



FATTIN CASA

da condividere

IDEALI DA GUSTARE PRIMA
di una pizza e in buona compagnia

Amorevoli e attenti come una Mamma, dedichiamo il nostro tempo alla ricerca degli ingredienti migliori e degli incontri che sappiano esaltarli. Una cosa è certa: amiamo il buon cibo e i sapori autentici, per questo ci lasciamo ispirare dalla cultura e dalla cucina mediterranea, fiduciosi di trovare sempre nuove incredibili commistioni. Crediamo nelle cose semplici, è quello che ci rende Mamma Farina.

BIONDE CROCCANTI - 4,50 €
Le nostre irresistibili patatine fritte

CAPONATA MESSINESE - 8,00 €
Con melanzane, peperoni, sedano, cipolle, olive nere di Cerignola DOP, capperi di Pantelleria, uvetta, pinoli, in agrodolce

CACIOCAVALLO DI GROTTA ALLA PIASTRA - 9,00 €
Prodotto tipico dell'Alta Murgia stagionato in grotta arrostito alla piastra, servito su crostone di pane artigianale

BEST SELLER

ARANCINE DI BUCATINI CACIO E PEPE 3 pz - 10,00 €
Piccole arancine di "Bucatini Cacio e Pepe"

CROCCHETTE DI MELANZANE 3 pz - 10,00 €
Con melanzane viola, pomodoro fresco, mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni" e basilico

GAMBERI BISCOTTATI - 12,00 €
Avvolti e dorati in tagliatella di pasta fresca artigianale serviti con salsa agrodolce realizzata dai nostri chef

BRACIOLINE DI SPADA - 12,00 €
Spiedino di tre involtini di pesce spada e caciocavallo in panure profumate. Cotti alla griglia e serviti con salmoriglio

BEST SELLER

SPECIALITÀ GOURMET SELEZIONE "RENZINI" - 14,00 €
Piatto di prosciutto "Lui" di Norcia IGP 18 mesi, culatello cotto alla brace "Alta Norcineria Renzini", mortadella "Lei", capocollo di alta Norcineria "Renzini" stagionato in carta paglia, Servito con gnocco fritto artigianale

BOMBETTE TARANTINE 3 pz - 12,00 €
Involtoni di carne "Macelleria Bianchi anni '20 Milano" in ricetta classica con caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta

RICETTE STAGIONALI

CHIPS DI PATATE VIOLA E MONTAGNOLE
Preparate in casa con fresche patate Vitelotte e abruzzesi
5,00 €

PATATA DOLCE DORATA
Con sale Maldon e salsa aioli
7,00 €

PAN TOMATE Y PIMIENTOS
Pane fatto in casa tostato con pomodoro fresco, servito con peperoni dolci friggibili all'olio Extra vergine di oliva "Frantoio Muraglia"
8,00 €



LIBRO
ALLERGENI

COPERTO 2,50 €

SCOPRI TUTTO IL MENÙ
Pizze speciali e Piatti di stagione



Ogni stagione porta con sé nuovi sapori e ingredienti sempre freschissimi; scopri le nostre ricette stagionali e assapora il gusto autentico del cibo!



PASTA FRESCA E TRADIZIONE

PRIMI PIATTI E GUSTOSE RICETTE CON PASTA FRESCA
L'incredibile incontro con i sapori di casa



SPAGHETTI DI GRAGNANO - 14,00 €
Con fumetto di vongole veraci, gamberi, olio extra vergine di oliva "Frantoio Muraglia" e zeste di limone

PACCHERI ALLA MEDITERRANEA - 14,00 €
Con gallinella di mare, cipolla rossa di Tropea, pomodori datterini, frisella frantumata e basilico fresco

SENZA GLUTINE

RISOTTO CON SPADA E MELANZANE AFFUMICATE - 14,00 €
Riso Carnaroli Classico "Azienda Agricola Rovere" mantecato al patè di melanzane affumicate, carpaccio di pesce spada e sesamo nero tostato



SENZA GLUTINE

RISOTTO 'NDUJA E STRACCIATELLA - 13,00 €
Riso Carnaroli Classico "Azienda Agricola Rovere" mantecato con 'nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone" e stracciatella di burrata "Alta Murgia"



Le nostre PIZZE GOURMET



CON IMPASTO SENZA LIEVITO

Un impasto a maturazione naturale, leggero e ad alta digeribilità. Ha un aspetto molto sottile e fragrante.

LE ROSSE

REGINA MARGHERITA - 8,50 €
Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", basilico, olio Extra vergine di oliva "Frantoio Muraglia"

NOTTE DA LEONI - 12,00 €
Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", 'nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone", stracciatella di Burrata "Alta Murgia", filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", basilico

BEST SELLER

LUI DI NORCIA - 13,00 €
Polpa di pomodoro biologica "Manfuso", prosciutto crudo "Lui" di Norcia IGP 18 mesi, stracciatella di Burrata "Alta Murgia", rucola selvatica, olio al tartufo nero

BELLA NAPOLI - 10,50 €
Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", mozzarella di bufala DOP "Collebianco", basilico, olio Extra vergine di oliva "Frantoio Muraglia"

FORZA RINGHIO - 12,00 €
Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", soppresata piccante "San Demetrio Corone", ricotta fresca di bufala DOP "Collebianco", olive nere di Cerignola "La Bella Di Daunia" DOP, tabasco

MIGRAZIONI DI GUSTO - 13,00 €
Polpa di pomodoro bio "Manfuso", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", capocollo di "Alta Norcineria Renzini" stagionato in carta paglia, caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta, zucchine profumate alla menta, olio evo "Frantoio Muraglia"

LE BIANCHE

SERATA TRA AMICI - 13,00 €
Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", prosciutto naturale cotto alla brace "Alta Norcineria Renzini", scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", cipolla ramata di Montoro caramellata, olio Extra vergine di oliva "Frantoio Muraglia"

SU E GIÙ PER L'APPENNINO - 13,00 €
Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta, ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco", Pecorino stagionato al pepe nero di "Sicilia"

BEST SELLER

NOVEMBRE PER SEMPRE - 14,00 €
Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", prosciutto naturale cotto alla brace "Alta Norcineria Renzini", stracciatella di Burrata "Alta Murgia", pinoli tostatati, zeste di arancia, olio al tartufo nero

RITORNO DA LEI - 14,00 €
Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", mortadella "Lei" di Alta Norcineria "Renzini", stracciatella di Burrata "Alta Murgia", crema di pistacchio, basilico

RICETTA STAGIONALE

VEGGIE LOVERS

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", crema di zucca al timo, filetti di pomodoro di agricoltura biologica "Manfuso", zucchine profumate alla menta, medaglioni di melanzane, olio Extra vergine di oliva "Frantoio Muraglia", scaglie di mandorle
13,00 €

24H LIEVITAZIONE

Con Impasto ad alta idratazione e a lunga lievitazione naturale, doppia cottura, croccante fuori e soffice dentro

L'ESTATE CHE VORREI - 13,00 €
Stracciatella di burrata "Alta Murgia", pomodoro ciliegino confit, alici di Cetara "Armato-re", basilico

CUGINI DI CAMPAGNA - 14,00 €
Stracciatella di burrata "Alta Murgia", prosciutto crudo "Lui" di Norcia Alta Norcineria Renzini, funghi cardoncelli trifolati al timo, olio al tartufo

Lo sapevi che...

La parola o termine **GOURMET** rappresenta piuttosto un'idea di cultura associata all'arte culinaria. Oltre al significato etimologico già citato, "gourmet" deriva anche dal termine francese "gourmand", che significa *"gusto o sapore"*.

FOR ENGLISH
Menù



HAI MAI PROVATO I NOSTRI impasti speciali?

Kamut Khorasan

Impasto senza lievito, maggior valore nutrizionale, sapore rustico, sottile e fragrante

+3,50 €

Gluten Free di riso integrale

Impasto senza lievito, senza glutine realizzato con farina di riso, miglio e mais, sottile e fragrante

+3,50 €

TUTTI REALIZZATI CON LE MIGLIORI FARINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, SCEGLI LA TUA PIZZA PREFERITA E **PROVALI TUTTI!**

Special Offer

Solo il **Martedì**, a pranzo e a cena, per i **bambini** fino a 10 anni, la Pizza Cartoons è **"gratis"**!

Promozione valida abbinata ad un pasto completo di un adulto

LE CARTOONS

SCEGLI LA FORMA DEL TUO PERSONAGGIO PREFERITO E **SCOPRILE TUTTE!**



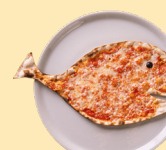
LITTLE CONNIE
7,00 €



ROGER CAT
7,00 €



ZI PEPPA
7,00 €



ACQUA BOB
7,00 €

LA TUA OPINIONE CONTA

Il nostro obbiettivo? il vostro sorriso!

LASCIACI UNA RECENSIONE

