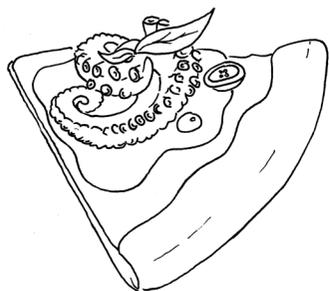


I NOSTRI IMPASTI LIEVITATI

*Il rapporto con la tradizione è molto forte.
I sapori e il gusto devono essere quelli di una volta
con un tocco personale.*

~ Davide Croce

TONDA NAPOLI



*Morbida, leggera, classica
con farine integrali.*

POMODORO E MOZZARELLA

Margherita Equilibri con pomodoro San Marzano DOP “Virtuna” fior di latte a latte crudo, pesto di basilico e basilico fresco ~ 12,50 [1.7.8]

Marinara Equilibri con crema di datterino Caramella, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina, origano di Pantelleria e olio profumato all’aglio rosso di Sulmona ~ 12,50 [1.4]

Regina margherita
con pomodoro Corbarino “Corbari”, bocconcini di mozzata di bufala del Cilento, pesto di basilico e datterino confit ~ 14,50 [1.7.8]
+ acciughe del Cantabrico ~ 16,50

Buona
con pomodoro Pera d’Abruzzo e Corbarino, cuore di burrata d’Andria acciuga del Cantabrico, emulsione di basilico, pomodoro confit e confettura al peperoncino “Quattrociocchi” BIO ~ 17,00 [1.7.8]

Petra
dove la farina diventa arte

PETRA 0201

Petra Evolutiva 0201 è una farina di tipo “1” di grano tenero biologico Evolutivo, coltivato in Sicilia.

La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.

Pomod’Oro

con base di pomodoro S. Marzano Virtuna, pomodorini colorati del Vesuvio in conserva, stracciatella d’Andria a latte crudo confettura di pomodoro rosso e giallo, emulsione al basilico ~ 16,00 [1.7.8]

Margherita dello Chef

con corbarino di Corbara, pomodoro Pera d’Abruzzo, Piennolo del Vesuvio, San Marzano Gerardo di Nola, con mozzata di bufala del Cilento, cuore di burrata d’Andria, mozzarella fior di latte ricotta di bufala ed emulsione al basilico ~ 16,00 [1.7.8]

LE CLASSICHE EQUILIBRI

Friarielli e Salsiccia

con mozzarella fior di latte, friarielli di Corbara, salsiccia “Meggio” pomodoro del Piennolo rosso e giallo, cuore di burrata d’Andria e confettura al peperoncino “Quattrociocchi” BIO ~ 15,50 [1.7]

Polposa

(base margherita) con cuore di burrata d’Andria, piovra caramellata, olive Taggiasche pomodorino confit ed emulsione di basilico ~ 16,50 [1.4.7.8]

Capesante e Asparagi

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, cappesante nostrane, asparagi cuore di burrata d'Andria, guanciale di Colonnata, salsa carbonara pomodorino confit ed emulsione al basilico ~ 20,00 [1.3.7.8.10.14.15]

Pata Negra e Fichi

(base bianca) con fior di latte a latte crudo, prosciutto Pata Negra "Maldonado", fichi dottati caramellati, noci di Pecan, cuore di burrata d'Andria, colatura di fichi ed emulsione al basilico ~ 20,00 [1.7.8.12.15]

Caramella

con datterino "Caramella", salsiccia fresca "Lovison", mozzata di bufala "Nduja" calabra ed emulsione al basilico ~ 17,50 [1.7.8.12.15]

Calabria vs Abruzzo

(base margherita) con 'Nduja di Spilinga, Ventricina Fragassi cuore di burrata d'Andria, acciughe del Cantabrico, olive Tiaggiasche capperi di Selargius, pomodoro datterino, parmigiano Vacche Rosse 24 mesi ed emulsione al basilico ~ 16,50 [1.4.7.8.12.15]

Piennolo e Ilario

con pomodoro del Piennolo del Vesuvio, cuore di burrata d'Andria prosciutto Sant'Ilario ed emulsione al basilico ~ 17,50 [1.7.8.15]

Parmigiana

(base margherita) con parmigiana "Equilibri", cuore di burrata d'Andria, emulsione di basilico, pomodoro confit e parmigiano Vacche Rosse ~ 16,00 [1.4.7.8]

PIZZE DEL MESE

Black Angus

pizza a base bianca con asparagi, bresaola di Black Angus "Giò Porro" pesto di rucola, noci Pecan e robiola latteria Perenzin ~ 19,00 [1.7.8.16]

Asparagi

pizza a base crema di asparagi verdi, fior di latte a latte crudo asparagi bianchi, scampi, emulsione di aglio fermentato, acciughe del Cantabrico, focchi di burrata e tuorlo d'uovo marinato ~ 21,00 [1.2.3.4.5.7.10]

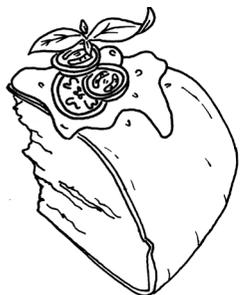
Carciofi e Crociata

pizza a base crema di carciofi, fior di latte a latte crudo, carciofi alla romana, crociata alla Bonacolsi, fonduta di pecorino DOP "Caseificio Fiorino" e olio alla mentuccia ~ 20,00 [1.5.7.15]

Mediterranea

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, pomodoro del Piennolo del Vesuvio, mozzata di bufala del Cilento, olive Arriganate acciughe del Cantabrico, pesto di prezzemolo e origano ~ 17,00 [1.4.7.8]

NUVOLA AL VAPORE



*Alta, soffice, cotta al vapore
rigenerata in forno
e farcita a crudo*

Re dei crudi di Parma

con cuore burrata d'Andria, prosciutto crudo Sant'Ilario
confettura di pomodoro e valerianella [1.7.15]
17,50

Bolognese

con cuore di burrata d'Andria, mortadella bolognese
"La Mora Artigianquality" e perline di tartufo nero [1.3.7.10.12.15]
16,00

Parmense

con cuore di burrata d'Andria, culatello di Zibello DOP
e carciofo in agrodolce [1.7.15]
18,50



PETRA 5078

*Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di farina di soia e farina di farro integrale e crusca tostata.
il contenuto in farro conferisce friabilità e aromaticità,
soia e crusca tostata enfatizzano la fragranza e digeribilità
dell'impasto.*

Ispanica

con cuore di burrata d'Andria a latte crudo, acciughe del Cantabrico
datterino confit, confettura di peperoncino
"Quattrociocchi" BIO ed emulsione di basilico [1.7.15]
15,00

Pata Negra

con cuore di burrata d'Andria, Pata Negra
e confettura di pomodoro rosso e giallo [1.7.15]
20,00

Bresaola

Bresaola di Black Angus "Giò Porro" con cremoso di capra a latte crudo
"Lo Puy", pesto di noci di Pecan e asparagi in agrodolce [1.7.8.16]
18,00

***NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE**

PALA



*Ariosa, digeribile
si scioglie in bocca*

Bufala e piennolo

pizza a base margherita con mozzata di bufala del Cilento
pomodoro del Piennolo e basilico (acciughe del Cantabrico +2€) [1.7.8]

16,50

Sant'Ilario

pizza a base margherita con cuore di burrata d'Andria a latte crudo
prosciutto crudo di Sant'Ilario e valerianella [1.7.15]

19,50

Pata Negra

pizza a base bianca con fior di latte a latte crudo, burrata d'Andria
Pata Negra "Maldonado", pomodorini freschi colorati
e salsa al balsamico tradizionale [1.7.15]

21,00



PETRA 5072

coperto e servizio ~ 3,00

*Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di germe
di grano stabilizzato attraverso uno speciale processo di
essiccazione che non ne altera le peculiarità.*

*Il lungo diagramma di macinazione a cilindri è studiato in
maniera tale da poter rispettare al meglio le caratteristiche
del cereale di partenza.*

Mortadella

Pizza a base bianca con mozzarella fior di latte a latte crudo
mortadella "Mora Mora", mousse di ricotta di bufala in cestino
pesto di pistacchio, guacamole e germogli [1,3,5,7,8,10,15]

19,50

Semidry

pizza a base pomodoro San Marzano Virtuna DOP
con pomodoro semidry, stracciatella di bufala a latte crudo
acciughe del Cantabrico, emulsione al basilico e peperoncino confit
[1.4.7.8.12]

18,50

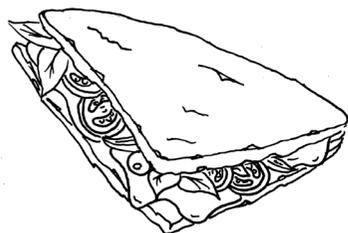
Cotto Artigianale

pizza a base margherita, salsa di pomodoro Corbarino
prosciutto cotto artigianale affumicato, robiola "Latteria Perenzin"
olive Taggiasche ed erbe aromatiche di stagione [1.7.15]

19,50

***NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE**

ROMANA FARCITA



*Leggerissima, croccante,
farcita al centro,
proposta in più tranci*

Caprese

con pomodoro San Marzano, mozzata di bufala del Cilento
scarola riccia e pesto di basilico [1.3.7.8.10.15]

15,50

+ acciughe del Cantabrico 2€

Mora Mora

con mortadella "Mora Mora" romagnola
cuore di burrata d'Andria
e pesto di pistacchio [1.3.8.10.12.15]

17,50

Petra[®]
dove la farina diventa arte

PETRA 0104 HP

*Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati con ceci
germogliati e farro germogliato.*

*La germogliazione controllata, applicata a cereali diversi dal
grano tenero, consente di unire le caratteristiche tecnologiche
della germogliazione alle caratteristiche sensoriali derivanti
dall'utilizzo di ogni singolo cereale.*

Melanzana

con melanzana frita, pomodoro San Marzano, cuore di burrata d'Andria
emulsione al basilico e parmigiano reggiano Vacche Rosse 24 mesi [1.7.8]

16,50

Club Sandwich

con crema trevigiana, bacon croccante, pollo, frittatina sottile,
pomodoro Jesolano, valeriana e salsa rosa [1.3.7.10.15]

18,00

Porchetta

Porchetta Meggiolaro Gran Riserva, con salsa tonnata
asparagi in agretto e scamorza affumicata [1.3.4.5.7.15]

18,00

***NON SI ESEGUONO MODIFICHE ALLE PIZZE**

PIZZA FRITTA

NOVITÀ

*Pizza fritta e rigenerata in
forno, farine selezionate con
riso e orzo germogliato*

Norma

con pomodoro San Marzano Virtuna, cuore di burrata d'Andria
melanzane fritte, ricotta salata ed emulsione al basilico [1.7.8]

17,50

Fassona

con toma piemontese, tartare di Fassona "La Granda"
carciofini in agrodolce, salsa all'uovo
e perlage di tartufo nero [1.3.5.7.8.10.16]

21,00

Tataki

con tataki di tonno, salsa tonnata, asparagi in agretto
e foglie di capperi [1.4.7]

20,00

Petra
dove la farina diventa arte

PETRA 0103 HP

coperto e servizio ~ 3,00

*Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati con riso
germogliato e orzo germogliato.*

*La germogliazione controllata, applicata a cereali diversi dal
grano tenero, consente di unire le caratteristiche tecnologiche
della germogliazione alle caratteristiche sensoriali derivanti
dall'utilizzo di ogni singolo cereale.*

Chorizo e Cantabrico

Chorizo "Maldonado" e acciughe del Cantabrico
con salsa di pomodoro Corbarino, stracciatella
origano di Sicilia ed emulsione al basilico [1.4.7.8.15.16]

17,50

Rosoline e Taggiasche

con salsa di pomodoro Corbarino, stracciatella
rosoline, olive Taggiasche
confettura al peperoncino ed emulsione al basilico [1.7]

16,50

Crociata alla Bonacolsi

con stracciatella, crociata alla Bonacolsi e carciofini in agretto [1.5.7.15]

20,00

ALLERGENI

1.CEREALI 2.CROSTACEI 3.UOVA 4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA 7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO 10.SENAPE
11.SEMI DI SESAMO 12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI 15.MAIALE 16.MANZO