



La pizza
è una
Fornace
cosa seria

Matris

Menu

Chi ben comincia

*

Gluten free +1

Frittatina macinato e piselli* (1 pz)

3

Bucatino di Gragnano, macinato di manzo, fior di latte del Casolare, piselli, Parmigiano Reggiano, besciamella e ragù

Frittatina alla napoletana (1 pz)

4

Bucatino di Gragnano, besciamella, parmigiana di melanzane, fiordilatte del Casolare, Parmigiano Reggiano

Frittatina di pasta e patate (1 pz)

4

Pasta mista di Gragnano, provola del Casolare, patate, besciamella e Parmigiano Reggiano

Crocchè napoletano* (3 pz)

5,5

Patate, fior di latte del Casolare, Parmigiano Reggiano, salame napoletano, pepe e sale

Montanarina (1 pz)

4

Provola del Casolare, broccoletti saltati, trito di salsiccia

Soffietti al pomodoro

5

Pasta soffice con pomodorino datterino, basilico, Parmigiano Reggiano, aglio Orsino, origano di montagna

Bruschette al datterino (1 pz)

3

Pane pizza bruschettato, pomodorini datterini, basilico, origano di montagna e aglio Orsino

Patatine fritte fresche*

4,5

Patatine iberiche*

7

Patatine fresche, cheddar, frigoli di jamon iberico

Coperto +2

! Tutti i piatti potrebbero avere un'aggiunta di latticini:

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali preferenze, intolleranze e allergie.

Le pizze classiche

*

Gluten free +3

Donna Margherita* 6,5

Pomodoro San Marzano, fior di latte del Casolare e olio EVO

Bufala* 10

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP e olio EVO

Filetto* 8,5

Fior di latte del Casolare, pomodorini datterini, olio EVO, Parmigiano Reggiano

Forte* 9,5

Pomodoro San Marzano, salsiccia a punta di coltello, Fior di latte del Casolare, olio EVO

Bella Napoli* 7,5

Pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina, origano di montagna, olive caiazzane e olio all'aglio

‘Ntupposa* 11

Pomodoro San Marzano, fior di latte del Casolare, funghi champignon, carciofi in olio, cotto arrosto di Praga, salame Napoli e olio EVO

Gustosa* 10

Fior di latte del Casolare, salsiccia a punta di coltello, provola e friarielli

⚠ **Le pizze vengono servite come proposte nel menù;**
Non è pertanto possibile richiedere modifiche o variazioni agli ingredienti.

⚠ **Tutti i piatti potrebbero avere un'aggiunta di latticini:**
Si prega di comunicare al personale di sala eventuali preferenze, intolleranze e allergie.

Le pizze special



Gluten free +3

Zuccona*

11,5

Crema di zucca, gorgonzola, guanciale, tarallo sbriciolato

Cascata culatello*

14

Mozzarella di bufala DOP, all'uscita rucola, culatello 48 mesi, scaglie di reggiano, olive caiazzane, olio EVO

Nerano

10,5

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola dolce, zucchine fritte, mentuccia, pepe fresco, olio EVO

Matris*

15

Focaccia cotta chiusa con origano all'interno e parmigiano in cottura; all'uscita: bufala, culatello, rucola, datterino scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO

Bronte*

13

Fior di latte, crema di pistacchio, a crudo mortadella IGP, ciuffi di ricotta al pistacchio, scorzetta di limone, olio EVO

Cotto a crudo*

13,5

Focaccia: mozzarella di bufala, cotto arrosto, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio EVO

Jamon*

18

Fior di latte del Casolare, provola, Jamon 100% de bejota, cipolla rossa caramellata, fili di peperoncini e olio EVO

La Spelunca

12

Ragù napoletano, polpettine di manzo e Parmigiano Reggiano

! **Le pizze vengono servite come proposte nel menù;**

Non è pertanto possibile richiedere modifiche o variazioni agli ingredienti.

! **Tutti i piatti potrebbero avere un'aggiunta di latticini:**

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali preferenze, intolleranze e allergie.

Le pizze a ruoto

*

Gluten free +3

Cafoncella*

11,5

Pomodorini datterini gialli e rossi, acciughe del Cantabriko, capperi di Salina, origano di montagna e olio all'aglio

Classica*

10

Pomodoro San Marzano Corbara, olio all'aglio, origano di montagna

Patanella*

12,5

Fior di latte e provola del Casolare, patate a fette condite, pancetta paesana, pecorino romano buccia nera e olio EVO

Crudaiola*

12,5

Fior di latte e provola del Casolare, julienne di zucchine, pecorino romano buccia nera, olive taggiasche e gorgonzola dolce; all'uscita: pomodorini semi-dry e olio EVO

Genovese

14

Fior di latte del Casolare, sugo alla genovese, manzo, pecorino romano, olio EVO

Parmigiana

14,5

Fior di latte del casolare, parmigiana di melanzane alla napoletana, croccante di Parmigiano e olio EVO

Porcina Tartufata*

18

Fior di latte del Casolare, funghi porcini, tartufo, salsiccia a punta di coltello, olio EVO

Cecina de Lèon*

14,5

Focaccia cotta nel ruoto; all'uscita: misticanza, prosciutto di manzo iberico, pomodorino semi- dry, mayo al limone, olio EVO

! **Le pizze vengono servite come proposte nel menù;**

non è pertanto possibile richiedere modifiche o variazioni agli ingredienti.

! **Tutti i piatti potrebbero avere un'aggiunta di latticini:**

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali preferenze, intolleranze e allergie.

Ripieni fritti e al forno

Verace (fritta) 11

Cicoli, ricotta a crema, provola del Casolare, pomodoro San Marzano, pepe macinato

Riccia (al forno) 11,5

Scarola riccia a crudo, olive caiazzane, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina, olio EVO

Bistrot

Hamburger di Fassona 250g 16

Servito con provola del Casolare, funghi porcini e pane pizza tostato

Montanara 12

Cotoletta di Maiale; all'uscita: mozzarella di Bufala, cotto arrosto, pomodoro, parmigiano reggiana e olio Evo

La contadina 11

Stracciotti di pollo, scarola riccia, misticanza, pomodorini semi-dry, melanzane e zucchine grigliate

Jamon 100% iberico de Bellota 24

Il gran finale

PizzCàCrem 8

Pizza cotta al forno farcita con crema pasticcera e amarene sciroppate

Calde calde alla Nutella 6

Soffio di pasta fritta ripassate nello zucchero servite con nutella e granella di noccioline

Cheesecake 6

Formaggio cremoso, base di biscotti al cacao, panna montata e frutti di bosco

Tiramisù 6

Savoiardi inzuppati nel caffè, crema di mascarpone, spolverata di cacao

Dolce gluten free 8

Secondo disponibilità

Drink list

Acqua naturale/frizzante Orsini	75 cl	3,5
Fanta	in vetro	33 cl
Coca-Cola / Zero	in vetro	33 cl

Birre alla spina

Leffe Rouge Belgio	33 cl	5
Tipologia: Abbazia - Gradazione: 6,6°		
Colore: Ambrato - Profumo: Leggermente fruttato		
Löwenbräu Urtype Germania	20 cl	40 cl
Tipologia: Superpremium - Gradazione: 5,4°		3,5/5
Colore: Dorato - Profumo: Luppolo fresco		
Franziskaner Germania	30 cl	4,5
Tipologia: Weissbier - Gradazione: 5°		
Colore: Torbido Dorato - Profumo: Leggero e fresco		

Birre in bottiglia

Riegel Privat	33 cl	4
Chiara cruda Baviera - 5,2%		
Dulcis	33 cl	6
Strong Ale ambrato carico - 11%		
Augustus 8	33 cl	6
Weizen doppel bock ambrata - 8%		
Landbier	50 cl	5,5
Export hell Dorato - 5,3%		
Simco 3	33 cl	6
American IPA biondo scuro - 5%		
Mongozo	33 cl	5
Senza glutine		

Caffè 1,5

Amari

Amaro del Capo – 35%	4
Limoncello della Costiera Amalfitana – 30%	4
Jefferson – 30%	5
Meloncello – 30%	4
Fernet Branca – 39%	4
Liquirizia – 21%	4
Montenegro – 23%	4
Jagermeister – 35%	4

Distillati

Bonaventura maschio Grappa 903 barrique 5	5
Selezione Bonaventura maschio - 40%	
Berta - Villa Prato barrique invecchiata	6
Vinacce tipiche piemontesi - 40%	
Berta - Villa Prato bianca	6
Vinacce tipiche piemontesi - 40%	
Distilleria marzadro - 18 lune	5
Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay 40%	
François Peyrot	8
Cognac invecchiato alle pere William	
Ron Zacapa Gran Reserva 23 Years	7
Guatemala - 40%	
Rum Don Papa	9
Filippine - 40%	
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	7
Repubblica Bolivariana del Venezuela - 40%	

Distillati

Rum El Dorado 15 Years Special Reserve 10
Guyana - 43%

Talisker 10 Years 8
Single malt scotch whisky - 45,8%

Nikka from the barrel 12
Blended japanese whisky - 51,4%

Champagne

Moët & Chandon 165
Moët & Chandon ICE Imperial - AOC - 12%
Pinot meunier, Chardonnay, Pinot nero

Veuve Clicquot 100
Brut cuvée Saint Pétersbourg - AOC - 12%
Pinot meunier, Chardonnay, Pinot nero

Spumanti

Naonis Brut 25
Glera - DOC - 11% DOC

Naonis Rose Extra Dry 25
Glera, Pinot nero - DOC - 11,5%

Cocktail

Aperol Spritz 10

Gin Tonic/Lemon Basic 10

Gin Tonic/Lemon Premium 15



