

ARTIGIANI
PIZZA

DAL NOSTRO FORNO / FRESH FROM THE OVEN

MARGHERITA A/G pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella	€ 14	SPECIALE A/G pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, crudo dolce tomato, mozzarella, rocket, grana flakes, sweet crudo	€ 17	FALKY PIZZA A/G pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella	€ 10
NAPOLI A/G/D pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe tomato, mozzarella, capers, anchovies	€ 15	CALZONE CLASSICO A/G pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	€ 16	FOCACCIA DOLCE CON NUTELLA A/H nutella	€ 12
SALSICCIA SARDA E PECORINO A/G/O pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda stagionata, pecorino tomato, mozzarella, sardinian sausage, pecorino cheese	€ 16	ORTOLANA A/G pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, indivia belga, radicchio tomatoes, mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, belgian endive, radicchio	€ 18	ZIO Mò A/G/M Mozzarella, gorgonzola, pancetta arrotolata, mostarda di Mantova Tomato, Gorgonzola Cheese, Rolled Bacon, Mantuan Moustard	€ 20
TABARKA A/D/G/E pomodoro, mozzarella, tonno, pesto, pomodorini tomato, mozzarella, pesto, tuna, cherry tomatoes	€ 16	STRACCIA PIZZA A/G/D Pomodoro, stracciatella, frutti di cappero, acciughe del cantabrico, pomodorini, noci Tomato, stracciatella cheese, caper berries, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes, walnuts	€ 20	FRIARELLI E SALSICCIA A/G Friarielli, salsiccia fresca, provola fresh sausage, provola cheese	€ 20
DIAVOLA A/G/O pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle, salsiccia piccante tomato, mozzarella, peppers, onions, spicy sausage	€ 16	FOCACCIA CON POMODORINI, GRANA E RUCOLA A/G pomodorini freschi, grana, rucola fresh tomatoes, grana cheese, rocket	€ 16	MATRICIANA A/G Pomodoro, guanciale, pecorino, mozzarella Tomato, guanciale, pecorino, mozzarella	€ 20

ARTIGIANI
SALAD

INSALATA GRANDE / BIG SALAD € 18

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Le crude / Raw Ice berg – lollo – pan di zucchero – cavolo rosso- carote grattugiate – cetrioli – rucola - pomodoro insalata – pomodoro grappolo rosso – pomodoro san marzano verde – pomodoro ciliegino rosso – pomodoro ciliegino giallo – pomodoro camona – peperoni Iceberg lettuce – lollo lettuce – sugar loaf lettuce – red cabbage – grated carrots – cucumbers – rocket –salad tomatoes – red vine tomatoes – green San Marzano tomatoes – red cherry tomatoes – yellow cherry tomatoes – Camona tomatoes – peppers	Verdure cotte / Cooked vegetables Barbabietola – carote – fagiolini – peperoni arrosto – zucchine – patate – ceci – lenticchie verdi Beetroot – carrots – green beans – roasted peppers – courgettes – potatoes – chickpeas – green lentils Le aggiunte / The additions Acciughe cantabrico – tonno- tofu – olive nere – noci sgusciate - semi di zucca - anacardi Cantabrian anchovies – tuna – tofu – black olives – shelled walnuts - pumpkin seeds - cashews	Le mozzarelle Treccione di bufala - stracciatella - bocconci di bufala - burrata vaccina - ciliegine affumicate - nodini vaccini - mozzarella vegana Buffalo mozzarella plait - stracciatella - buffalo mozzarella balls - cow's milk burrata - smoked cherry tomatoes - cow's milk nodini - vegan mozzarella
---	---	---

BRUSCHETTE	HAMBURGER	PIADINE
Pane cifraxu, crema di melanzana, sfoglia di mozzarella, pomodorini e rucola A/G Cifraxu bread, aubergine purée, mozzarella slices, cherry tomatoes and rocket Pane integrale, crema di olive, pesto di pomodoro secco A Wholemeal bread, olive spread, sun-dried tomato pesto Pane filone, pomodoro e basilico A Loaf of bread, tomato and basil € 10	Boi burger: manzo modicano, provola affumicata, bacon, uovo all'occhio di bue e cipolla rossa A/C/G/N Boi burger: Modica beef, smoked provola cheese, bacon, fried egg and red onion € 25 Il caprino: burger, guanciale, caprino, miele, ice berg, pomodoro A/G/N Il caprino: burger, guanciale, goat's cheese, honey, iceberg lettuce, tomato € 24 Classico cheeseburger: iceberg, pomodoro, cedar Cheeseburger classic: iceberg lettuce, tomato, cedar € 20 Mini cheeseburger ice berg, pomodoro, cedar A/C/N Mini cheeseburger: iceberg lettuce, tomato and cedar €	Piadina con verdure grigliate, crema di pomodoro e basilico A Piadina with grilled vegetables, tomato and basil sauce Piadina con crema di formaggio morbido, prosciutto crudo e rucola A/G Piadina with cream cheese, prosciutto and rocket Piadina con prosciutto cotto e formaggio A/G Piadina with cooked ham and cheese € 15

ARTIGIANI PIZZA

POKÈ € 20

DRINKS

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS		BIBITE & COCKTAIL / SOFT DRINKS & COCKTAILS	
Ichnusa	€ 6	Acqua Smeraldina	€ 3,50
0,33 lt		Smeraldina Water 0,5 lt	
Ichnusa non filtrata	€ 6,50	Red Bull	€ 6
0,33 lt		0,25 lt	
Corona	€ 7	Tonica, Ginger Ale	€ 5
0,33 lt		0,20 lt	
Marduk	€ 11	Succhi di frutta	€ 4
Craft Beer 0,50 lt		Mela, Ace, Pesca, Pera, Mirtillo, Ananas, Albicocca, Pompelmo 0,20 lt	
Heineken 0.00%	€ 7	Fruite Juice: Apple, Ace, Peach, Pear, Blueberry, Pinapple, Apricot, Grapefruite 0,20 lt	
0% Alcohol 0,33 lt		Chinotto, Coca Cola, Sprite, Fanta	€ 5,50
Pozzo 16	€ 9	0,33 lt	
Gluten free 0.50 lt		Aperol / Campari Spritz	€ 15
		Hugo	€ 14
		Posidonia Gin	€ 14

VINI / WINES

Bianco: Spera - Siddùra Vermentino di Gallura Superiore	€ 11 Bicchiere - Glass (0,125 l)	€ 50 Bottiglia - Bottle	Rosso: Homine - Homine (BIO) Cannonau	€9 Bicchiere - Glass (0,125 l)	€ 40 Bottiglia - Bottle
Rosato: Intrecciato Rosa-Ariu Semidano, Bovale, Cannonau	€ 10 Bicchiere - Glass (0,125 l)	€ 50 Bottiglia - Bottle	Bollicine: Ferrari Maximum Trento DOC - Blanc de Blancs	€ 13 Bicchiere - Glass (0,125 l)	€ 90 Bottiglia - Bottle



Lista degli allergeni
List of allergens