

NO STAMPA



MENÙ

RISTORANTE PIZZERIA



MENÙ DEGUSTAZIONI

LE RADICI

PREZZO A PERSONA

ANTIPASTO DI SELEZIONE DI SALUMI E GIARDINIERA ACCOMPAGNATO DA TIGELLE E GNOCCO INGRASSATO.

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi.
Salame di San Felice D.O.P.
Coppa di mora romagnola.
Prosciutto cotto favoloso.
Mortadella Favola gran riserva.
1./7./10.

40,00€

COSTATA DI MANZO E CONTORNO

Da circa 1.2kg ogni 2 pax

Acqua e vino (San giovese o
Lambrusco) inclusi

LE CORRENTI

PREZZO A PERSONA

CHEESE CAKE DI TONNO

Tartare di tonno rosso, tarallo
napoletano e straciatella di bufala
1./4./7./8.

PACCHERO ALL' AMATRICIANA DI MARE

Datterino fresco, gamberi e guanciale
(leggermente piccante)
1./2.

50,00€

SOUTÈ DI COZZE ALLA TARANTINA

con crostone di pane casereccio
1./2.

Acqua e vino (Pignoletto o
Chardonnay) inclusi



ANTIPASTI

TERRA

**SELEZIONE DI SALUMI E GIARDINIERA
ACCOMPAGNATO DA TIGELLE E GNOCCO
INGRASSATO.** 18,00€

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi.
Salame di San Felice D.O.P.
Coppa di mora romagnola.
Prosciutto cotto favoloso.
Mortadella Favola gran riserva.
1./7./10.

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 16,00€
con crema di parmigiano reggiano nocciole
piemontesi e aceto balsamico di Modena
7./8.

EVOLUZIONE DELL'ORTO 13,00€
Il nostro soufflé vegetariano secondo natura
3./7.

IL COCCIO DEI RICORDI 12,00€
Le nostre polpette al sugo di pomodoro.
come faceva mamma
3.

RADICI 13,00€
Tortellini fritti con crema di parmigiano
1./3./5./7.

MARE

SFERA DI BACCALÀ DORATA 13,00€
Su vellutata di ceci neri
1./2./3./4./5.

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 16,00€
Serviti con crostini al burro francese
1./4./7.

CARPACCIO DI RICCIOLA 20,00€
con zenzero marinato e maionese artigianale
3./4./10.

CHEESE CAKE DI TONNO 16,00€
Tartare di tonno rosso, tarallo napoletano e
straciatella di bufala
1./4./7./8.

OSTRICHE GILLARDEAU N.3 5,00€ C.U.
14.



PRIMI

TERRA

- TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE** 15,00€
9.
- TORTELLI DI ZUCCA** 12,00€
Burro e salvia
1./3./7.
- TORTELO VECCHIA MODENA** 14,00€
Sfoglia verde ripiena di ricotta vaccina e spinaci
Guancialetta croccante perle di aceto balsamico e
scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
1./3./7.
- BALANZONI "IL FAVOLOSO AFFUMICATO"** 15,00€
Sfoglia gialla ripieno di provola affumicata,
patate e mortadella favola con datterino fresco
1./3./7.
- TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE** 13,00€
1./3./5./7./9.

MARE

- SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI** 18,00€
Con bottarga di muggine
1./4./14.
- PACCHERO ALL' AMATRICIANA DI MARE** 18,00€
Datterino fresco, gamberi e guancialetta
(leggermente piccante)
1./2.
- RAVIOLO DI BRANZINO SU GUAZZETTO DI
DATTERINO FRESCO** 16,00€
Sfoglia gialla con inserto al nero di seppia
ripieno di polpa di branzino
1./2./3./4./7.



SECONDI

TERRA

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

-Crema di parmigiano e cipolla croccante.
11/5/7.

18,00€

-Agli aromi

18,00€

FILETTO DI MANZO

1.- Ai ferri

20,00€

2.- Aceto balsamico tradizionale di
Modena

23,00€

23,00€

3.- Fungo shiitake

STINCO DI SUINO C.B.T

17,00€

Accompagnato da salsa carbonara e guanciale
croccante

3./9./10.

TAGLIATA DI POLLO C.B.T.

16,00€

Con scarola stufata, pomodorini semi dry e
pecorino Toscano

7./12.

COSTATA ALLA BRACE CON CONTORNO

5,50€ hg

FIorentina ALLA BRACE CON CONTORNO

6,50€ hg

MARE

SOUTÈ DI COZZE DI FONDALE ALLA TARANTINA

18,00€

Con crostone di pane casereccio
1./2.

TAGLIATA DI TONNO

20,00€

Con panure alle erbe croccante e salsa teriyaki
1./3./4./6./11.

PESCATO DEL GIORNO

6,50€ hg

In base alla disponibilità del mercato
4./10.

FRITTO CALAMARI E GAMBERI

16,00€

Con verdure in tempura
1./2./3./4./6./11./14



CONTORNO E DOCLI

CONTORNI

PATATE AL FORNO	4,00€
VERDURE GRIGLIATE	4,00€
VERDURE DI STAGIONE SALTATE	4,00€
PATATINE FRITTE 1./5./12.	4,00€

DOLCI

CREMA AL MASCARPONE - Cioccolato fondente - Frutti di bosco - Crema di nocciola 3./7./12	6,00€
PANNA COTTA - Cioccolato fondente - Frutti di bosco - Caramello salato 7.	6,00€
ZUPPA INGLESE 1./3./7./12.	6,00€
CHEESE CAKE - Cioccolato fondente - Frutti di bosco - Caramello salato 1./3./7.	6,00€
DOLCE SPECIALE In base alla proposta giornaliera	8,00€
SORBETTO	5,00€



I NOSTRI SFIZI

FRITTATATINA CLASSINA	3,50€
FRITTATINA DI SALSICCIA E FRIARIELLI	3,50€
FRITTATATINA ALLA NERANO	3,50€
FRITTATATINA PASTA E PATATE	3,50€
CROCCHETTE CLASSICO	3,50€
CROCCHÈ PROVOLA E SALAME	3,50€
MONTANARA CLASSICA	3,50€
FAVOLA FILANTE	3,50€
MIX SFIZIOSITÀ ASSORTITO 4pz a scelta	12,00€



STRIE

STRIA SALE (olio EVO, sale) 1.	2,50€
STRIA AGLIO (olio EVO, sale, aglio) 1.	2,50€
STRIA OLIVE DI RIVIERA (olio EVO, sale, olive di riviera) 1.	3,00€
STRIA ROSMARINO (olio EVO, sale, rosmarino) 1.	2,50€
STRIA PARMIGIANO (olio EVO, sale, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi) 1.	3,00€
STRIA PARMIGIANO E BALSAMICO (olio EVO, sale, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi , crema di aceto balsamico) 1.	3,00€
STRIA ROSSA (pomodoro San Marzano, olio EVO, origano) 1.	2,50€
STRIA GUSTI MISTI (olio EVO, sale, rosmarino, pomodoro San Marzano, origano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, crema di aceto balsamico, aglio) 1.	3,00€
STRIA PROSCIUTTO CRUDO (olio EVO, sale, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi.) 1.	6,00€
STRIA COPPA DI TESTA E PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI 1.	5,00€
INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI CARTA STRIE:	
• mozzarella / pomodoro	0,50€
• pomodorini / rucola / salsiccia / salamino / funghi / carciofi	1,00€
• mozzarella di bufala	1,50€
• prosciutto di parma / prosciutto cotto	2,50€



PIZZE

RADICI (provola affumicata, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Parmigiano Reggiano, noci, miele di castagno dell'appennino) 1./7./8.	14,00€
RADICI DELL'ORTO (provola affumicata, patate, timo, squacquerone D.O.P., noci, miele di castagno dell'appennino) 1./7./8.	12,00€
MARGHERITA (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola) 1./7.	6,50€
FAVOLOSO (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Favoloso) 1./7.	8,50€
QUATTRO STAGIONI (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Favoloso, carciofi, funghi misti trifolati) 1./7.	10,00€
CAPRICCIOSA (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Favoloso, carciofi, funghi misti trifolati, salsiccia) 1./7./12.	11,00€
NAPOLI (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, acciughe del Mar Cantabrico) 1./7./4./1.	9,00€
ROMANA (pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte di Agerola, origano, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria) 1./4./7.	9,00€
VECCHIA MODENA (mozzarella fior di latte di Agerola, salsiccia, rucola selvatica, Parmigiano Reggiano 24 mesi, crema di aceto balsamico) 1./7.	10,00€
PARMA (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi) 1./7.	13,00€



PIZZE

DIAVOLA (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, spianata piccante) 1./7.	7,50€
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella fior di latte di Agerola, stracchino, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi) 1./7.	9,00€
PANCETTA E PARMIGIANO (mozzarella fior di latte di Agerola, pancetta arrotolata, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi) 1./7.	10,00€
MARINARA (pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO) 1.	6,00€
VEGETARIANA (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, verdure miste grigliate, scamorza affumicata) 1./7.	9,00€
PORCINO (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, funghi porcini trifolati) 1./7.	9,00€
CALZONE CLASSICO (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Favoloso) 1./7.	9,00€
CALZONE FARCITO (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Favoloso, funghi misti trifolati, carciofi, salsiccia) 1./7.	11,00€
FAVOLA GRAN RISERVA (mozzarella fior di latte di Agerola, mortadella Favola Gran Riseva) 1./7.	10,00€
PIZZA FRITTA (Ricotta vaccina, cicoli e pepe)	10,00€



PIZZE

MEZZO METRO MARGHERITA 1./7.	15,00€
MEZZO METRO FARCITA (massimo tre gusti)	18,00€
BASE PIZZA NO GLUTINE	4,00€
INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI CARTA STRIE:	
• mozzarella / pomodoro	0,50€
• pomodorini / rucola / salsiccia / salamino / funghi / carciofi	1,00€
• mozzarella di bufala	1,50€
• prosciutto crudo di Parma 24 Mesi/ prosciutto cotto Favoloso	2,50€



BEVANDE

ACQUA LUIRISIA STILLE 0,75lt	3,00€
ACQUA LUIRISIA BOLLE 0,75lt	3,00€
COCA COLA IN BOTTIGLIA DI VETRO 1 lt	6,00€
BIBITE IN BOTTIGLIETTA DI VETRO 0,33 LT	3,00€
Coca cola	
Coca cola zero	
Fanta	
Sprite	
BIRRE IN BOTTIGLIA	
Theresianer no glutine 0,33 lt	4,50€
Clausthaler analcolica 0,33 lt	4,00€
VINO BIANCO PIGNOLETTO ALLA SPINA	
• 1/4 lt	4,00€
• 1/2 lt	6,50€
• 1 lt	9,00€
BIRRA THERESIANER ALLA SPINA	
• Piccola	3,50€
• Media	5,00€
• Caraffa 1 lt	9,00€
CAFFE'	
• Espresso/Decaffeinato	2,00€
• Corretto	3,00€
LIQUORI	3,50€
AMARI	4,50€
GRAPPE	4,50€
WHISKY	5,50€
Single Malt Scotch Whisky	8,00€



BIRRIFICIO

BIONDA

Birra chiara e leggera con sentori di cereali e note erbacee date da luppoli tedeschi e cechi.

Ideale per accompagnare carni bianche, crescentine e gnocco fritto. Provala con le frittelle salate, piatto tipico finalese.

BLONDE ALE

GRADI 5%

IBU 20

33cl 5,00€

75cl 8,00€



ROSSA

Birra speciale ambrata dal corpo pieno con decise note di malto tostato bilanciate da luppoli selezionati americani.

Spiccati aromi floreali ed erbacei dati dal metodo dry hopping. Ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

AMBER

GRADI 5%

IBU 15

33cl 5,00€

75cl 8,00€



IPA ARTIGIANALE

Birra di colore chiaro, con note marcatamente luppolate e un tenore alcolico maggiore. Intensa con aroma erbaceo e fruttato, ha un corpo di media intensità. Abbinamento con piatti forti, dessert decisi e dolci.

INDIA PALE ALE

GRADI 6%

IBU 45

33cl 5,00€

75cl 8,00€



WEISS

Birra dal colore chiaro, leggera e dissetante dal gusto speziato. Il blended di vari cereali le conferisce sapori delicati, che la rendono particolarmente dissetante. ideale per accompagnare appetizer, pesce e carpacci.

WEISS

GRADI 5%

IBU 10

33cl 5,00€

75cl 8,00€





LISTA ALLERGENI

GLUTINE	1
CROSTACEI	2
UOVA	3
PESCE	4
ARACHIDI	5
SOIA	6
LATTE	7
FRUTTA A GUSCIO	8
SEDANO	9
SENAPE	10
SEMI DI SESAMO	11
ANIDRIDE SOLFOROSA	12
LUPINI	13
MOLLUSCHI	14



PET-FRIENDLY

Perché anche i nostri amici più fedeli meritano un'esperienza da veri intenditori. una selezione di piatti sani e bilanciati, pensata per viziarli con gusto.

	SMALL	MEDIUM	LARGE
L'OSSO DEL PIACERE Stufato di manzo e carote servito a forma di osso	6,00€	9,00€	12,00€
POLPETTE "FIDUCIA" Polpettine di manzo e uova sode fatte in casa	6,00€	9,00€	12,00€
ENERGIA PURA Pasto proteico con salmone e fagiolini al vapore	8,00€	10,00€	14,00€

Tutti i nostri piatti per animali sono preparati con alimenti freschi e naturali, si prega di segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze specifiche del proprio amico a quattro zampe prima dell'ordine.

Coperto 2,50€

