ARTISTICA SALOTTO

PIZZA CONTEMPORANEA

& COCKTAILS

Menù

Il Concetto delle Pizze d'Autore:

Arte, Materia e Teatro a Tavola

Ogni nostra pizza porta il nome di un capolavoro, da Caravaggio a Bernini, da Guido Reni a Velázquez. Non è un vezzo: è il nostro modo di dirvi che qui la pizza si prepara come si dipinge una tela, con tempo, misura e mano.

La Materia. Un impasto a lunga lievitazione, leggero e digeribile, steso e cotto al momento. Sopra, pochi ingredienti scelti uno a uno, perché ogni sapore si riconosca.

L'Ispirazione. Sotto ogni nome trovate l'opera che l'ha ispirata e, in chiaro, gli ingredienti: l'arte racconta, il piatto mantiene.

Il Teatro. Il resto lo fa il salotto: un tavolo apparecchiato per voi, un buon calice, il tempo che serve. Accomodatevi: qui siete ospiti, non clienti.

Pizze d'Autore

L'INFANTA – € 7,50

Ispirata a: "Ritratto dell'Infanta Maria Teresa" di Diego Velázquez (1652-1653)
Descrizione: La nostra margherita: la grazia dell'essenziale. Pomodoro, fior di latte e basilico, senza nulla da nascondere.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO e basilico in cottura e fuori cottura. (All. 1, 7)

DIANA – € 9,00

Ispirata a: "La caccia di Diana" di Domenichino (1616-1617)
Descrizione: La bufalina: candida e luminosa come la dea della luna, con il carattere pieno della mozzarella di bufala.
Ingr.: Pomodoro, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO e basilico. (All. 1, 7)

APOLLO – € 9,00

Ispirata a: "Apollo e Dafne" di Gian Lorenzo Bernini (1622-1625)
Descrizione: Un classico solare che mette tutti d'accordo: la dolcezza del prosciutto cotto e il profumo dei funghi freschi.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon freschi. (All. 1, 7)

NORMA – € 9,50

Ispirata a: "Norma", opera di Vincenzo Bellini (1831)
Descrizione: Un omaggio alla Sicilia e alla sua aria più celebre: melanzane fritte dorate e ricotta salata a scaglie.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata a scaglie. (All. 1, 7)

BACCO – € 9,50

Ispirata a: "Bacco" di Caravaggio (1596-1597)
Descrizione: Generosa e conviviale come il dio della tavola: salsiccia fresca e patate al forno profumate al rosmarino.
Ingr.: Fior di latte, salsiccia fresca a punta di coltello e patate al forno al rosmarino. (All. 1, 7)

Pizze d'Autore

RE SOLE – € 10,00

Ispirata a: "Ritratto di Luigi XIV bambino" di Philippe de Champaigne (1643)
Descrizione: Un'eleganza regale e decisa: la nota avvolgente della provola affumicata, accesa dal pepe nero macinato al momento.
Ingr.: Pomodoro, provola affumicata, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero macinato fresco e basilico. (All. 1, 7)

FLORA – € 10,00

Ispirata a: "Il Trionfo di Flora" di Pietro da Cortona (1627)
Descrizione: L'ortolana: un tripudio di colori e profumi, con le verdure dell'orto su un letto di fior di latte.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, zucchine, peperoni, melanzane e basilico. (All. 1, 7)

GALATEA – € 10,50

Ispirata a: "Il Trionfo di Galatea" di Annibale Carracci (1597-1608)
Descrizione: La gricia: bianca come la ninfa del mare, con il guanciale croccante, il pecorino e una macinata di pepe nero.
Ingr.: Fior di latte, guanciale, pecorino romano e pepe nero. (All. 1, 7)

DAFNE – € 10,50

Ispirata a: "Apollo e Dafne" di Gian Lorenzo Bernini (1622-1625)
Descrizione: La Napoli della tradizione più verace: alici, capperi e origano, sapidi e senza tempo.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, alici, capperi, origano e basilico. (All. 1, 4, 7)

Pizze d'Autore

CUPIDO – € 11,00

Ispirata a: “Venere, Cupido e Marte” di Luca Giordano (1663)
Descrizione: Per chi ama il piccante: l'ardore della 'nduja di Spilinga e del salame piccante, intenso e avvolgente.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, basilico, 'nduja di Spilinga e salame piccante. (All. 1, 7)

ERCOLE – € 11,00

Ispirata a: “Ercole e l'Idra” di Guido Reni (1617-1621)
Descrizione: La quattro formaggi: una selezione di carattere, dalla dolcezza del fior di latte alla forza del gorgonzola.
Ingr.: Fior di latte, provola, gorgonzola e pecorino. (All. 1, 7)

PSICHE – € 11,00

Ispirata a: “Amore e Psiche” di Antoon van Dyck (1638-1640)
Descrizione: La parmigiana: un abbraccio avvolgente di melanzane preparate secondo tradizione.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte e melanzane alla parmigiana secondo tradizione. (All. 1, 7)

MINERVA – € 11,00

Ispirata a: “Minerva” di René-Antoine Houasse (1688-1689)
Descrizione: Una saggia armonia di sapori pieni: pancetta, scamorza affumicata e patate al forno.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, pancetta tesa, scamorza affumicata e patate al forno fresche. (All. 1, 7)

Pizze d'Autore

ARCADIA – € 11,00

Ispirata a: “I pastori d'Arcadia” di Nicolas Poussin (1637-1638)
Descrizione: Un ritorno ai sapori più veri della terra: salsiccia fresca e friarielli, come vuole Napoli.
Ingr.: Fior di latte, salsiccia fresca tagliata al coltello e friarielli. (All. 1, 7)

CAPRICCIO – € 11,00

Ispirata a: “Capricci di varie figure” di Jacques Callot (1617)
Descrizione: La capricciosa: un estro ricco e giocoso di prosciutto cotto, carciofini sardi, olive e funghi.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini sardi sott'olio, olive e funghi champignon. (All. 1, 7)

AURORA – € 11,50

Ispirata a: “L'Aurora” di Guido Reni (1614)
Descrizione: La carbonara: dorata e luminosa come la prima luce del mattino, con guanciale, tuorlo e pecorino.
Ingr.: Fior di latte, guanciale, tuorlo d'uovo pastorizzato, pecorino romano e pepe nero. (All. 1, 3, 7)

ESTASI – € 11,50

Ispirata a: “Estasi di Santa Teresa d'Avila” di Gian Lorenzo Bernini (1647-1652)
Descrizione: Un crescendo di puro piacere: melanzane fritte, gorgonzola e pancetta in un incontro intenso.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, gorgonzola e pancetta. (All. 1, 7)

Pizze d'Autore

ENEA – € 11,50

Ispirata a: "Enea e la Sibilla Cumana" di Luca Giordano (1680 circa)
Descrizione: Un viaggio nelle radici della Sardegna: salsiccia sarda secca, cipolle rosse e olive taggiasche.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, salsiccia sarda secca, cipolle rosse sarde e olive taggiasche. (All. 1, 7)

PLUTONE – € 11,50

Ispirata a: "Giove, Nettuno e Plutone" di Caravaggio (1597)
Descrizione: Il nostro calzone: uno scrigno d'impasto fragrante e dorato che custodisce prosciutto cotto, funghi freschi, ricotta salata e Parmigiano 18 mesi.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, ricotta salata e Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi. (All. 1, 7)

ESPERIA – € 11,50

Ispirata a: Le tele e le allegorie barocche dedicate al mito del Giardino delle Esperidi (XVII secolo)
Descrizione: Calda e vellutata come l'autunno: crema di zucca, gorgonzola e guanciale croccante.
Ingr.: Crema di zucca, fior di latte, gorgonzola e guanciale croccante. (All. 1, 7)

NETTUNO – € 12,00

Ispirata a: "Nettuno e Tritone" di Gian Lorenzo Bernini (1622-1623)
Descrizione: Il mare incontra la terra: tonno pinna gialla, pomodorini, cipolle di Tropea e olive taggiasche.
Ingr.: Pomodoro, pomodorini ciliegino in cottura, tonno pinna gialla, cipolle di Tropea e olive taggiasche. (All. 1, 4)

Pizze d'Autore

SILENO – € 12,00

Ispirata a: "Il Sileno ebbro" di Jusepe de Ribera (1626)
Descrizione: Un inno al banchetto e alla generosità del barocco napoletano, con un tocco di tartufo.
Ingr.: Fior di latte, pancetta arrotolata, patate al forno fresche, pomodorini ciliegino in cottura e maionese al tartufo. (All. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9)

TRITONE – € 12,50

Ispirata a: "Il Trionfo di Galatea" (particolare con i Tritoni) di Annibale Carracci (1597-1608)
Descrizione: Una marinara d'autore: aglio, origano e alici sul pomodoro, con la freschezza cremosa della burrata.
Ingr.: Pomodoro, aglio, origano, basilico, pomodorini ciliegino, filetti di alici e burrata. (All. 1, 4, 7)

FARNESE – € 12,50

Ispirata a: Il Teatro Farnese di Parma, di Giovan Battista Aleotti (1618)
Descrizione: Un omaggio a Parma e ai suoi duchi: crudo di Parma stagionato 16 mesi e scaglie di grana.
Ingr.: Pomodoro, fior di latte, basilico, crudo di Parma DOP 16 mesi, scaglie di grana e olio EVO. (All. 1, 3, 7)

Pizze d'Autore

ARIANNA – € 13,50

Ispirata a: "Bacco e Arianna" di Guido Reni (1619-1620)

Descrizione: Boccioli di mortadella disposti come rose su un soffice manto di fior di latte, con stracciatella e pistacchio.

Ingr.: Fior di latte, mortadella con pistacchio, stracciatella e crema di pistacchio. (All. 1, 7, 8)

NARCISO – € 13,50

Ispirata a: "Narciso" di Caravaggio (1597-1599)

Descrizione: Un gioco di specchi tra freschezza e sapore: bresaola, rucola e scaglie di grana, puliti ed eleganti.

Ingr.: Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola e grana. (All. 1, 3, 7)

VENERE – € 17,00

Ispirata a: "Venere e Cupido" di Artemisia Gentileschi (1625-1630)

Descrizione: La nostra pizza più preziosa: salmone all'aneto, crema di avocado e lime e burrata, fresca e sinuosa.

Ingr.: Fior di latte, crema di avocado e lime, salmone all'aneto e burrata. (All. 1, 4, 7)

Aggiunte: Verdure, fritti e formaggi € 1,50 – Salumi, mozz. di bufala € 2,50

Coperto € 2,50

I Fritti

Patatine fritte € 5,00

AMARI, LIQUORI & DIGESTIVI

€ 3,00

Amaro Montenegro
Amaro del Capo
Jägermeister
Vermut
Cointreau
Limoncello
Mirto Bianco
Mirto Rosso
Grappa
Grappa Barricata
Brancamenta

Dessert

€ 5,00

Cheesecake al cioccolato

Cheesecake ai frutti di bosco

Cheesecake al caramello

Soufflé al cioccolato

Dessert al torroncino

€ 6,00

Della casa

Caffetteria

Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè Decaffeinato	€ 1,80
Caffè Ginseng	€ 2,00
Caffè Macchiato	€ 1,70
Caffè Corretto	€ 2,00

Bar & Beverage

Acque

€ 3,00

Acqua Naturale (0,75 l)

Acqua Gasata (0,75 l)

Bibite

€ 3,50

Coca-Cola

Fanta

Sprite

Coca-Cola Zero

Coca-Cola 3 Zero

Chinotto Lurisia

Limonata Lurisia

Tè freddo pesca / limone

Schweppes

Pompelmo Rosa

Succhi di frutta

€ 3,00

Succo d'Arancia

Succo di Pera

Succo di Pesca

Succo ACE

Le Birre

Alla spina 0,30 – € 5,00

Alla spina 0,50 – € 7,00

Franziskaner 0,50 – € 5,00

Ichnusa non filtrata 0,33 – € 4,00

Corona extra – € 4,00

Corona zero – € 4,00

Selezione Vini

Calice di vino bianco / rosso – € 5,00

Bottiglia di vino bianco – selezione del momento 0,75 l – € 25,00

Bottiglia di vino rosso – selezione del momento 0,75 l – € 25,00

Bollicine – selezione del momento 0,75 l – € 25,00

Le nostre etichette cambiano spesso: chiedete quelle disponibili stasera.

Durante il servizio pizzeria non prepariamo cocktail.
Per accompagnare la pizza trovate vini, birre e bibite.

Gli Allergeni

I numeri riportati accanto a ogni pizza (All.) indicano gli allergeni presenti, secondo questo elenco.

1. **Glutine** cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte
8. **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Sesamo** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Solfiti** anidride solforosa e solfiti
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE** SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE.


AS