

INGREDIENTI IMPASTO PIZZA CLASSICA: acqua, farina di **frumento "0"**, farina di **soia**, farina di riso, pasta acida di **frumento** essiccata, lievito di birra in polvere, sale fino iodato, olio extra vergine di oliva, aromi, **malto d'orzo**.

INGREDIENTI IMPASTO PIZZA MULTICEREALI: acqua, farina di **frumento "0"**, crusca di **frumento** alimentare, farina di riso, farina di **soia**, pasta acida di **frumento** essiccata, aromi, farina di **grano** tenero "00", lievito naturale di farina di **grano** tenero "0" in polvere, semi di girasole, farina di **segale** tipo "2", semi di **sesamo**, semi di lino, farina di fiocchi d'**orzo**, farina di fiocchi d'**avena**, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo integrale in polvere, farina di **orzo** maltato, farina di **grano** tenero maltato, **malto d'orzo**, lievito di birra in polvere, sale fino iodato, olio E.V.O., aromi e agenti di trattamento della farina: E300.

PIZZE NOVITÀ euro

ZUCCA (mozz. , vellutata di zucca, provola affumicata, pancetta arrotolata della Val Nerina e prezzemolo)	12,00
CICORIA (mozzarella , cicoria ripassata e salame ventricina)	10,00
BROCCOLETTI (mozzarella , broccoletti siciliani ripassati, salsiccia della Val Nerina, Blu di bufala al profumo di arancia)	12,00
AL CONTADINO NON FAR SAPERE (mozzarella , pecorino , pere williams e lardo artigianale di suino di cinta senese DOP)	12,00
N'DUJA (mozzarella , n'duja di Spilinga, cicoria ripassata e Pecorino artigianale alle vinacce)	13,00
CARCIOFI (mozz. , carciofi alla romana, provolo ne artigianale del Lazio e lardo artigianale di suino di cinta senese DOP)	13,00
VERZA (mozz. , provola affumicata, patate e verza stufate, pancetta arrotolata della Val Nerina)	12,00
ANNURCHINA (mozzarella , mele annurche, bufala campana dop, filetti di alici del mar Cantabrico, granelle di nocchio le e scaglie di provolo ne artigianale del Lazio)	15,00

PIZZE CLASSICHE euro

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	7,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella , origano, alici)	7,50
ROSSA (pomodoro)	5,00
MARINARA (pomodoro, origano, aglio)	5,00
FUNGHI (pomodoro, mozzarella , funghi)	7,50

PIZZE COMPOSTE euro

ORTOLANA (mozzarella , zucca, cicoria ripassata, broccoletti siciliani ripassati e funghi)	8,00
RUSTICA (mozzarella , patate, salsiccia)	8,00
BOSCAIOLA (pomodoro, mozzarella , funghi, salsiccia)	8,00
AMATRICIANA (pomodoro, guanciale, cipolla, pecorino)	8,00
INDEMONIATA (pomodoro, mozzarella , salame piccante)	8,00
MARGHERITA CON BUFALA DOP (pomodoro, mozzarella di bufala)	8,00
PATATE PANCETTA E PECORINO (mozzarella)	9,00
CAPRICCIOSA (mozz. , pom., funghi, carciofini, olive, prosciutto crudo, uovo sodo)	9,00
PIZZA BABY MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	5,00
PIZZA BABY ROSSA	4,00

PIZZE SPECIALI euro

MONTANARA (mozzarella , 4 formaggi , porcini)	9,00
TARTUFATA (mozzarella , patate, tartufo, grana padano)	9,00
PALA PALINO (mozzarella , salsiccia della Val Nerina, zucca e provola affumicata)	9,00

IN NERETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI

Servizio euro 1,00

FOCACCE euro

Semplice	3,00
Prosciutto crudo	7,00
Bresaola, rughetta, grana padano	8,00

CALZONI euro

Cotto (mozzarella)	8,00
Boscaiolo (mozzarella , funghi, salsiccia)	8,00
Funghi e cotto (mozzarella)	8,00
NOVITÀ Broccoletti e salsiccia (mozzarella)	8,00
NOVITÀ Cicoria e salsiccia (mozzarella)	8,00

BEVANDE IN BOTTIGLIA euro

Acqua San Benedetto naturale 1 lt	2,50
Acqua San Benedetto leggermente frizzante 1 lt	2,50
Acqua San Benedetto naturale 0,50 lt	1,50
Acqua San Benedetto leggermente frizzante 0,50 lt	1,50
Acqua naturalizzata naturale 1 lt	2,00
Acqua naturalizzata frizzante 1 lt	2,00
Coca Cola 1 lt	4,00

BEVANDE ALLA SPINA euro

Birra chiara (0,25 lt)	3,00
Birra chiara (0,50 lt)	5,00
Lefte (birra ambrata) (0,33 lt)	5,00

BEVANDE (0,33 lt) euro

Coca Cola (vetro)	2,50
Coca Cola Zero (vetro)	2,50
Fanta (vetro)	2,50
Sprite (lattina)	2,50

MENÙ PALA PALINO euro 16,00

antipasto di **fritti** - pizza a scelta (*escluse pizze novità e multicereali*)
dolce della casa - lattina 0,33 lt. (analc.) o spina 0,20 lt.

MENÙ BABY PIZZA euro 11,00

pizza baby (margherita, rossa, würstel)
patatina baby - gelato - lattina 0,33 lt (anacolica)

MENÙ BABY NOVITÀ euro 11,00

penne al pomodoro - **cotoletta** - patatine
gelato - lattina 0,33 lt (anacolica)

IN NERETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI

Servizio euro 1,00

Pala Palino

Perchè la nostra pizza è unica e speciale

Alla base di questa convinzione c'è la scelta di materie prime di altissima qualità ed una giusta attenzione ad una lenta lievitazione della pasta, fino al raggiungimento di una perfetta maturazione della stessa.

... LA SCELTA DELLE FARINE ...

L'idea di utilizzare un mix di farine con elevato contenuto proteico (farine di frumento tenero di altissima qualità, farina di riso e di soia) in grado di trattenere l'acqua al momento della cottura, ha migliorato notevolmente la resistenza al processo di lievitazione in modo da consentire, senza danni, un processo lento di fermentazione in frigo. Il prodotto finale è totalmente privo di grassi ad eccezione di una ridottissima dose di olio e.v.o.

L'aggiunta di farina di soia consente di produrre gli stessi effetti in termini di croccantezza e fragranza con il vantaggio di ottenere un prodotto ipocalorico e ipolidico.

La nostra pizza si caratterizza, inoltre, per un processo di lievitazione che dura dalle 48 alle 96 ore!

L'impasto lievitato in ambiente refrigerato è perfettamente idratato; la resa dopo la cottura è straordinaria e a differenza della pizza tradizionale non lievita nello stomaco!

NOVITÀ: Ora le nostre pizze anche con impasto multicereali con un supplemento di € 1,50
Mozzarella senza lattosio supplemento € 2,00

Benvenuti e Buon appetito!

ANTIPASTI DI TERRA

euro

NOVITÀ Funghi fritti**	8,00
Antipasto rustico con prodotti tipici artigianali (2 pers.) con affettati misti, bufala , formaggio , pane bruscato e olive	20,00
Antipasto ortolano con verdure di stagione	6,00
Antipasto all'italiana con affettati misti, formaggio e olive	7,00
Crudo e Bufala campana	9,00

ANTIPASTI DI MARE

euro

Insalata di mare (seppia , sedano , carote, patate, olive e pomodorini)	10,00
Sautè di cozze	9,00
Sautè di vongole	12,00
Alicette fritte dorate (6 pz.)	8,00

PRIMI DI TERRA

euro

NOVITÀ Fettuccine con vellutata di zucca, speck croccante e cialda di pecorino	10,00
NOVITÀ Orecchiette con broccoletti siciliani e salsiccia	10,00
NOVITÀ Strozzapreti con carciofi, pancetta e pecorino	10,00
Spaghetti alla Carbonara (uovo , pecorino , grana e pancetta)	7,00
Bucatini all'Amatriciana (pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino)	7,00
Tonnarelli cacio e pepe (pecorino)	7,00
Fettuccine ai funghi porcini	9,00
Linguine dello Chef (aglio, pachino e pecorino)	8,00

PRIMI DI MARE

euro

NOVITÀ Strozzapreti pesce spada , olive di Gaeta e pachino	12,00
NOVITÀ Spaghetti con cozze e pecorino al profumo di limone	10,00
Tonnarelli allo Scoglio con cozze , vongole , calamari e gamberi	12,00
Spaghetti alle vongole	12,00
Risotto alla crema di scampi * (brodo di pesce , pomodoro e panna)	10,00

IN NERETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI

Servizio euro 1,00

* In assenza di prodotto fresco verrà usato prodotto congelato

** Friggiamo con olio di semi di arachide

SECONDI DI TERRA

euro

Scaloppine al vino (farina , vino)	9,00
Scaloppine al limone (farina)	9,00
Saltimbocca alla romana (farina , prosciutto crudo e salvia)	10,00
Straccetti con rughetta	10,00
Cube Roll Danese (200/220 gr.)	13,00
Arrosticini (10 a porzione)	10,00
NOVITÀ Tagliata al lardo artigianale di suino di cinta senese DOP	20,00
NOVITÀ Tagliata ai carciofi	20,00
Tagliata rughetta e grana padano	18,00
Tagliata al rosmarino su letto di patate	18,00
Tagliata con granella di pistacchio e glassa di aceto balsamico	20,00
Tagliata con porcini	20,00

SECONDI DI MARE

euro

Frittura di calamari * e gamberi *	12,00
Filetti di rombo in crosta di patate	15,00
Filetti di orata in crosta di patate	12,00
Filetti di spigola in crosta di patate	12,00

CONTORNI

euro

Insalata mista	3,50
Patate al forno	4,00
Cicoria ripassata	4,00
NOVITÀ Broccoletti siciliani ripassati	4,00
NOVITÀ Verza stufata	4,00
NOVITÀ Carciofo alla romana	5,00

IN NERETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI

Servizio euro 1,00

* In assenza di prodotto fresco verrà usato prodotto congelato

L'ANGOLO DEI FRITTI

euro

<i>Specialità fatte in casa</i>	<i>Friggiamo con olio di semi di arachide</i>
Suppli	2,00 (sedano , pomodoro, riso, carote, macinato di manzo, mozzarella , farina , pane grattato)
Crocchetta cacio e pepe (3 a porzione) (patate, farina , pecorino e uova)	2,50
Crocchetta di patate (1 a porzione) (patate, farina , pane grattato e grana)	1,50
Misto fritto della casa	5,50 (1 suppli , 1 crocchetta di patate , 1 crocchetta cacio e pepe , 1 polp. di zucca)
NOVITÀ Polpetta di zucca e pancetta (1 a porzione)	2,00 (mozzarella , pecorino e grana , uova , pepe nero)
NOVITÀ Suppli con porcini (1 a porzione)	3,00 (mozzarella , riso, porcini, pecorino , pancetta, pepe nero)
<i>Altri fritti*</i>	
Crocchette di pollo (3 a porzione)	2,50 (pane grattato, farina di grano tenero, lievito di birra e pollo)
Filetto di baccalà (1 a porzione)	3,00 (farina di grano tenero, lievito di birra, olio di semi di girasole e baccalà)
Olive ascolane (3 a porzione) (farina di frumento , carne bovina, carne suina,...	2,50 formaggio , uovo , sedano e olio di semi di girasole)
Patatine fritte (salse monodose: ketchup , maionese = € 0,30)	3,50

BRUSCHETTE (1 fetta di **pane** casareccio)

euro

NOVITÀ Lardo artigianale di suino di cinta senese DOP	3,50
NOVITÀ Crema di broccoletti siciliani e pancetta arrotolata della Val Nerina	3,50
NOVITÀ Crema di funghi porcini* e scagli di pecorino	5,00

INSALATONE

euro

PALA PALINO (insalata, pachino, tonno , olive, carote, uova)	8,00
POLLO (petto di pollo ai ferri, insalata verde)	9,00
TENDENZA (insalata, bresaola, rughetta, grana padano)	8,00
CAPRICCIOSA (insalata, uova , olive, carciofini, würstel)	8,00

IN NERETTO SONO INDICATI GLI ALLERGENI

Servizio euro 1,00

Il seguente Menù potrebbe essere soggetto a cambiamenti o modifiche a seconda del mercato giornaliero e ai prodotti di stagione.

In base al Regolamento UE 1169/2011 e D.Lgs. 231/2017 si informa che nei nostri prodotti possono essere presenti uno o più allergeni e spezie. Per informazioni rivolgersi al personale.