

Stefano Canosci



Seguici su:

 pizzeriachicco

 stefanocanosci

 Chicco Colle



*Posta una foto della tua
serata da noi e tagga @pizzeriachicco*

ELENCO INGREDIENTI ALLERGENICI
IN CASO DI ALLERGIE COMUNICARLO ALLO STAFF

| | |
|---|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Sedano e prodotti a base di sedano |
| Uova e prodotti a base di uova | Senape e prodotti a base di senape |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| Soia e prodotti a base di soia | Lupini e prodotti a base di lupini |
| Latte e prodotti a base di latte | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

About us:

La pizzeria chicco è stata premiata con il massimo riconoscimento dalla guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso ottenendo anche il premio speciale **MIGLIOR PIZZA ALL'ITALIANA 2021**



2021 - 2022 - 2023

La pizzeria è anche presente nella classifica di **50 TOP PIZZA** aggiudicandosi la 48^a posizione nella classifica ITALIA / MONDO come **Pizzeria Top 2022**



La pizzeria è segnalata in **GUIDA L'ESPRESSO** tra le Pizzerie d'Italia.



Questi sono solo alcuni riconoscimenti che riguardano la nostra pizzeria.

Per saperne di più visita il nostro sito www.chiccocolle.it

Aspettando la pizza

VI CONSIGLIAMO IL MITICO CALZONE FRITTO RIPIENO DA
DIVIDERE CON I VOSTRI COMMENSALI...

| | |
|---|---------|
| Mozzarella, ricotta e salamino..... | € 15,00 |
| Mozzarella, prosciutto cotto DOP..... | € 15,00 |
| Mozzarella, scarola, alici, capperi e olive taggiasche..... | € 15,00 |

CONSIGLIATO IL MENÙ DEGUSTAZIONE DI CHICCO

Calzoni fritti - Pizze degustazione - Bevanda

€ 30,00

Le Classiche

| | |
|---|---------|
| MARINARA: pomodoro, aglio, origano..... | € 8,00 |
| MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, basilico..... | € 9,00 |
| BUFALA: pomodoro, mozzarella, bufala, basilico..... | € 11,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon..... | € 11,00 |
| 4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, champignon, prosciutto cotto..... | € 11,00 |
| CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, carciofi, olive, champignon..... | € 11,00 |
| CALABRESE: pomodoro, mozzarella, peperoncino, salamino piccante..... | € 11,00 |
| 4 FORMAGGI: pomodoro, mozzarella, formaggi misti..... | € 11,00 |
| PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano..... | € 11,00 |
| TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla..... | € 11,00 |
| TOSCANACCIA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, prosciutto cotto..... | € 11,00 |
| CALZONE AL FORNO CLASSICO: mozzarella, prosciutto cotto, pummarola fresca sopra..... | € 11,00 |
| CALZONE AL FORNO NAPOLI: mozzarella, ricotta, salamino piccante, pummarola fresca sopra..... | € 11,00 |

Le nostre pizze sono realizzate con le farine "Le 5 Stagioni" di Agugiaro e Figna



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Le pizze di Stefano Canosci

Le nostre pizze le potete ordinare anche in versione
"Scrocchiarella", una pizza fine ad alta digeribilità.

PIZZE FRITTE E PASSATE IN FORNO

AMATRICIANA.....€ 15,00
Pomodoro condito, pecorino romano, guanciale.

POMODORI.....€ 15,00
Pomodori gialli e rossi conditi, basilico e parmigiano reggiano

PUTTANESCA.....€ 15,00
Pomodoro condito, olive, capperi, filetto di alice

COTTO E BURRATA.....€ 15,00
Crema di burrata, prosciutto cotto, basi

Pizza & Scarpetta

“

Emblema del piacere più puro e istintivo,
la scarpetta diventa nuova proposta di
pizze dedicata agli intingoli più autentici
della nostra tradizione.

”

FONDUTA GORGONZOLA.....€ 28,00
Fonduta di gorgonzola, pomodori arrosto e lardo.

FONDUTA PARMIGIANO REGGIANO.....€ 28,00
Pomodori gialli, arrostiti con prosciutto crudo
di "Grigio-Macelleria Marzini".

FONDUTA DI SCAMORZA.....€ 28,00
melanzare fritte e passate in forno, mortadella.

FONDUTA PECORINO.....€ 28,00
Guanciale croccante e cipolle fritte e passate in forno.

(ESCLUSO SABATO SERA)

Le nostre pizze sono realizzate con le farine "Le 5 Stagioni" di Agugiaro e Figna



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Le pizze di Stefano Canosci

- MARGHERITA DOP**.....€ 13,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, pomodorino pachino Pachineat, basilico.
- BUFALA DOP**.....€ 15,00
Bufala caseificio Il Casolare, pomodorino pachino Pachineat, basilico.
- NAPOLI DOP**€ 15,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, capperi, filetto di acciughe di Sciacca, pomodorino pachino Pachineat origano di Grotte.
- IMPESTATA**.....€ 15,00
Pesto di aglio e prezzemolo, fior di latte “Caseificio Il Casolare”, filetto di acciughe di Sciacca Turturici spinate a mano in olio d’oliva, olive taggiasche.
- ZUCCHINE E GUANCIALE**.....€ 16,00
Fior di latte misto bufala “Il Casolare”, zucchine fritte passate in forno, guanciale di Amatrice.
- MELANZANE ROCK ‘N’ ROLL**.....€ 16,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, melanzane fritte e passate in forno, parmigiano reggiano, mortadella.
- SCAROLA**.....€ 16,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, scarola saltata, filetto di alici, capperi, olive taggiasche.
- VEGANA**.....€ 16,00
Ciaccino all’olio, insalata di stagione condita, pomodori freschi, basilico.
- VEGETARIANA**.....€ 16,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, melanzane e zucchine fritte passate in forno, crema di burrata, pomodori arrosto.
- CIPOLLA E SALSICCIA**.....€ 16,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, crema di parmigiano reggiano, salsiccia Antica Macelleria Marzini.
- NAPOLI POLVERIZZATA**.....€ 16,00
Fior di latte “Caseificio Il Casolare”, passata di pomodoro, origano, polvere di alici, polvere di capperi.
- POMODORI**.....€ 16,00
Passata di pomodoro, datterini gialli Pachineat, spicchi di datterino rosso Pachineat, polvere di pomodori arrosto, basilico.
- AGLIONE 2.23**.....€ 16,00
Crema di aglione home made, foglia di capperi, capperi croccante, pomodorino giallo del Piennolo.
(DISPONIBILE DA LUGLIO A SETTEMBRE)

Le nostre pizze sono realizzate con le farine “Le 5 Stagioni” di Agugiaro e Figna



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Olio Extra vergine d'Autore

Ordina al cameriere
"una girata di olio bono in diretta"€ 2.00

OLIO EVO LECCIO MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE E FIGLI

All'olfatto: piacevole odore di erba tagliata con una punta di rosmarino, una lieve nota di mandorle accompagnata da un delicato sapore di rosmarino.

OLIO EVO MAURINO MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE E FIGLI

all'olfatto: piacevole nota di foglia di pomodoro, con sentore di cipolla fresca appena tagliata che evolve in un lieve odore di mallo di noce fresca.

OLIO EVO PENDOLINO MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE E FIGLI

All'olfatto: sentore di mandorla verde con un finale delicato ed un lieve profumo di salvia.

OLIO EVO LECCIO DEL CORNO MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE E FIGLI

All'olfatto: buon sentore di rucola, un pizzico di carciofo che si evolve in un piacevole sentore di aglio fresco.

OLIO DI OLIVA BIOLOGICO "FRANTOIO" MONOCULTIVAR PRUNETI

All'olfatto: si presenta aggressivo con l'inconfondibile aroma di carciofo accompagnato da rucola e foglia di pomodoro; lunga e leggera nota di cetriolo con chiusura caratterizzata da menta, salvia e rosmarino.

OLIO DI OLIVA BIOLOGICO "LECCINO" MONOCULTIVAR PRUNETI

All'olfatto: si presenta con leggere ed avvolgenti sensazioni di erba fresca dove spiccano il prezzemolo, l'erba cipollina, il sedano e la zuccina, note accompagnatorie di mela verde.

OLIO DI OLIVA BIOLOGICO "EQUILIBRATO" MONOCULTIVAR PRUNETI

All'olfatto: si presenta con note di ravanello e carciofo, accompagnate da sensazioni di mandorla fresca e rucola. Ci abbandona con note decise di origano e rosmarino.

OLIO EVO AZIENDA OLEARIA SANTELLA EX ALBIS

All'olfatto: Il primo olio prodotto dalla spremitura di olive verdi. Un olio che presenta una carica amara e piccante intensa, accompagnata da evidenti profumi secondari di erba e carciofo, frutta bianca di mela, pera banana, spezie ed erbe aromatiche.

OLIO EVO AZIENDA OLEARIA SANTELLA IL TERZO SEME

All'olfatto: si apre con un'iniziale piacevole sensazione dolce, seguita da una carica piccante mediamente intensa, i toni amari, sono mitigati e percettibili i profumi secondari di erbe aromatiche, fiori e mandorla.

OLIO EVO AZIENDA OLEARIA SANTELLA ULTIMA STRETTA

All'olfatto: Contraddistinto da una dominante sensazione di dolce accompagnata dai sapori della frutta secca, l'ultima stretta è un olio dal profilo delicalicato.



Tipologia: Lager
Gradazione: 5 %
Grado ibu: 19
Colore: Oro Chiaro
Aroma: Sentori Fruttati e Floreali
Gusto: Equilibrato, toni di Malto e Frutta

0,33 cl - € 6,00



Tipologia: Lager maturata a freddo
Gradazione: 4 %
Grado ibu: 10
Colore: Oro Brillante
Aroma: Sentori Fruttati e Floreali
Gusto: Delicato e rinfrescante

0,33 cl - € 6,00



Tipologia: Italian Pale Ale
Gradazione: 5,2 %
Grado ibu: 35
Colore: Dorato con riflessi Ambrati
Aroma: Sentori Erbacei e Note Fruttate
Gusto: Bilanciato tra note Luppolate e note Dolci del Malto

0,33 cl - € 6,00



Tipologia: Bock
Gradazione: 7,2 %
Grado ibu: 25
Colore: Ambrato
Aroma: Note di Lamponi, Frutta Candita, Caramello, Liquirizia
Gusto: Maltato con Note di Caramello e Liquirizia

0,33 cl - € 6,00



Tipologia: Lager filtrata a freddo
Gradazione: 4,3 %
Grado ibu: 14
Colore: Oro cristallino
Aroma: Bilanciato
Gusto: Gusto fresco, dissetante, bilanciato dall'amarezza gradevole

0,55 cl - € 6,00



Tipologia: Lager Non Filtrata
Gradazione: 5 %
Grado ibu: 18
Colore: Dorato Opalescente
Aroma: Fruttato Leggero sentore di Luppolo
Gusto: Moderatamente Amaro

0,50 cl - € 6,00



Tipologia: Lager non Filtrata
Gradazione: 5 %
Grado ibu: 20
Colore: Dorato Luminoso naturalmente Opalescente
Aroma: Floreale, Fruttato
Gusto: Morbido, Fine e Delicato caratterizzato da un ingrediente speciale: i Cristalli Di Sale Marino provenienti dalle Saline di Trapani

0,50 cl - € 6,00

Dessert

DESSERT.....€ 5,00

ABBIAMO UNA COLLABORAZIONE CON LE PASTICCERIE
D'ECCELLENZA BARONE E LORENA PER I NOSTRI DESSERT.
CHIEDERE ALLO STAFF LA SELEZIONE DELLA SERATA.



Bibite e Birre

| | |
|---|--------|
| VINO DELLA CASA AL BICCHIERE..... | € 6,00 |
| BIRRA MEDIA AL BICCHIERE 0,4 CL..... | € 6,00 |
| BIRRA PICCOLA AL BICCHIERE 0,2 CL..... | € 5,00 |
| COCA COLA - FANTA - SPRITE VETRO 0,33 CL..... | € 3,00 |
| ACQUA SAN BERNARDO 1 LT..... | € 3,00 |
| ACQUA PANNA NATURALE 0,75 CL..... | € 3,00 |
| ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,75 CL..... | € 3,00 |
| AMARI E DISTILLATI..... | € 3,00 |
| CAFFÈ..... | € 2,00 |

Birre Artigianali

“La selezione di Chicco”

| | |
|---|-----------------|
| IRIS: chiara 0,75 cl - Birrificio San Quirico..... | € 15,00 |
| ESSENTIAL 2: doppio malto 0,75 cl - Birrificio San Quirico..... | € 15,00 |
| ESSENTIAL 1: chiara 0,75 cl - Birrificio San Quirico..... | € 15,00 |
| LA MÌ BIONDA LAGER NON FILTRATA chiara 0,75 cl..... | € 16,00 |
| LA MÌ ROSSA RED ALE CRUDA NON FILTRATA ramato 0,75 cl, corpo leggero, sapore deciso | € 16,00 |
| LA MÌ AMBRA BELGIUM ALE CRUDA NON FILTRATA..... ramato 0,75 cl. sentore di malto e caramello | € 16,00 |
| LA MÌ TURBA GOLDEN ALE ALE CRUDA NON FILTRATA..... estremamente delicata, ricca di profumi 0,75 cl. sentore di malto e caramello | € 16,00 |
| FINO AD ESAURIMENTO SCORTA | |
| CALIBRO 5: kolsch 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| LA SPECIAL: Belgium Strong Ale 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| DAZIO: American Pale Ale 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| FORMENTON WEISSEN: 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| LU'AU: Pacific Pale Ale 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |
| NACHO: Mexican Ale 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |
| KANGU: Australian Pale Ale 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |
| GHE-SHA: White Ipa 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |

Carta dei Vini

Realizzata con il contributo di Luca Beconcini e i
sommelier Seila Bruschi e Antonio Aquilino.

Bollicine Francesi

| | |
|--|---------|
| MONGE GRANON CREMANT DE DIEU..... | € 30,00 |
| ALLIMANT ROSÉ CREMANT..... | € 30,00 |
| CHAMPAGNE BONNET GILMERT BLANC DE BLANC..... | € 50,00 |

Bollicine Italiane

| | |
|--------------------------------------|---------|
| PROSECCO DOC TREVISO ALTE VIGNE..... | € 20,00 |
| PROSECCO DOCG ALTE VIGNE..... | € 25,00 |
| FRANCIACORTA BIONDELLI..... | € 33,00 |

San Gimignano

| | |
|-------------------------|---------|
| VERNACCIA - CESANI..... | € 30,00 |
| CHIANTI - CESANI..... | € 30,00 |

Vini Bianchi

A.A WEINBERGE

PINOT GRIGIO 2019 € 25,00

MULLER THURGAU € 28,00

CAMPANIA - A.A TORRICINO

GRECO 2020 € 25,00

FALANGHINA 2020 € 20,00

ABRUZZO - A.A LA VALLE DEL SOLE

PECORINO 2019 € 25,00

Vini Rossi

VENETO

VALPOLICELLA RUBINELLI 2019 € 25,00

ALTO ADIGE

PINOT NERO WEINBERGE € 25,00

TOSCANA

MORELLINO SUBERLI 2017 € 25,00

Rosè

ALTO ADIGE

ROSÈ WEINBERGE 2020 € 25,00

LANGUE DOC

GIPSY GRES ST. PAUL 2020 € 25,00

Stefano Canosci



Stefano Canosci



Follow us:

 pizzeriachicco

 stefanocanosci

 Chicco Colle



*Post a photo of yours
evening with us and tag @pizzeriachicco*

ALLERGEN INGREDIENTS LIST

IN CASE OF ALLERGIES, COMMUNICATE IT TO THE STAFF

| | |
|---|--|
| Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut) | Nuts and their products(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, of Brazil, pistachios, macadamia nuts) |
| Crustaceans and crustacean products | Celery and celery products |
| Eggs and egg products | Mustard and mustard-based products |
| Fish and fish products | Sesame seeds and sesame seed products |
| Peanuts and peanut products | Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg |
| Soy and soy products | Lupins and lupin-based products |
| Milk and milk-based products | Shellfish and shellfish products |

About us:

The chicco pizzeria was awarded the highest award from the Gambero Rosso guide Pizzerie d'Italia also obtaining the special award for **BEST ITALIAN PIZZA 2021**



2021 - 2022 - 2023

The pizzeria is also present in the ranking of **50 TOP PIZZAS**, gaining the 48th position in the Italy / World ranking as **Pizzeria Top 2022**



The pizzeria is indicated in the **l'ESPRESSO GUIDE** among the Pizzerias of Italy



These are just some of the awards that concern our pizzeria

To find out more, visit our website www.chiccocolle.it

Waiting for the pizza

WE RECOMMEND THE LEGENDARY STUFFED FRIED CALZONE TO SHARE WITH YOUR GUESTS...

| | |
|---|---------|
| Mozzarella, ricotta and salami..... | € 15,00 |
| Mozzarella, DOP cooked ham..... | € 15,00 |
| Mozzarella, escarole, anchovies, capers and Taggiasca olives..... | € 15,00 |

CHICCO'S TASTING MENU IS RECOMMENDED

Fried calzones - Tasting pizzas - Drink

€ 30,00

The Classics

| | |
|---|---------|
| MARINARA: tomato, garlic, oregano | € 8,00 |
| MARGHERITA: tomato, mozzarella, basil..... | € 9,00 |
| BUFALA: tomato, mozzarella, buffalo, basil..... | € 11,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI: tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms..... | € 11,00 |
| 4 STAGIONI: tomato, mozzarella, artichokes, olives, mushrooms, cooked ham..... | € 11,00 |
| CAPRICCIOSA: tomato, mozzarella, spicy salami, artichokes, olives, mushrooms.... | € 11,00 |
| CALABRESE: tomato, mozzarella, chilli pepper, spicy salam..... | € 11,00 |
| 4 FORMAGGI: tomato, mozzarella, mixed cheeses..... | € 11,00 |
| PARMIGIANA: tomato, mozzarella, aubergines, parmesan..... | € 11,00 |
| TONNO E CIPOLLA: tomato, mozzarella, tuna, onion..... | € 11,00 |
| TOSCANACCIA: tomato, mozzarella, spicy salami, sausage, cooked ham..... | € 11,00 |
| CLASSIC OVEN-BAKED CALZONE: mozzarella, cooked ham, fresh pummarola on top..... | € 11,00 |
| NAPLES BAKED CALZONE: mozzarella, ricotta, spicy salami, fresh pummarola on top..... | € 11,00 |

Our pizzas are made with "Le 5 Stagioni" flour from Agugiaro and Figna



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Stefano Canosci's pizzas

You can also order our pizzas in the "Scrocchiarella" version, a fine, highly digestible pizza.

PIZZAS FRIED AND PUT IN THE OVEN

AMATRICIANA TOMATO AND BACON.....€ 15,00
Seasoned tomato, Roman pecorino cheese, bacon

TOMATOES.....€ 15,00
Seasoned yellow and red tomatoes, basil and Parmesan cheese

PUTTANESCA.....€ 15,00
Seasoned tomato, olives, capers, anchovy fillet

COOKED HAM AND BURRATA.....€ 15,00
Burrata cream, cooked ham, bases

Pizza & Scarpetta

“

Emblem of the purest and most instinctive pleasure, the slipper becomes a new proposal for pizzas dedicated to the most authentic sauces of our tradition.

”

GORGONZOLA FONDUE.....€ 28,00
Gorgonzola fondue, roasted tomatoes and lard

PARMIGIANO REGGIANO FONDUE.....€ 28,00
Yellow tomatoes, roasted with raw ham of "Grigio-Macelleria Marzini"

SCAMORZA FONDUE.....€ 28,00
Fried aubergines passed in the oven, mortadella

PECORINO FONDUE.....€ 28,00
Crispy bacon and fried onions passed in the oven

(EXCEPT SATURDAY EVENING)

Our pizzas are made with "Le 5 Stagioni" flour from Agugiaro and Figna



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Stefano Canosci's pizzas

| | |
|---|---------|
| MARGHERITA DOP | € 13,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", Pachineat cherry tomatoes, basil | |
| BUFFALO DOP | € 15,00 |
| Il Casolare dairy buffalo mozzarella, Pachineat pachino tomatoes, basil | |
| NAPLES DOP | € 15,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", capers, Sciacca anchovy fillet, pachino PachinEat, cave oregano | |
| IMPESTATA | € 15,00 |
| Garlic and parsley pesto, fior di latte "Caseificio Il Casolare", hand boned Sciacca Turturici anchovy fillet in olive oil, Taggiasca olives | |
| COURGETTES AND GUANCIALE | € 16,00 |
| "Il Casolare" mixed buffalo mozzarella, fried courgettes passed in the oven, Amatrice bacon. | |
| EGGPLANT ROCK 'N' ROLL | € 16,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", fried aubergines passed in the oven, Parmesan cheese, mortadella. | |
| ESCAROLE | € 16,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", sautéed escarole, anchovy fillet, capers, Taggiasca olives | |
| VEGAN | € 16,00 |
| Ciaccino all'olio, seasoned salad, fresh tomatoes, basil | |
| VEGETARIAN | € 16,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", fried puréed aubergines and courgettes in the oven, burrata cream, roasted tomatoes | |
| ONION AND SAUSAGE | € 16,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", Parmesan cream, Antica Macelleria Marzini sausage | |
| PULVERIZED NAPLES | € 16,00 |
| Fior di latte "Caseificio Il Casolare", tomato puree, oregano, anchovy powder, caper powder | |
| TOMATOES | € 16,00 |
| Tomato purée, Pachineat yellow datterini tomatoes, Pachineat red date wedges, roasted tomato powder, basil | |
| GARLIC 2.23 | € 16,00 |
| Home made garlic cream, caper leaf, crunchy caper, yellow Piennolo cherry tomato. (AVAILABLE FROM JULY TO SEPTEMBER) | |

Le nostre pizze sono realizzate con le farine "Le 5 Stagioni" di Agugiaro e Figna



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Author's extra virgin olive oil

Order the waiter
"a shot of good oil live"€ 2.00

EVO OIL HOLM OAK MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE AND SONS

On the nose: pleasant smell of cut grass with a hint of rosemary, a slight note of almonds accompanied by a delicate rosemary flavour.

EVO OIL MAURINO MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE AND SONS

On the nose: pleasant note of tomato leaf, with a hint of freshly cut onion that evolves into a slight odor of fresh walnut husk.

PENDULINO EVO OIL MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE AND SONS

On the nose: hints of green almonds with a delicate finish and a slight scent of sage.

OLIO EVO LECCIO DEL CORNO MONOCULTIVAR MARINI GIUSEPPE E FIGLI

On the nose: good hint of rocket, a pinch of artichoke that evolves into a pleasant.

ORGANIC OLIVE OIL "FRANTOIO" MONOCULTIVAR PRUNETI

On the nose: it is aggressive with the unmistakable aroma of artichoke accompanied by rocket and tomato leaf; long and light note of cucumber with a finish characterized by mint, sage and rosemary.

"LECCINO" MONOCULTIVAR PRUNETI ORGANIC OLIVE OIL

On the nose: it presents itself with light and enveloping sensations of fresh grass where parsley, chives, celery and zucchini stand out, accompanying notes of green apple.

ORGANIC "BALANCED" MONOCULTIVAR PRUNETI OLIVE OIL

On the nose: it has notes of radish and artichoke, accompanied by sensations of fresh almond and rocket. It leaves us with decisive notes of oregano and rosemary.

EVO OIL SANTELLA EX ALBIS OLIVE OIL COMPANY

On the nose: the first oil produced by pressing green olives. An oil that has an intense bitter and spicy charge, accompanied by evident secondary aromas of grass and artichoke, white apple fruit, banana pear, spices and aromatic herbs.

EVO OIL SANTELLA OLIVE OIL COMPANY THE THIRD SEED

On the nose: it opens with an initial pleasant sweet sensation, followed by a medium intense spicy charge, the bitter tones, the secondary aromas of aromatic herbs, flowers and almond are mitigated and perceptible.

EVO OIL SANTELLA ULTIMA STRETTA OLIVE OIL COMPANY

On the nose: Distinguished by a dominant sensation of sweetness accompanied by the flavors of dried fruit, the last squeeze is an oil with a delicate profile.



Typology: Lager
Alcohol content: 5 %
Ibu grade: 19
Color: Light gold
Aroma: Fruity scents
and Floral
Taste: Balanced,
tones of malt and fruit

0,33 cl - € 6,00



Typology: Lager matured lager
Alcohol content: 4 %
Ibu grade: 10
Color: Brilliant Gold
Aroma: Fruity scents
and Floral
Taste: Delicate and refreshing

0,33 cl - € 6,00



Typology: Italian Pale Ale
Alcohol content: 5,2 %
Ibu grade: 35
Color: Golden with Amber reflections
Aroma: Herbaceous scents and fruity notes
Balanced between hoppy notes
Taste: and sweet malt notes

0,33 cl - € 6,00



Typology: Bock
Alcohol content: 7,2 %
Ibu grade: 25
Color: Amber
Aroma: Notes of raspberries, fruit
Candied, Caramel, Licorice
Taste: Malted with Notes of
Caramel and Licorice

0,33 cl - € 6,00



Typology: Lager filtered lager
Alcohol content: 4,3 %
Ibu grade: 14
Color: Crystalline gold
Aroma: Balanced
Fresh, thirst-quenching taste,
Taste: balanced by bitterness
agreeable

0,55 cl - € 6,00



Typology: Lager not Filtered
Alcohol content: 5 %
Ibu grade: 18
Color: Opalescent Gold
Aroma: Fruity Slight hint
of hops
Taste: Moderately Bitter

0,50 cl - € 6,00



Tipologia: Lager non Filtrata
Gradazione: 5 %
Grado ibu: 20
Colore: Dorato Luminoso naturalmente Opalescente
Aroma: Floreale, Fruttato
Gusto: Morbido, Fine e Delicato caratterizzato da
un ingrediente speciale: i Cristalli Di Sale Marino
provenienti dalle Saline di Trapani

0,50 cl - € 6,00

Dessert

DESSERT.....€ 5,00

WE HAVE A PARTNERSHIP WITH PASTRY SHOPS OF EXCELLENCE BARONE AND LORRAINE FOR OUR DESSERTS.
ASK THE STAFF FOR THE SELECTION OF THE EVENING.



Drinks and Beers

| | |
|---|--------|
| HOUSE WINE BY THE GLASS..... | € 6,00 |
| MEDIUM BEER BY THE GLASS 0,4 CL..... | € 6,00 |
| SMALL BEER BY THE GLASS 0,2 CL..... | € 5,00 |
| COCA COLA - FANTA - SPRITE GLASS 0.33 CL..... | € 3,00 |
| SAN BERNARDO WATER 1 LT..... | € 3,00 |
| NATURAL CREAMY WATER 0,75 CL..... | € 3,00 |
| SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER 0.75 CL..... | € 3,00 |
| BITTERSAND DISTILLATES..... | € 3,00 |
| COFFEE..... | € 2,00 |

Homemade beers

“Chicco's selection”

| | |
|---|---------|
| IRIS: clear 0.75 cl - San Quirico Brewery..... | € 15,00 |
| ESSENTIAL 2: double malt 0.75 cl - San Quirico Brewery..... | € 15,00 |
| ESSENTIAL 1: clear 0.75 cl - San Quirico Brewery..... | € 15,00 |
| LA MÌ BIONDA LAGER NOT FILTERED..... | € 16,00 |
| clear 0.75 cl raw, not refermented, extremely digestible | |
| LA MÌ ROSSA RED ALE RAW NOT FILTERED..... | € 16,00 |
| coppery 0.75 cl light body, strong flavor | |
| LA MÌ AMBRA BELGIUM ALE RAW NOT FILTERED..... | € 16,00 |
| coppery 0.75 cl hints of malt and caramel | |
| LA MÌ TURBA GOLDEN ALE UNFILTERED RAW ALE..... | € 16,00 |
| extremely delicate, full of perfumes. 0.75 cl hints of malt and caramel | |

WHILE SUPPLIES LAST

| | |
|---|-----------------|
| CALIBRO 5: kolsch 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| LA SPECIAL: Belgium Strong Ale 0.50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| DAZIO: American Pale Ale 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| FORMENTON WEISSEN: 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 13,00 |
| LU'AU: Pacific Pale Ale 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |
| NACHO: Mexican Ale 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |
| KANGU: Australian Pale Ale 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |
| GHE-SHA: White Ipa 0,35 / 0,50 cl - Casa Vecchia di Ivan Borsato..... | € 10,00 / 13,00 |

Wine list

Realized with the contribution of Luca Beconcini and i
sommelier Seila Bruschi and Antonio Aquilino.

French bubbles

| | |
|--|---------|
| MONGE GRANON CREMANT DE DIEU..... | € 30,00 |
| ALLIMANT ROSÈ CREMANT..... | € 30,00 |
| CHAMPAGNE BONNET GILMERT BLANC DE BLANC..... | € 50,00 |

Italian bubbles

| | |
|--------------------------------------|---------|
| PROSECCO DOC TREVISO ALTE VIGNE..... | € 20,00 |
| PROSECCO DOCG ALTE VIGNE..... | € 25,00 |
| FRANCIACORTA BIONDELLI..... | € 33,00 |

San Gimignano wine

| | |
|-------------------------|---------|
| VERNACCIA - CESANI..... | € 30,00 |
| CHIANTI - CESANI..... | € 30,00 |

White wines

A.A WEINBERGE

PINOT GRIGIO 2019 € 25,00

MULLER THURGAU € 28,00

CAMPANIA - A.A TORRICINO

GRECO 2020 € 25,00

FALANGHINA 2020 € 20,00

ABRUZZO - A.A LA VALLE DEL SOLE

PECORINO 2019 € 25,00

Red wines

VENETO

VALPOLICELLA RUBINELLI 2019 € 25,00

ALTO ADIGE

PINOT NERO WEINBERGE € 25,00

TOSCANA

MORELLINO SUBERLI 2017 € 25,00

Rosè wines

ALTO ADIGE

ROSÈ WEINBERGE 2020 € 25,00

LANGUE DOC

GIPSY GRES ST. PAUL 2020 € 25,00

Stefano Canosci

