



**DEGUSTAZIONE  
FUTURAMA**

*6 portate*

**25.00€**

*a persona*

*min. 2 persone*

*escluse bibite*

# FRITTI

**CROCCHE'** 1.50€

**CHIPS** 5.00€

**CHIPS** 6.00€

**CON FONDATA**

**SUPPLI'**

**CACIOPEPE**

3.50€

**RAGU' BOLOGNESE**

3.50€

**FRITTATINE**

**BRACIOLA**

*ragù di braciola di capra, cotto ad alte temperature*

**CARBONARA**

*uova, guanciale, pecorino*

**3P**

*pasta, patate e provola*

**SURPRISE**

*a sorpresa*

3.50€

# FRITTI

## MONTANARINA

POMODORO E FONDATA  
DI PARMIGIANO

2.50€

## CALZONCINO RIPIENO

*provola di agerola, scarola, baccalà,  
salsa thai*

3.00€

## POLENTA

*salsiccia, funghi porcini*

3.00€

*+tartufo*

1.50€

**ENTRA NEL  
MONDO**

**DELLA**

**FUTURE**

**PIZZA**

# PRIMA LA FRIGGIAMO

**ITALY**

*pomodorini dattalo in doppia consistenza,  
bufala, e parmigiano al basilico*

**12.00€**

**SCAROLA & BACCALÀ**

*fior di latte, scarola saltata, baccalà fritto,  
salsa agrodolce, polvere di olive*

**13.00€**

**LA DOMENICA**

*ragù bolognese, parmigiano*

**11.00€**

**POI  
LA  
RIPASSIAMO**

# PADELLINO

*miscela di farina con grani antichi e semi, cotto in ruoto*

## LUNA PARK

*fior di latte, pecorino, finocchiona, pere lamellate, cioccolato fondente, rum*

**15.00€**

## AMATRICIANA CAMPANA

*in cottura pomodoro e pancetta pepata, in uscita stracciata di bufala, gocce di pesto di basilico*

**13.00€**

## PADELLINO FREE-ARIELL

*Provola, crema di friarielli, caciocavallo, riduzione di pomodorini rossi cotti al forno, salsiccioncino scamosciato*

**13.50€**

## PIZZE IN PALA

*multicereali, semola e semi, impasto friabile*

## FRESCA

*scarola, pomodorini, alici, stracciata e polvere di olive*

**13.00€**

## AUTUNNO

## CRUNCH

*zucca grigliata, fior di latte, funghi porcini, salsiccia di maiale, fonduta di parmigiano*

**14.00€**

## PORCHETTA

*crema di patate, provola, porchetta di ariccia*

**13.00€**



## **NAPOLETANO**

*fior di latte, ricotta, salame, pepe*

**9.00€**

## **SALERNITANO**

*scarola, capperi, olive, alici di Cetara,  
provola*

**9.00€**



# DAL PASSATO

## **MARGHERITA\***

*pomodoro, fior di latte, basilico, olio*

**6.00€**

## **MARINARA DEI SARRASTRI\***

*pomodoro, origano del monte Saro, aglio, olio, olive*

**5.00€**

## **NAPOLETANA\***

*antico pomodoro di napoli, origano del monte Saro, aglio, alici di cetara, olive capperi, olio*

**6.50€**

## **ZITONE\***

*pomodoro, parmigiano reggiano, olio, basilico*

**6.00€**

## **VERACE**

*pomodoro, bufala, grana padano, olio, basilico*

**8.00€**

## **MONTANARA [CARRETTIERA]**

*salsiccia, friarielli, provola*

**8.00€**

*\*disponibili a ruota di carro [+ 1€]*

# DAL PASSATO

## LA MIA CAPRICCIOSA

*fior di latte, funghi arrosto, prosciutto cotto arrosto, polvere di olive, riduzione di pomodorini cotti al forno, olio, basilico*

**11.00€**

## ORTOLANA DI STAGIONE

*fior di latte, verdure e ortaggi di stagione*

**8.00€**

## FAKE PROVOLA E PEPE\*

*pomodoro, fior di latte, cacioricotta di bufala affumicato, pepe macinato, basilico, olio*

**7.50€**

## FORMAGGI 'N' ONE CONFETTURA

*fior di latte, mousse di bufala, pecorino buccia nera, confettura ai fichi bianchi, blu di bufala*

**11.00€**

## DOPO-VERA

*fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini semi-dry, pesto di rucola, stracciata*

**9.00€**

*\*disponibili a ruota di carro [+ 1€]*

# NEL PRESENTE

## **MICHELE MARESCA**

*fior di latte, salsa segreta a base di pesto, pancetta cotta affumicata, grana*

**9.00€**

## **BRACIOLA**

*ragù di braciola di capra cotto a basse temperature, grana, olio, basilico*

**12.00€**

## **OASI**

*fior di latte, patate al forno, porcini saltati al burro salato, salsiccia, caciocavallo, olio, basilico*

**10.00€**

## **STRACCHINO**

*fior di latte, speck, noci, crema di stracchino, confettura di fichi, scaglie di parmigiano, olio, basilico*

**10.00€**

## **SCOSTUMATA**

*fior di latte, salsiccionone scamosciato burratina pugliese, olio di tartufo*

**11.00€**

## **SERGEANTE**

*fior di latte, salsiccia, olive, pomodorini, in uscita: scarola cruda*

**9.00€**

## **VELLUTATA**

*vellutata di zucca, pancetta pepata, provolone del monaco, fior di latte, olio evo, basilico*

**9.00€**

# VERSO IL FUTURO

## **SASA' IN LOMBARDIA**

*fior di latte, porcini, polenta fritta,  
fonduta di blu di bufala, tartufo*

**15.00€**

## **NOSTALGIA CALABRIA**

*crema di spinaci saltati al burro, anduja  
nocciole tostate, fior di latte, fonduta  
di parmigiano*

**11.50€**

## **MARTINA D'AUTUNNO**

*fior di latte, capocollo di Martina franca,  
castagne al forno, melograno*

**12.00€**

**TUTTE LE NOSTRE  
PIZZE POSSONO  
ESSERE**

**RICHIESTE COL  
NOSTRO  
IMPASTO**

**HOMEMADE**

**GLUTEN  
FREE**

**SENZA GLUTINE 1.50€**

**SENZA LATTOSIO 1.50€**

# DOLECI

***Tiramisù***

**6.00€**

***Babbà classico***

***napoletano***

**5.00€**

***Cheesecake scomposta***

***frutti di bosco / cocco e cioccolato /  
cioccolato / caramello salato***

**6.00€**

***Brownie con gelato***

***alla vaniglia***

**6.00€**

# BIRRE

## IN BOTTIGLIA

FISCHER 65cl	6.00€
ERDINGER WEISSBIER 50cl	5.00€
LA CHOUFFE 33cl	5.50€
MC CHOUFFE 33cl	5.50€
NASTRO AZZURRO 33cl	2.50€

## GLUTEN FREE BID

BRUNEHAUT AMBREE	6.00€
BRUNEHAUT BLANCHE	6.00€

## ALLA SPINA

FRAVORT CHIARA 20cl	2.50€
FRAVORT CHIARA 40cl	5.00€
FRAVORT AMBRATA 20cl	3.00€
FRAVORT AMBRATA 40cl	5.00€

# BIBITE

COCA COLA 33cl	2.50€
COCA COLA ZERO 33cl	2.50€
FANTA 33cl	2.50€
ACQUA NATURALE 75cl	2.00€
ACQUA FRIZZANTE 75cl	2.00€

# DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO	3.00€
AMARO LUCANO	2.50€
JEFFERSON	5.00€
AMARO PANORAMA	4.00€
GRAPPA BIANCA	3.00€
GRAPPA BARRICATA	3.00€

**COOPERATA**  
**2.00€**

# ALLERGENI

## 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

## 2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

## 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI

## 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI

Tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

## 5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI

## 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

## 7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

## 8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), Nocciole (*Corylus avellana*),  
Noci (*Juglans regia*),  
Noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*),  
Noci di Pecan (*Carya illinoensis* – Wangenh. – K. Koch),  
Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),  
Pistacchi (*Pistacia vera*),  
Noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*),  
e prodotti derivati.

## 9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

## 10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

## 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

## 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO<sub>2</sub>

## 13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI

## 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

**Qualche dubbio sugli allergeni? chiedi al nostro personale!**