

### PINSE CON POMODORO E MOZZARELLA

MARGHERITA: pomodoro, bufala, basilico ed olio extravergine

NAPOLI: pomodoro, bufala, acciughe ed olio extravergine

FUNGHI: pomodoro, mozzarella, funghi champignon

NDUJA: pomodoro, mozzarella, 'nduja, alici ed olive nere

DELIZIOSA: pomodoro, mozzarella, salsiccia, finocchietto selvatico

### PINSE CON POMODORO SENZA MOZZARELLA

MARINARA: pomodoro, pachino cotti, acciughe, aglio secco, origano;

RICOTTA SALATA: pomodoro, pachino cotti, melanzane al forno, olive nere e ricotta salata;

SAPORI DI BOSCO: pomodori, porcini, rucola e ricotta salata ;

PENULTIMA: pomodoro, patate lesse, salsiccia e caciocavallo;

CALABRESE: pomodoro, funghi, cipolla, nduja, origano;

### PINSE SENZA POMODORO CON MOZZARELLA

BUFALA: bufala, rucola e pachino crudi;

GENOVESE: bufala, pesto, pachino crudi e prosciutto;

BISMARCK: mozzarella, funghi, uovo all'occhio di bue, carciofini, olive nere, prosciutto crudo;

ORTOLANA: mozz. con melanzane, zucchine e peperoni al forno;

RADICCHIO: mozzarella, radicchio e gorgonzola;

PAESANA: mozz., pachino cotti, aglio secco, rucola, pecorino;

FRIJARIELLI: mozzarella, frijarielli, salsiccia;

CARCIOFO: mozzarella, carciofo alla romana, gorgonzola;

IRLANDESE: mozzarella, crema di tartufo, patate lesse, salsiccia;

PORCINI: mozzarella, porcini, gorgonzola;

SAPORITA: mozzarella, patate lesse, funghi trifolati;

PRATOLINA: mozz., crema di tartufo, funghi, caciocavallo, speck;

SALMONE: mozzarella, salmone, rucola;

EMILIANA: mozz., pesto di pistacchio di Bronte, caciocavallo, mortadella di cinghiale;

SICILIANA: mozz., finocchietto selvatico, melanzane, rucola;

GASTONE: mozz., funghi trifolati, carciofini, mortadella di cinghiale;

GUSTOSA: mozz., crema di tartufo, rosmarino, mortadella di cinghiale;

TIROLESE: mozzarella, crema di tartufo, radicchio, speck;

FIORI DI ZUCCA: mozzarella, fiori di zucca ed alici;

### PINSE SENZA POMODORO E SENZA MOZZARELLA

FOCACCIA: olio extra vergine di oliva, sale, rosmarino;

FOCACCIA con prosciutto crudo o speck;

FOCACCIA con altri affettati;

PREFERITA: focaccia con stracchino, rucola, pachino crudi, prosciutto;

STRACCHINO: focaccia con stracchino e ciauscolo marchigiano a crudo;

ANTICA: focaccia con stracchino, olio extra verg. di oliva e pepe;  
INFERNO DEGLI DEI: focaccia con pachino cotti in salsa di peperoncini, tabasco, olio alla nduja;

MAESTRO: focaccia con zucchine condite con erba cipollina, caciocavallo e speck;

VALDOSTANA: focaccia con patate lesse, porcini, caciocavallo, speck;

ROBIOLA: focaccia con robiola e prosciutto di cinghiale;

SELVATICA: focaccia con robiola, finocchietto selvatico e speck;

MARCHIGIANA: focaccia con patate lesse, trifolati e ciauscolo cotto;

ROMANA: focaccia con patate lesse, rosmarino, pepe e porchetta romana cotta;

SALSA ROSA: focaccia con salsa rosa, lattuga, gamberetti, polpa di granchio, salmone;

NUTELLA: focaccia con ricotta, nutella e granella di nocciole;

### ... FRITTI E ... SFIZI CON MOZZARELLA. ...

FIORE di zucca, acciughe e mozzarella;

FILETTO di baccalà;

TERRA: crocchette di patate e funghi champignon, mozzarella e fagottino di melanzane;

SIMPATICO: crocchette con la 'nduja, crocchette di radicchio noce e gorgonzola e crocchetta di olive nere e prosciutto;

VEGETALE: verdure panate senza mozzarella;