basil, and EVOO by Marchese di Canossa

Pomodoro San Marzano Ciro Flagella, mozzarella di bufala il Casolare, prosciutto crudo Galloni 24 Mesi, basilico e olio EVO Marchese di Canossa ^[1,7]
San Marzano tomatoes by Ciro Flagella, buffalo mozzarella by Il Casolare, Galloni 24-month aged prosciutto crudo, basil, and EVOO by Marchese di Canossa

Gentile Cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.