

**MENÙ
PIZZA & MORE**



Passù
DI CROSTA E SCHIUMA

IL NUOVO MENÙ DI PASSÙ

LA NOSTRA FILOSOFIA
Tempo, Fuoco e Fermento.

Da noi, ogni pizza nasce dall'amore per una cucina sincera e da ingredienti scelti con cura, per deliziare grandi e piccini. Qui, dove i bambini sono di casa e l'Orso Passù vi aspetta insieme al piccolo Gabriel, la tradizione incontra l'evoluzione.

Abbiamo scelto di tornare all'essenziale per offrirvi un'esperienza pura:

- **La Base Sacra:** Solo Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, mozzarella fiordilatte e i nostri impasti con 72 ore di lievitazione del mulino casillo.

- **I Fermentati Vivi:** Non semplici contorni, ma "cibi vivi". La fermentazione naturale sprigiona un gusto unico (umami) e rende la pizza incredibilmente leggera e digeribile.

- **Il Rispetto della Materia:** Proponiamo i salumi nobili (culatello, cotto, Mortadella, Alici) rigorosamente "a parte" (fuori cottura) per non alterarne i profumi. L'unica eccezione? Lo speck a julienne, che in due pizze speciali cuociamo per renderlo irresistibilmente croccante.

- **I Dettagli:** texture croccanti date da noci, mandorle, pinoli e pangrattato aromatizzato, finite con le nostre polveri artigianali e Dressing al basilico.



Gli **Analcolici**

Acqua naturale e frizzante microfiltrata 75 cl > 2 €

Coca Cola | 33 cl > 4 €

Bottiglia Vetro

Bevande Galvanina da 33 cl - 4 €

The limone

The pesca

Aranciata

Chinotto

Succo mela o pesca

Succhi di Frutta | 25 cl

MELA o PESCA | 4 €

Kefir d'acqua fatto in casa 4,5 €

Kombucha fatto in casa 4,5 €

| **Vini**

ENDRIZZI

BRUT SPUMANTE

6€ calice • bottiglia 28 €

DALIS BIANCO | DALIS ROSSO

5€ calice • bottiglia 26 €

SPRITZ E HUGO | 5 €

COPERTO | 2,5 €



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

Informazione alla clientela

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ALLEGATO II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena 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 (incluso lattosio). 8. FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile. Pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. 9. SENAO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO. 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l in termini di SO2. 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

* PRODOTTO DI ORIGINE CONGELATA



ANTIPASTI & FRITTI

Fermentazioni vive e fritti dorati in olio alto oleico.

PATATINE FRITTE O PETALI DI PATATE ^{1,11} – 7 €

Patatine fritte croccanti o petali di patate sottili e croccanti, servite con mayo al lime.

L'ORTO NEL BARATTOLO – 7 €

Un viaggio nel gusto: verdure di stagione trasformate dalla fermentazione lattica spontanea. Croccanti, acide al punto giusto e ricche di probiotici.

ALI DORATE AL KOJI ^{1,6} – 8 €

Alette di pollo marinate 24h con Koji (fungo nobile che rende la carne tenerissima), fritte croccanti e servite con salsa piccante al limone fermentata.

LE MONTANARE

1. La Classica: Salsa San Marzano, Grana Padano, Dressing al basilico. ^{1,7} – 6 €
2. Oro Verde: Ricotta, Mortadella, Pistacchio, Polvere di Limone. ^{1,78} – 7,5 €
3. La Piccante: Salsa San Marzano, Stracciatella, Alici, Polvere di Olive. ^{14,7} – 7 €

I FRITTI DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA* 140G

Frittatina classica ^{1,79} – 6,5 €

Frittatina salsiccia e friarielli ^{1,7} – 6,5 €

Frittatina pistacchio e mortadella ^{1,7} – 6,5 €

Frittatina cacio e pepe ^{1,7} – 6,5 €

Frittatina nerano ^{1,7} – 6,5 €

Crocché regina ^{1,7} – 6,5 €

Arancino napoletano ^{1,6,79} – 6,5 €



La nostra **pizzeria**



I COCCI



Con il medesimo impasto della pizza classica, viene riprodotta la forma di un cestino; il contenuto rimane caldo a lungo e la pasta più morbida e gustosa.



LE PIZZE



Tantissimi tipi di pizza, dalle nostre pizze con ingredienti 100% vegani, pizze classiche, speciali e inimitabili.

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO FRUMENTO
IL NOSTRO IMPASTO.

Farina 00 Caputo, sale,
olio extravergine di oliva,
lievito di birra.



SENZA
GLUTINE * 6,711

+3€

Farina di grano saraceno, farina di mais, amido di mais, olio extravergine di oliva, lievito di birra.

POSSIBILITÀ DI MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO

2€

POSSIBILITÀ DI MOZZARELLA
VEGANA

3€

LE NOVITÀ DELL'ORSO

(BASE GIALLA & FERMENTATI)

Il sole nel piatto: la dolcezza del datterino giallo incontra l'umami delle fermentazioni.

IL RISVEGLIO DELL'ORSO ^{1,7,8} - 14,5 €

La dolcezza della Salsa di pomodorino giallo e la Mozzarella Fiordilatte accolgono lo Speck (a parte) e la nostra esclusiva Coffee Onion Jam: cipolla caramellata al caffè che, insieme alla croccantezza delle Noci, crea un'esperienza profonda e tostata.

BREZZA MARINA ^{1,4,7} - 14,5 €

Su una base di Salsa di pomodorino giallo e Mozzarella Fiordilatte con Alici del Cantabrico a parte. A bilanciare, la nostra crema di limoni fermentati: una nota agrumata viva che pulisce il palato, finita con Pangrattato al timo.

RADICI & SOLE ^{1,7,8} - 14,5 €

Un inno alla terra su base Salsa di pomodorino giallo e Mozzarella Fiordilatte. Zucchine delicate si sposano con la spinta acidula e croccante delle Carote fermentate e Mandorle tostate.

DOLCE CONTRASTO ^{1,7,8} - 15 €

La cremosità della Mozzarella Fiordilatte incontra il Brie e la sapidità dello Speck (a parte), risvegliati dalla Coffee Onion Jam. Le Mandorle aggiungono il tocco finale a questo equilibrio perfetto.

SOTTOBOSCO UMAMI ^{1,7,8} - 14,5 €

Tutto il sapore dell'autunno. Mozzarella Fiordilatte, Brie e funghi misto bosco creano una base avvolgente, spezzata dalla freschezza probiotica del Cavolo cappuccio fermentato e dalle Noci.

PROFUMO D'INVERNO ^{1,7} - 15,5 €

Delicatezza pura. Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Brie fondente e un Cotto alle erbe aggiunto a freddo. La Polvere di Arancia artigianale dona un finale aromatico sorprendente.

ORIENTE PARTENOPEO ^{1,7} - 15,5 €

Un viaggio di sapore su base Salsa di pomodoro Regina di San Marzano e Mozzarella Fiordilatte. La salsiccia incontra il Kimchi artigianale (cavolo fermentato piccante) e la Polvere di Cappuccio fermentato.

RADICI D'ORO ^{1,7,8} - 15,5 €

Il carattere del Gorgonzola su Salsa di pomodoro Regina di San Marzano e Mozzarella Fiordilatte, addolcito dal miele e rinfrescato dai ravanelli fermentati. Le Mandorle completano l'opera.

AUTUNNO VIVO ^{1,7} - 15 €

Una base di Mozzarella Fiordilatte e crema di cavolfiore fermentato fa da letto a listarelle di speck croccante in cottura e pepe nero. Finito con polvere di Cappuccio fermentato.

FIAMMATA ^{1,7} - 15,5 €

Non il solito piccante. Salsa di pomodoro Regina di San Marzano e Mozzarella Fiordilatte si fondono con la 'Nduja, i peperoni fermentati e la nostra salsa piccante fermentata con limoni che aggiungono profondità. La Polvere di Olive chiude con una nota sapida.

I GRANDI CLASSICI & SPECIALI

La tradizione, rispettata e perfezionata.

MARGHERITA SUPERIOR ^{1,7} - 9 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Dressing al basilico.

MARINARA ¹ - 8 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, aglio fresco, origano.

ROSSO ASSOLUTO ^{1,7} - 9,5 €

La semplicità non mente. Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, pomodorini Confit dolci e intensi, Dressing al basilico e la croccantezza del Pangrattato al timo.

LA REGINA MELANZANA ^{1,7} - 13 €

Un omaggio alla parmigiana: Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, melanzane AL FORNO, pecorino e Dressing al basilico. Il Pangrattato al timo dona quella gratinatura irresistibile.

VENTO DEL SUD ^{1,4,7} - 13 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano e Mozzarella Fiordilatte con Tonno e cipolla rossa fermentata: digeribile e aromatica. La Polvere di Limone sgrassa e profuma.

CUORE TENERO ^{1,7} - 14 €

Il classico comfort food: Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Cotto alle erbe (a parte), carciofi teneri, ricotta fresca e Pangrattato.

MARE NOSTRUM ^{1,4,7} - 14 €

Un tuffo nel Mediterraneo: Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, olive, capperi, tonno, acciughe del cantabrico a parte e Pinoli.

ORO VERDE ^{1,7,8} - 16 €

L'abbraccio tra la Mozzarella Fiordilatte, la Mortadella e burrata (fuori cottura), la ricotta, le zucchine e il pistacchio. La Polvere di Limone aggiunge quel tocco di acidità che invita al prossimo morso.

SUA MAESTÀ ^{1,7} - 15,5 €

Base Salsa di pomodoro Regina di San Marzano con Culatello (a parte), Bufala, pomodori secchi, Dressing al basilico e Polvere di Olive.

SPACCANAPOLI ^{1,7} - 15 €

La vera anima di Napoli: Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, salsiccia, friarielli e Pangrattato al timo, pinoli e polvere di limone.

QUATTRO STAGIONI D'AUTORE ^{1,7} - 15,5 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Cotto (a parte), funghi misto bosco, carciofi e olive, finita con Polvere di Olive.

I GRANDI CLASSICI & SPECIALI

La tradizione, rispettata e perfezionata.

AGRUMI DEL NORD 1,4,7 - 14 €

Mozzarella Fiordilatte, Salmone affumicato (a parte) ricotta e rucola, impreziositi dalla Polvere di Arancia e dai Pinoli.

FUOCO DI CALABRIA 1,7 - 13 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, salamino, peperoni e una salsa piccante al limone fermentato. Polvere di Olive per finire.

CALABRIA WHITE 1,7 - 14,5 €

'Nduja, melanzane al forno, pomodorini Confit dolci e la freschezza della Burrata fresca con Dressing al basilico e Pangrattato al timo.

TOSCANA 1,7 - 14,5 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Burrata fresca e Finocchiona IGP (a parte). La Polvere di Arancia esalta i semi di finocchio del salume.

IL GRANDUCA 1,7,8 - 15 €

Mozzarella Fiordilatte, melanzane, Finocchiona IGP (fuori cottura), ricotta, pecorino e Noci.

COLLINE IN FIORE 1,7,8 - 14,5 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Finocchiona IGP (fuori cottura), pecorino, garum di carote, rucola e Mandorle.

CIMA BIANCA 1,7,8 - 15 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Speck a julienne croccante in cottura, funghi misto bosco, rucola e Noci.

DOLOMITI 1,7,8 - 14 €

Per chi ama osare. Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, mele, Speck a julienne croccante, miele e Noci.

BAITA 1,7,8 - 13,5 €

Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola e Speck (a parte) con il tocco gourmet della Coffee Onion Jam e Mandorle.

OCEANO 1,4,7 - 16,5 €

Mozzarella Fiordilatte, friarielli, acciughe del cantabrico a parte confit e Pangrattato al timo.

ESTATE INFINITA 1,4,7 - 16 €

Mozzarella Fiordilatte, Zucchine alla griglia, burrata, acciughe del Cantabrico (a parte), polvere di limoni e Pinoli.

BOSCO ANTICO 1,7 - 15,5 €

Mozzarella Fiordilatte, funghi misto bosco, Finocchiona (a parte), carciofi e Pangrattato al timo.

LO SCRIGNO 1,7 - 13 €

Il nostro calzone con Cotto, funghi misti bosco, carciofi e Mozzarella Fiordilatte, ricoperto di Salsa di pomodoro Regina di San Marzano.

LE VEGANE

Niente surrogati, solo natura.



MADRE TERRA 1,8 - 14 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella veg, verdure, patate e la croccantezza delle Carote fermentate, finita con Pangrattato al timo.

SEMPLICITÀ ASSOLUTA 1 - 11 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella veg, pomodorini confit, Dressing al basilico e Pangrattato.

ROSSO NATURA 1,8 - 15 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, bresaola vegetale, rucola, Mandorle e Polvere di Limone.

PROFUMO DEL SUD 1 - 14 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, capperi, olive, lacrima di cipolla fermentata e Pinoli.

SOTTOBOSCO CROCCANTE 1,8 - 15,5 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella veg, funghi misto bosco, patate, polvere di olive e Noci.

VEGPISTACCHIO 1,8 - 16 €

Mozzarella veg, rucola, mortadella vegetale, pistacchio e Polvere di Limone.

FUOCO VEGETALE 1 - 15 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella veg, salamino veg, 'nduja fatta in casa, salsa al peperoncino e limoni fermentati e Polvere di Olive.

NAPOLI GREEN 1 - 15,5 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella veg, friarielli, salsiccia veg, polvere di limoni e Pinoli.

MELANZANA REALE 1 - 14 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, melanzane, parmigiano veg, Dressing al basilico e Pangrattato al timo.

CARBO-GARDEN 1 - 14 €

Mozzarella veg, bacon veg, pepe, pecorino veg a scaglie e Polvere di Cappuccio fermentato.

**LE NOSTRE PIZZE SONO 100% VEGANE E
VENGONO PREPARATE CON PRODOTTI
NATURALI E DI ALTA QUALITÀ.**



I COCCI DI PASSÙ

(DAL CUORE CALDO E GUSTOSO)

IL NOBILE ^{1,7,8} - 15,5 €

L'eccellenza del Culatello servito a parte su Mozzarella Fiordilatte, accompagnato da nuvole di ricotta fresca, rucola e la dolcezza resinosa dei Pinoli con polvere di cipolla.

RISALITA ^{1,4,7} - 15,5 €

Il gusto nordico del Salmone (a parte) su Mozzarella Fiordilatte viene esaltato dalla nostra schiuma di limone fermentato e pomodori verdi croccanti fermentati. Freschezza assoluta.

L'ORTO IN FESTA ^{1,7} - 14,5 €

Un mosaico di verdure grigliate e carote fermentate su Mozzarella Fiordilatte, condite con il nostro Dressing al basilico e Pangrattato al timo.

SENTIERO ALPINO ^{1,7,8} - 16 €

I profumi della montagna: Mozzarella Fiordilatte, misti funghi bosco, Speck Alto Adige (a parte) e scaglie di pecorino. Le Noci richiamano i boschi ad ogni morso.

FIOCCO ^{1,7,8} - 15,5 €

La Bufala (uscita forno) incontra la Mozzarella Fiordilatte, misto funghi bosco, rucola e noci. La Polvere di Olive nere crea un contrasto visivo e gustativo unico.

LE NOSTRE SALSE FERMENTATE TUTTE VEGAN

Anche extra per accompagnare le patatine (+ 2 €)

- **Salsa alle Mele Cotleigh Fermentate** (Dolce-acidula, perfetta con i fritti)
- **Mayo al Limone Fermentato** (Fresca e agrumata)
- **Coffee Onion Jam** (Agrodolce, cipolla e caffè e affumicata)
- **Salsa Piccante al limone Fermentata** (Peperoncino vivo e limone)
- **Mayo alla Carota Fermentata** (Dolce e colorata)

Chiedi al personale le nostre salse sperimentali

I BURGER AL KOJI SPECIAL

Il segreto è nel tempo. Manzo 180g affinato al Koji per una tenerezza assoluta.
Tutti arricchiti con insalata fresca e serviti con petali di Patate.

UMAMI KING ^{1,3,7,8} – 17 €

Bun classico, Burger affinato al Koji (180g), una generosa colata di Gorgonzola DOP, Speck croccante, la nostra Coffee Onion Jam, Noci, Miele di Bosco e insalata fresca per il morso perfetto.

KOJI CHEESE ^{1,7} – 14 €

Bun classico, Burger di manzo affinato al Koji (180g), formaggio fuso, cetrioli fatti in casa.

KOJI CLASSIC ^{1,3} – 15 €

Bun classico, Burger di manzo affinato al Koji (180g), insalata fresca, speck croccante, pomodoro ramato a fette e la nostra Mayo al Limone Fermentato.

IL GIGANTE BUONO ^{1,3,7,8} – 17 €

Bun classico, Burger affinato al Koji (180g), Brie fondente, misto funghi di bosco, Culatello stagionato e i nostri speciali Pomodori Verdi Fermentati.

BLACK PISTACCHIO ^{1,3,7,8} – 18 €

Bun Nero al Carbone, Burger affinato al Koji (180g), una Burrata intera che esplode al taglio, Mortadella piastrata, Pesto di Pistacchio, Pomodorini Confit, Polvere di Limone e rucola selvatica.

CALABRIA BLACK ^{1,3,7} – 17,5 €

Bun Nero al Carbone, Burger affinato al Koji (180g), 'Nduja di Spilinga piccante, Melanzane al forno, burrata fresca, Polvere di Olive nere, Salsa Piccante al limone Fermentata e insalata.

CUORE VERDE ^{1,6,8} – 16,5 € **VEGANO**

Bun Vegano, Burger 100% vegetale, Friarielli, Cipolla Rossa Fermentata, Pomodori Secchi, Mandorle, Mayo vegana alla Carota e insalata fresca.

L'ALCHIMISTA ^{1,6} – 17 € **VEGANO**

Bun Passù vegan, scaloppa di Seitan 'frollata' al Koji (che la rende tenera come un filetto), funghi misto bosco spadellati alla nostra lacrima di cipolla rossa, crumble di carote croccante e la nostra esclusiva maionese al limone fermentato (dolce e balsamica) e rucola.

IL FUOCO SACRO ^{1,6,11} – 17 € **VEGANO**

Bun Passù vegan, bistecca di Tofu 'carnoso' (lavorata con tecnica del freddo e Koji) laccata al nostro nettare di carote fermentate, friarielli ripassati, maionese al limone fermentato, il cuore della nostra 'Nduja vegetale artigianale affumicata con legno d'ulivo e rucola.

EXTRA & BOOST DELLA CASA!

Chiedi al cameriere per aggiungerli alla tua pizza
(o a qualsiasi piatto).

GARUM DI CIPOLLE FERMENTATE

Il nostro estratto umami fatto in casa: cipolle italiane fermentate con koji e batteri lattici, ridotto lentamente per un sapore dolce, profondo e caramellato (tipo un fondo bruno vegetale super concentrato). Poche gocce, bastano per esaltare pizze rosse, bianche, con formaggi, funghi o salumi.

OLIERA CON I 4 PEPERONCINI CAPSICUM

Spirito Piccante Selezione esclusiva Made in Italy (Cava de' Tirreni): Habanero Orange (agrumato), Habanero Chocolate (terroso-cacao), Trinidad Scorpion Yellow (fruttato), Carolina Reaper (fuoco estremo). Oli piccanti a gocce raffinati – dosa tu con il contagocce in tavola! Ideale per chi ama il piccante gourmet su Diavola, 'Nduja, salame piccante o formaggi.

SALSA AGLIO FERMENTATO CON MIELE NOSTRO FERMENTATO ARTIGIANALE

Spicchi d'aglio immersi in miele crudo, fermentati naturalmente per un sapore dolce-savory, aglio morbido e miele aromatico-acidulo. Drizzle su pizza per un twist dolce-umami incredibile (perfetto su Quattro formaggi, Prosciutto crudo, Funghi, o persino su pizze con gorgonzola o 'nduja per contrasto dolce-piccante).

NETTARE DI CAROTA

Garum di carote antica tecnica romana applicata all'orto, salsa fermentata di carote, ricca di sapidità e maturata nel tempo fino a diventare un elisir denso dal sapore di miele, toffee e umami.



Porta a casa i nostri Fermentati!

Scegli dal nostro frigo il tuo preferito e portalo via. Prodotti artigianali fatti in casa perfetti per la tua cucina o come regalo originale.

IL MENÙ DEL PICCOLO GABRIEL

LE PIZZE DEI CUCCIOLI

Impasto leggero e ingredienti scelti per i più piccoli
(PORZIONE LEGGERMENTE RIDOTTA RISPETTO ALLA STANDARD)

LA MARGHERITA DI GABRIEL 1,7 – 7 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano , tanta Mozzarella Fiordilatte e un filo d'olio a crudo.

ZAMPA ROSA 1,7 – 8,5 €

Salsa di pomodoro Regina di San Marzano, Mozzarella Fiordilatte e il nostro cotto alle erbe.

I BURGER DELL'ORSETTO

Carne tenerissima grazie alla nostra frollatura speciale, serviti con le immancabili patatine.

CHEESEBURGER "SOTTOBOSCO" 1,7 – 12 €

Bun classico soffice , Hamburger di manzo 120G (affinato al Koji per renderlo tenerissimo), formaggio dolce filante,insalata.
Servito con: patatine fritte croccanti.

IL BURGER SEMPLICE 1,7 – 12 €

Bun classico, Hamburger di manzo 120G tenero (100% manzo affinato).
Servito con: patatine fritte croccanti e Ketchup a parte.



"Da noi, ogni pizza nasce dall'amore per una cucina sincera e da ingredienti scelti con cura, per deliziare grandi e piccini. Qui, i bambini sono di casa: il nostro orso Passu e il piccolo Gabriel vi aspettano per trasformare ogni pasto in un'avventura piena di sorrisi. Benvenuti nella nostra famiglia, dove la tradizione incontra il divertimento."

I nostri **partner**



Il mulino di Napoli

Farine per impasti



Bufala e Mozzarella fiordilatte

**Castellan
& Bertamini**

Verdura fresca



Polpa di pomodoro

AGGIUNTE

5€

Acciughe del Cantabrico in confezione monodose da 50 gr.

3€

Mozzarella di bufala campana (125g)

Mozzarella vegana

Burratina da 150 g

Burratina affumicata

Culatello

Affettati vegani

2€

Pancetta doppia stufata

Salsiccia trentina

Speck dell'Alto Adige

Salamino piccante

Prosciutto cotto alle erbe

Gorgonzola

Formaggio fresco spalmabile

Doppia mozzarella

Mozzarella senza lattosio

Rucola

Peperoni al forno

Melanzane alla griglia

Zucchine alla griglia

Pomodorini ciliegino

Funghi misto bosco con porcini

Tris di olive piccanti

Carciofini a spicchi

Pomodori secchi

Pinoli

Noci

Tonno

Granella di pistacchio

Mortadella con pistacchio

Mandorle

Friarielli* spadellati con aglio, olio e peperoncino

1€

Grana o grana a scaglie

Cipolla rossa di Tropea

Peperoncino fresco
piccante

Patate lesse

Capperi

Doppia polpa di pomodoro

Aglio

Semi di papavero

Semi di zucca

Mandorle tostate

gratis

Basilico fresco

Origano

Rosmarino

Paprika piccante


DI CROSTA E SCHIUMA

www.passu.it

