



480GRADI

L'ECCELLENZA CHE UNISCE PIZZA E CUCINA.

LA FELICITÀ HA LA FORMA DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA!

E NOI L'ABBIAMO PER TUTTI I GUSTI.



PIZZE

BRAIDESE 12,00

Pomodoro Pelato, Parmigiano Reggiano D.O.P., in uscita Stracciata di Burrata, Salsiccia cruda di Bra e olio al pistacchio

480GRADI 10,00

Provola Affumicata, Friarielli Napoletani conditi con Aglio, Olio e Peperoncino, Pomodorino Ciliegino, Salsiccia di Bra cruda.

MARGHERITA 6,50

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Basilico Fresco, Olio EVO.

BUFALA D.O.P. 8,50

Pomodoro Pelato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Basilico Fresco, Olio EVO.

CIPOLLA E GORGONZOLA 8,00

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola D.O.P., Cipolla Rossa, Olio EVO.

PESTO DI PISTACCHI 10,00

Mozzarella Fior di Latte, Provola Affumicata, Pomodorini Ciliegino, Parmigiano Reggiano D.O.P., in uscita Pesto di Pistacchio.

BURRATA PUGLIESE 10,00

Pomodoro Pelato, in uscita Burrata Pugliese, Basilico Fresco, Olio EVO.

TRICOLORE 10,00

Pomodoro Pelato, Fior di Latte, in uscita Pomodorini Ciliegino, Rucola e Bufala.

CALZONE RIPIENO FRITTO 8,50

Ricotta Fresca, Mozzarella Fior di Latte, Salame Dolce, Prosciutto Cotto di Coscia, Pepe.

VALDOSTANA D.O.P. 9,00

Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto di Coscia, Fontina d'Aosta D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., Olio EVO.

PARMA D.O.P. 9,50

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Pomodorini Ciliegino, in uscita Rucola Fresca e Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., Olio EVO.

SPILINGHESE 9,00

Pomodoro Pelato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Cipolla Rossa, Nduja, Basilico Fresco, Olio EVO.



PIZZE

SALSICCIA E FRIARIELLI 9,00

Mozzarella Fior di Latte, Friarielli conditi con Aglio, Olio e Peperoncino, Salsiccia di Suino.

CALZONE RIPIENO CLASSICO 8,00

Pomodoro Pelato, Ricotta Fresca, Mozzarella Fior di Latte, Salame Dolce, Prosciutto Cotto di Coscia, Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico, Olio EVO.

ALICI E STRACCIATA 11,00

Pomodoro Pelato, Pan Grattato e in uscita Stracciata di Burrata, Alici, Basilico Fresco, Olio EVO.

UNIONI 12,00

Pomodoro Pelato, in uscita Bufala, Speck e Noci.

SEMPLICE 6,00

Pomodoro Pelato, Alici, Olive Taggiasche, Capperi, Olio all'Aglio, Origano.

ESTIVA 11,00

Provola Affumicata, in uscita Capperi, Olive Taggiasche, Olive Verdi, Cipolla Rossa, Pomodorini Ciliegino e Tonno.

LA RIPIENA 11,00

Provola Affumicata, Cornicione Ripieno di Ricotta e in uscita Pancetta Arrotolata.

STRACCIADELLA 12,00

Fior di Latte, in uscita Mortadella, Stracciata di Burrata, Granella di Pistacchio e Zeste di Limone.

DISPONIBILI ANCHE PIZZE TRADIZIONALI



FOCACCE

CLASSICA 4,00

Olio Evo, Sale, Origano.

FRESCA 8,50

Pomodorini Ciliegino, Rucola Fresca, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (Condimenti a crudo)



MONTANARINE

LA ROSSA 3,00

Pasta Fritta, Pomodoro e Parmigiano Reggiano.

LA GOURMET 3,50

Pasta Fritta, Mortadella, Stracciata di Burrata e Granella di Pistacchio.

LA VERDE 3,50

Pasta Fritta, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e Scaglie di Parmigiano Reggiano.

TRIS DI MONTANARINE 9,00



FRITTI

CUOPPO MIX* 15,00

Fritto di Calamari e Gamberi.

CHIACCHERE NAPOLETANE 10,00

Pasta Cresciuta Fritta, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Pomodorini Ciliegino, Olive Nere e Verdi.

PATATINE FRITTE*/FORNO 4,00

CUOPPO DI CALAMARI* 10,00

Fritto di Calamari.



CONTORNI

FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA 4,50

INSALATA MISTA 4,50

insalata verde, pomodorini e carote

INSALATONA 7,00

insalata verde, pomodorini, olive verdi, tonno, acciughe, peperoni

VERDURE ALLA GRIGLIA 5,50

zucchine, peperone, melanzane



ANTIPASTI

BURRATA PUGLIESE 10,00

Con Pomodorini Ciliegino, Olive Verdi e Misticanza.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 7,00

Con Misticanza e pomodorino ciliegino.

SALSICCIA DI BRA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO 9,00

Con misticanza e pomodorino ciliegino

INSALATA TIEPIDA DI PESCE SPADA* 12,00

Pesce spada* impanato e fritto con misticanza, pomodorini confit, pinoli tostatati, glassa di aceto balsamico

INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI* 12,00

Calamari* grigliati, con misticanza, pinoli tostatati, arancia e glassa di aceto balsamico

POLPO* E PATATE CROCCANTE 12,00



PRIMI

TAGLIATELLE * ALL'UOVO SALTATI CON BURRO, SALVIA E GRATTUGIATA DI CRUTIN AL TARTUFO 10,00

BAULETTI * RIPIENI DI ASTICE SU LETTO DI POMODORINI DATTERINI GIALLI 14,00

QUADRELLI* CON CHIANINA E CARDONCELLI SU LETTO DI SUGO ALL'ORTOLANA 12,00

STROZZAPRETI * AL PESTO/POMODORO 10,00



SECONDI

SPADA* ALLA GRIGLIA 12,00

con misticanza, pomodorini e olio Evo

TONNO* SCOTTATO 20,00

accompagnato da pinzimonio e crudite' di verdure

POLPO* GRIGLIATO 12,00

su letto di stracciata di Burrata e olio Evo

CALAMARI* GRIGLIATI 10,00

su letto di misticanza e olio Evo

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 18,00

con pomodorini, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e olio Evo

SEGUICI ANCHE SU  



DALL'ANTICA TRADIZIONE NAPOLETANA, NASCE IL NOSTRO IMPASTO CARATTERIZZATO DA UNA LENTA LIEVITAZIONE, MAI INFERIORE ALLE 32 ORE. IL RISULTATO SONO LE NOSTRE GUSTOSISSIME PIZZE INCREDIBILMENTE LEGGERE E DIGERIBILI.

*ALIMENTO ABBATTUTO/SURGELATO | COPERTO € 2,00
AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA € 1 A € 5,00.
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011

Gentile Cliente, ti avvisiamo che nei nostri piatti e nelle nostre pizze, possono essere contenuti questi tipi di allergeni: pizze, possono essere contenuti questi tipi di allergeni: CEREALI CONTENENTE GLUTINE (Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut od i loro ceppi derivati), CROSTACEI e loro prodotti derivati, UOVA e prodotti derivati, PESCE e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, SOIA e prodotti derivati, LATTE e prodotti derivati, FRUTTA A GUSCIO (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Pistacchi, Noci di Anacardi), SEDANO e prodotti derivati, SESAMO e prodotti derivati, SENAPE e prodotti derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO₂, LUPINI e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati.

Disponiamo di un'agenda allergeni per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni sua curiosità a riguardo.