



MENU'

PIZZA TRANQUILLI

Artigiano del Gusto



Il nostro impasto, unico nel suo genere, nasce dalla miscela di acqua e farine pregiate del Molino Pasini, sapientemente lavorate per dare vita alle nostre pizze sottili, croccanti e altamente digeribili. Servite nel formato PALA possono essere farcite da 1 fino a 3 gusti differenti e pertanto ideali per due persone. La mezza pala invece è l'equivalente di una pizza al piatto e può essere farcita con un unico gusto.

Dopo tre anni di attento studio e ricerca abbiamo creato anche la nostra personale versione di PALA e MEZZA PALA SENZA GLUTINE che nasce direttamente nei nostri laboratori dedicati al gluten free per poterti garantire la massima sicurezza. Come membri dell'AIC (associazione Italiana celiachia), nel nostro locale puoi trovare non solo una vasta scelta di pizze senza glutine e senza lattosio, ma anche fritti, dolci e birre.

Utilizziamo ingredienti principalmente MADE IN ITALY che vengono scelti accuratamente per poterti garantire un'esperienza culinaria capace di emozionarti. L'olio extravergine di oliva del Frantoio Lugiarioli di Roncitelli, la mozzarella fiordilatte Sibilla di Amandola e il pomodoro 100% italiano sono solo alcune delle materie prime che utilizziamo per le nostre PIZZE.

Tutto ciò rappresenta il prezioso lavoro dei nostri ragazzi, guidati dal nostro Pizza Chef Giuseppe in cucina e Sandro in sala che, con fantasia e sapienza, abbinano diversi ingredienti con l'obiettivo di farti scoprire il vero piacere di stare a tavola. Siamo dei veri e propri Artigiani del Gusto che con genuina volontà, si impegnano a farti assaporare il meglio che la nostra terra ha da offrire attraverso una **nuova e fine idea dell'arte della pizza.**

Se vuoi saperne di più, seguici!

I nomi delle pizze sono stati creati con sapienza...in alcune invece riportano nomi a cui abbiamo loro dedicato una pizza!



PIZZE ROSSE

	MEZZA PALA	PALA INTERA
MAESTÀ MARGHERITA "LA REGINA" Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Basilico (a crudo), Olio Evo.	8,00	16,00
ARIA DI MONTAGNA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon, Salsiccia.	10,50	21,00
BUFALA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Bufala DOP (a crudo), Basilico, Olio Evo.	10,50	21,00
CAPRICCI E VIZI Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Champignon, Carciofi, Prosciutto Cotto, Olive Leccino.	11,00	22,00
COLPO DI PINNA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Tonno (a crudo), Cipolla Rossa, Origano.	10,50	21,00
DIAVOLESSA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Ventricina Piccante, Olive Leccino.	10,50	21,00
ESTER Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel, Patate Arrosto, Origano.	10,00	20,00
L'ORO DI NAPOLI Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe Top Quality (a crudo), Capperi, Origano.	11,00	22,00
IL MIO ORTICELLO Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Rucola, Olio all'Aglio.	10,50	21,00
A... SILVIA! Pomodoro Extrafine, Insalata Iceberg, Rucola, Mazzancolle*, Salsa Rosa, Prezzemolo.	11,00	22,00
MEDITERRANEA Pomodoro Extrafine, Straccetti di Bufala DOP (a crudo), Rucola, Olio all'Aglio, Peperoncino.	11,00	22,00
PARMIGIANINA ROSSA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Grana.	10,50	21,00
PROFUMO D'ESTATE Pomodoro Extrafine, Pomodorini, Bufala in Cottura, Crema di Basilico, Origano, Olio EVO.	11,00	22,00
CAPRICCIOSA DI TONNO Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Carciofi, Olive Leccino, Capperi, Tonno.	11,50	23,00
TREVIGIANA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Gorgonzola, Radicchio.	11,00	22,00
MARTINA Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Patatine Fritte*.	10,50	21,00
MARINARA Pomodoro Extrafine, Pendolini, Origano, Olio all'Aglio.	7,00	14,00

1 PALA 3 GUSTI (IMPASTO CLASSICO BIANCHE ROSSE) € 23,00

1 PALA 3 GUSTI (IMPASTO SENZA GLUTINE BIANCHE ROSSE) € 26,00

IMPASTO GLUTEN FREE (MEZZA PALA) + € 1,50

PIZZE BIANCHE

	MEZZA PALA	PALA INTERA
PEPPE Mozzarella Fiordilatte, Patate Arrosto, Zucchine, Salsiccia, Rosmarino.	10,50	21,00
BRACCIO DI FERRO Mozzarella Fiordilatte, Spinaci *, Salsiccia, Pendolini, Grana.	11,00	22,00
CACCIA AL TARTUFO Mozzarella Fiordilatte, Salsa Tartufata, Champignon, Rucola, Salsiccia, Olio all'Aglio.	11,00	22,00
CAMPANA Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli *, Grana.	11,00	22,00
SFIZIOSA Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana, Olio Evo.	11,00	22,00
FORMAGGIOSA Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, Grana, Stracchino.	10,50	21,00
ARDE 2.0 Mozzarella Fiordilatte, Cipolla Rossa, Ventricina Piccante, 'Ndujetta Calabrese, Salsiccia Nostrana.	12,00	24,00
LA DEDICA Mozzarella Fiordilatte, Funghi Porcini, Salsiccia, Scaglie di Grana.	11,50	23,00
MARASKELL Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Grana, Fiori di Zucca (Maggio/Settembre).	13,00	26,00
LÁ PARMIGIANA BIANCA Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini, Stik di Melanzane Fritte, Salsiccia, Grana.	11,00	22,00
MORTAZZA Mozzarella Fiordilatte, Mortadella I.G.P. con Pistacchi, Burrata, Granella di Pistacchi.	11,00	22,00
PAUSA DEL BOSCAIOLO Mozzarella Fiordilatte, Champignon, Prosciutto Cotto.	10,50	21,00
L'INVERNALE Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, Speck, Noci.	11,00	22,00
COCCARDA Mozzarella Fiordilatte, Pendolini, Rucola, Scaglie di Grana, Stracchino.	11,00	22,00
STELLE E STRISCE Mozzarella Fiordilatte, Patate Arrosto, Bacon, Origano.	10,50	21,00
SIMO Mozzarella Fiordilatte, Ventricina piccante, Friarelli, Olive nere.	11,00	22,00
PASSANDO PER LA ZIPA Mozzarella Fiordilatte, Peperoni Spellati, Salsiccia, Rucola, Olio all'Aglio.	10,50	21,00

1 PALA 3 GUSTI (IMPASTO CLASSICO BIANCHE ROSSE) € 23,00

1 PALA 3 GUSTI (IMPASTO SENZA GLUTINE BIANCHE ROSSE) € 26,00

IMPASTO GLUTEN FREE (MEZZA PALA) + € 1,50

PIZZE SPECIALI

MEZZA PALA
PALA INTERA

MARINAIO IN VACANZA

Pomodoro Extrafine, Pomodorini, Capperi, Olive Leccino, Acciughe Top Quality (a crudo), Burrata, Origano.

14,00 28,00

PUNGENTE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, 'Ndujetta Calabrese, Friarielli*, Burrata, Olive Leccino.

14,00 28,00

GAMBERETTO NEL BOSCO

Mozzarella Fiordilatte, Funghi Porcini, Mazzancolle*, Zucchine, Prezzemolo, Olio all'Aglio.

13,50 27,00

SALVIA

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Cipolla Croccante, Ricotta Salata di Norcia, Salvia Fritta, Miele.

13,00 26,00

BANO

Mozzarella Fiordilatte, Crema di Carciofi, Salsiccia, Stick di Melanzana Fritta, Burrata.

13,00 26,00

RACHELE

Mozzarella Fiordilatte, Bufala DOP (a crudo), Noci, Crema di Basilico, Pomodorini Secchi.

13,00 26,00

VIVACE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, Bufala DOP (a crudo), Salsiccia, 'Ndujetta.

13,00 26,00

POKER (2 GUSTI BIANCHE + 2 GUSTI ROSSE)

A piacere del Pizzachef tra Bianche, Rosse e Speciali.

30,00

IMPASTO GLUTEN FREE + € 1,50 (MEZZA PALA)

ROTOLO TRANQUILLI

MEZZO ROTOLO
ROTOLO INTERO

BURGER + FRITTO

Mozzarella Fiordilatte, Cheddar, Pomodorini, Insalata Iceberg, Cipolla Rossa, Bacon Croccante, Hamburger di Chianina*, Maionese, Salsa Barbecue.

15,00 30,00

CHICKEN + FRITTO

Mozzarella Fiordilatte, Cheddar, Insalata Iceberg, Cotoletta di Pollo*, Bacon Croccante, Salsa Dressing.

14,00 28,00

PULLED PORK + FRITTO

Carne di Maiale e Vitello Sfilacciata (Macelleria Beccheria di Marzocca)*, Mozzarella Fiordilatte, Patate Arrosto Aromatizzate

15,00 30,00

SUPPLEMENTI PIZZE (PER MEZZA PALA)

SALUMI	da € 1 a € 2,50	FORMAGGI	da € 1 a € 2,50
VERDURE	€ 1,00	PATATINE FRITTE	€ 2,50
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	€ 2,00	MOZZARELLA DI COCCO	€ 2,50



PIZZE VEGAN ROSSE



MEZZA PALA
PALA INTERA

MONTAGNA VEGGIE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco, Champignon, Salsiccia Vegana.

13,00 26,00

CAPRICCI VEGGIE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco, Carciofi, Champignon, Salume Vegano, Olive Leccino.

14,00 28,00

DIAVOLESSA VEGGIE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco, Olive Leccino, Salame Vegano, Peperoncino.

13,00 26,00

ORTICELLO VEGGIE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Rucola, Olio all'Aglio.

12,00 24,00

MARGHI VEGGIE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco, Basilico (a crudo), Olio Evo.

10,00 20,00

PARMI VEGGIE

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco, Salume Vegano, Stick di Melanzana Fritta.

13,00 26,00



PIZZE VEGAN



MEZZA PALA
PALA INTERA

ZIPA VEGGIE

Mozzarella di Cocco, Peperoni Spellati, Salsiccia Vegana, Rucola, Olio all'Aglio.

13,00 26,00

STELLE VEGGIE

Mozzarella di Cocco, Patate Arrosto, Salume Vegano Affumicato, Origano.

13,00 26,00

LA SANDRUCCIO VEGGIE

Mozzarella di Cocco, Carciofi, Champignon, Salume Vegano, Friarielli *, Olive Leccino.

14,00 28,00

TARTUFO VEGGIE

Mozzarella di Cocco, Salsa Tartufata, Rucola, Champignon, Olio all'Aglio, Salsiccia Vegana.

13,00 26,00



MENU BIMBI



MENU COTOLETTA

Cotoletta*, Patatine Fritte*

10,00

MENU HAMBURGER DI CHIANINA

Hamburger*, Patatine Fritte*

11,00

MENU WÜRSTEL

Würstel, Patatine Fritte*

10,00

BABY PIZZA MARGHERITA

6,00

BABY PIZZA FARCITA

a partire da 7,00

TAGLIERI e CONTORNI



AFFETTATI

Prosciutto Crudo, Ventricina, Speck, Lonza,
Mortadella I.G.P. con Pistacchi.
(Può variare secondo disponibilità)

FORMAGGI

Pecorino
Burrata o
Bufala

FRITTI

Olive all'Ascolana
Mozzarelline al tartufo
Pizza fritta
Fagiolini Cajun

FORNARINA

TAGLIERE TRANQUILLI (Consigliato per 2/3 persone) **30,00**

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI CON FORNARINA **13,00**

INSALATA MISTA (INSALATA ICEBERG, RUCOLA, RADICCHIO E POMODORINI) **5,00**

INSALATONA (VARI INGREDIENTI - CHIEDERE AL PERSONALE) **10,00**

BRESAOLA, RUCOLA, GRANA E PENDOLINI **12,00**

FORNARINA CIPOLLA O ROSMARINO **5,00**

FRITTI

PATATINE FRITTE * **5,00** **FAGIOLINI CAJUN *** **6,00**

OLIVE ALL'ASCOLANA * **6,00** **ANELLI DI CIPOLLA *** **5,00**

MOZZARELLINE * **5,00** **JALAPEÑOS PICCANTI *** **6,00**

VERDURE PASTELLATE * **6,00** **MOZZARELLE AL TARTUFO *** **7,00**

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA CONSIGLIATO PER 3/4 PERS. * **14,00**
(Patatine, olive ascolana, mozzarelline, anelli di cipolla, verdure pastellate)

MEZZO FRITTO MISTO ALL'ITALIANA CONSIGLIATO PER 1/2 PERS. * **10,00**
(Patine, olive ascolana, mozzarelline, anelli di cipolla, verdure pastellate)

GLUTEN FREE

PATATINE FRITTE * **5,00**

OLIVE ALL'ASCOLANA * **8,00**

VERDURE PASTELLATE * **7,00**

FRITTO MISTO * **13,00**

NUGGETS di POLLO * **7,00**

VEGANO

VEGANELLE (OLIVE VEGANE) * **7,00**

FRITTO MISTO * **15,00**

(Patine, anelli di cipolla, verdure, veganelle fagiolini Cajun)

PER ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE

*** PRODOTTO CONGELATO**

DOLCI

LA NOSTRA
SPECIALITÀ

PIZZA e ROTOLO DESSERT

	MINI PALA	MEZZA PALA	PALA INTERA
DOLCEZZA DI STAGIONE Impasto Pizza con Cacao, Crema Pasticcera, Frutta di Stagione, Crema di Nocciola, Zucchero a Velo, Panna.	9,00	14,00	28,00
LA STILOGRAFICA Impasto Pizza con Cacao, Crema Pasticcera, Crema di Nocciola o Crema di Pistacchio, Zucchero a Velo, Panna.	8,00	13,00	26,00
ROTOLO BRONTE Impasto Pizza con Cacao, Crema Pasticcera, Crema di Pistacchio, Granella di Pistacchio, Zucchero a Velo.		13,00	26,00
TIRAMISÙ CLASSICO Mousse di Tiramisù, Savoiardi, Crema di Nocciola, Granella di Nocciola, Cacao in Polvere.			5,00
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO Mousse di Tiramisù, Savoiardi, Crema di Pistacchio, Granella di Pistacchio.			6,00
TIRAMISÙ ALLE VISCIOLE (CANTINA DEL CARDINALE) Mousse di Tiramisù, Savoiardi, Visciole con Nocciolo.			6,00
TIRAMISÙ AL VARNELLI Mousse di Tiramisù al Varnelli, Savoiardi, Granella di Nocciola, Chicchi di Caffè.			6,00
MOUSSE DI PASSION FRUIT Mousse di Tiramisù, Gelato alla Vaniglia, Granella di Meringhe, Riso Soffiato, Passion Fruit (Topping)			6,00
PANNA COTTA al: Pistacchio, Frutti di Bosco, Visciola, Cioccolato, Caramello			5,00
TORTINO ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO CON PANNA E GELATO in collaborazione con CHOCOLATE FOR FAMILY			6,00
SALAME AL CIOCCOLATO ARTIGIANALE			5,00
CHEESECAKE al: Pistacchio, Frutti di Bosco, Visciola, Cioccolato, Caramello. 			6,00
GLUTEN FREE e VEGAN			
TIRAMISÙ CLASSICO / PISTACCHIO / VISCIOLE / VARNELLI 			6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO artigianale senza Glutine e senza Lattosio 			7,00
SALAME AL CIOCCOLATO senza Glutine e senza Lattosio  			6,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO / TIRAMISÙ senza Glutine e senza Lattosio			7,00
TORTA ALLE CAROTE 			7,00
CREMA DI CAFFÈ senza Glutine 			4,00
GELATO 2 GUSTI Fiordilatte, Vaniglia 			3,00

BIRRE ALLA SPINA

EKU (BIRRA LAGER) ALC. 5,4%

La Eku è nata nel 1872 a Kulmbach, città famosa come Capitale segreta della birra. E' di color giallo oro, dal carattere forte, dal gusto pieno e nello stesso tempo morbido, e con il suo aroma leggermente maltato, offre a ogni amante della birra un piacere particolare. Il sapore deciso dovuto alla bassa fermentazione e alla cottura più lunga, fanno sì che la fragranza della EKU Export si mantenga più a lungo, cosa molto importante per il trasporto oltre i confini della Baviera.

HOEGAARDEN ALC. 4,8%

La Hoegaarden è una classica birra Blanche belga a base di frumento. Questa birra bianca non filtrata ha un gusto fragrante e speziato grazie all'uso del coriandolo e delle scorze d'arancia. Ha un sapore fruttato e un delizioso sfondo di miele, che la rende una piacevole blanche dal carattere dissetante e beverino.

CARPE DIEM IPA ALC. 5,7%



Color giallo brillante, schiuma fine e compatta. Al naso sono percepibili sentori agrumati di pompelmo con note balsamiche e resinose. Al palato il gusto fruttato apre ad un finale secco e piacevolmente amaro. **IBU: 33**

GORDON ALC. 8%

Birra ambrata dal colore intenso, prodotta con metodo artigianale, non pastorizzata, ad alta fermentazione. La 2208 è una birra di corpo, caratterizzata da sentori di caramello e spezie, arricchita da una piacevole nota affumicata, adatta a tutti coloro che amano i sapori decisi ed intensi e che preferiscono degustare in tranquillità una bevanda strutturata con un retrogusto che dura nel tempo.

GERMANIA

Piccola 0,2 L **3,50**
Media 0,4 L **5,00**
1 Litro **12,00**

BELGIO

Piccola 0,2 L **4,00**
Media 0,4 L **6,00**
1 Litro **14,00**

ITALIA

Piccola 0,25 L **4,00**
Media 0,4 L **7,00**
1 Litro **15,00**

SCOZIA

Piccola 0,25 L **4,00**
Media 0,33 L **6,00**
1 Litro **14,00**

BIRRE IN BOTTIGLIA

KULMBACHER (PILS) ALC. 4,9%

KAPUZINER WEISS (TEDESCA) ALC. 5,4%

KELLER BEER (TEDESCA) ALC. 5,4% (Ambrata, Bassa Fermentazione)

GERMANIA

bott. 0,50L **5,00**

bott. 0,50L **6,00**

bott. 0,50L **6,00**

BIRRE ARTIGIANALI SENZA GLUTINE

NAZIONALE BALADIN Blonde Ale ALC. 5% (BIONDA)

BIONICA Pale Ale IL MASTIO ALC. 5,5% (AMBRATA)

BIRRA GLUTEN-HELL Birrificio Val Rendena ALC. 4,90% (HELL BIONDA)

ITALIA

bott. 0,33L **5,50**

bott. 0,33L **6,00**

bott. 0,50L **7,00**

BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC BACIO DELLA LUNA **16,00**

VINI BIANCHI

PASSERINA FRIZZANTE IGT POGGIO NUOVO **12,00**

PASSERINA IGP GOBBI & MANNOCCHI "FIOR DI MANDORLO" **14,00**

PECORINO DOP BIO GOBBI & MANNOCCHI "FIOR DI PESCO" **14,00**

BIANCHELLO DEL METAURO DOC BIO TERRACRUDA "BOCCALINO" **16,00**

PECORINO SAUVIGNON IGT TERRE DI SERRAPETRONA "UNBIANCO" **18,00**

VINI ROSSI

ROSSO CONERO DOC TENIMENTI SPINSANTI "ADINO" **18,00**

VINI DOLCI

SPUMANTE MOSCATO DOLCE CASA COLLER **14,00**

VISCIOLA del CARDINALE Bicchierino **4,00**
1/4 Litro **12,00**

BEVANDE

ACQUA 0.75 L	2,00
PEPSI PICCOLA SPINA 0.3 CL	3,50
PEPSI MEDIA SPINA 0,5 CL	5,00
PEPSI GRANDE 1L	9,00
FANTA / SPRITE / COCA COLA / COCA COLA 0 / ESTATHÈ BOTTIGLIA 0.33 CL	3,00
COCA COLA BOTTIGLIA 1L	9,00

VINO SFUSO e al CALICE

VINO BIANCO CALICE PASSERINA DOC	3,00
VINO BIANCO ¼ L PASSERINA DOC	4,00
VINO BIANCO ½ L PASSERINA DOC	6,00
VINO BIANCO 1 L PASSERINA DOC	10,00
VINO ROSSO CALICE ROSSO CONERO DOC	3,00
VINO ROSSO ¼ L ROSSO CONERO DOC	4,00
VINO ROSSO ½ L ROSSO CONERO DOC	6,00
VINO ROSSO 1 L ROSSO CONERO DOC	10,00
PROSECCO CALICE	5,00

APERITIVI

(Accompagnato da Pizza Fritta)

TRANQUILLI SPRITZ	5,00
Aperitivo artigianale Gamondi, Prosecco Extra Dry, Soda	
AMERICANO	6,00
Vermouth Rosso del Professore, Q Bitter Rosso, Soda	
NEGRONI PREMIUM	7,00
Gin Colonel Fox's London Dry, Vermouth del Professore Rosso, Q Bitter Rosso	
GIN TONIC	6,00
Gin London Dry + Tonica	

CAFFETTERIA e BAR

CAFFÈ	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50
CAFFÈ CORRETTO	1,70
CAFFÈ MACCHIATO	1,70
ORZO PICCOLO	1,50
ORZO GRANDE	2,50
GINSENG PICCOLO	1,50
GINSENG GRANDE	2,50
AMARI	4,00
MORETTA	3,00
TURCHETTO	3,00
BICCHIERINO LIQUIRIZIA ARTIGIANALE	3,00
SERVIZIO E TAGLIO TORTA ESTERNA	da 5,00 a 20,00
COPERTO	2,00

