

*La nostra pizza contemporanea
è il frutto di una ricerca
che mira a ottenere un impasto leggero
e digeribile con la lenta lievitazione
e l'idratazione al 70 %
Volge uno sguardo alla tradizione
classica napoletana e sposa l'alta
qualità degli ingredienti tipici
italiani.*



SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL



www.laferrataristorante.it



LA PIZ ZER IA



LA FERRATA

LA NOSTRA PIZZA

<i>GL</i>	LA FERRATA pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, speck d'oca, rucola, e burratina	€ 15
<i>GLFG</i>	NORD E SUD mozzarella di bufala, mortadella, burrata da 100 gr. e granella di pistacchi	€ 13
<i>GLP</i>	LA TONNARA mozzarella di bufala, carpaccio di tonno affumicato, porro stufato, stracciatella aromatizzata al limone, pomodorini secchi e olive taggiasche	€ 17
<i>GL</i>	BLACK ANGUS mozzarella, bufala in cottura, speck di black angus , filetto di pomodoro semi dry, stracciatella di burrata e rucola	€ 17
<i>GL</i>	AI 3 POMODORI mozzarella, bufala in cottura, pesto di basilico, pomodorini semi dry rossi, gialli, verd e stracciatella di burrata	€ 15
<i>GLP</i>	CANTABRICO cacio e pepe, tartare di manzo e acciughe del cantabrico	€ 18
<i>GM</i>	MEDITERRANEO Piovra, pomodorini semi dry e olive taggiasche	€ 18

MENU' DEGUSTAZIONE
SOLO SU PRENOTAZIONE - minimo 2 persone

<i>GLP</i>	POMODORI VERDI FRITTI ALLA FERMATA DEL TRENO mozzarella, porro, stracciatella, pomodori verdi, tonno affumicato e lime	 <i>Ferrari Perlè</i>
<i>GM</i>	MEDITERRANEO piovra, pomodorini semi dry, olive taggiasche	
<i>GL</i>	SKYFALL pomodorini in cottura, speck di Angus, spuma di caprino, lamelle di porcini	 <i>Pinot Nero oltrepo pavese</i>
<i>GLP</i>	CANTABRICO cacio e pepe, tartare di Fassona piemontese e acciughe del Cantabrico	
	LA ZUCCA MAGICA crema di zucca al timo, chiodini, scaglie di pecorino romano, aceto balsamico	 <i>Riesling le Fate</i>

PAN PIZZA

<i>GL</i>	ROTOLO PIETRO pomodoro, mozzarella, speck, pomodorini, rucola e grana	€ 11
<i>GL</i>	SALTINBOCCA (PANINO DI PIZZA) mozzarella di bufala dopo cottura, pomodorini, prosciutto crudo e misticanza	€ 11

<i>GL</i>	FOCACCIA TERRESTRE misticanza, pomodorini, prosciutto crudo, mozzarella di bufala e scaglie di grana	€ 11,5
<i>GL</i>	FOCACCIA ESTIVA misticanza, pomodorini semi dry, tonno scaglie di grana	

LE SPECIALI BIANCHE

<i>GL</i>	DOLOMITI mozzarella, crema di radicchio, cipolla caramellata e speck	€ 10,5
<i>GL</i>	CALABRA mozzarella, bufala in cottura ,spianata calabra, pomodorinie melanzane fritte	€ 9,5
<i>GL</i>	FRIARIELLI E SALSICCIA mozzarella, bufala in cottura, provola, friarielli freschi e salsiccia	€ 9,5
<i>GLP</i>	TROPEA mozzarella, tonno, patate* al forno e cipolla di tropea	€ 9,5
<i>GL</i>	CARCIOFONA mozzarella, crema di carciofi, carciofi e porchetta	€ 10,5
<i>GL</i>	PRIMAVERA mozzarella, pomodorini in cottura, rucola e grana	€ 9
<i>GL</i>	SCIOCCO mozzarella, capperi, acciughe, friarielli e pomodori secchi	€ 9,5
<i>GL</i>	ESTATE mozzarella, scamorza, pomodorini e basilico	€ 8,5
<i>GL</i>	GRICIA mozzarella, mozzarella di bufala, parmigiano, pecorino, guanciale e pepe	€ 11,5
<i>GL</i>	CACIO E PEPE mozzarella, mozzarella di bufala, parmigiano, pecorino e granella di pepe	€ 11

LE SPECIALI

<i>GL</i>	TONY pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, salsiccia e salamino piccante	€ 9
<i>GL</i>	CARNICA pomodoro, mozzarella, patate* al forno, pancetta e ricotta affumicata in cottura	€ 10,5
<i>GL</i>	TARVISIO pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, ricotta affumicata e funghi porcini	€ 11,5
<i>GL</i>	PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana, bufala e basilico	€ 9,5
<i>GL</i>	BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura e basilico	€ 9,5
<i>GL</i>	PRIMO AMORE pomodoro, mozzarella, pomodorini in cottura, mozzarella di bufala dopo cottura e basilico	€ 10,5

<i>GL</i>	PORCHETTA E PEPERONI pomodoro, mozzarella, porchetta e peperoni	€ 9,5
<i>GL</i>	MASCHA E ORSO pomodoro, mozzarella, wurstel e patate* fritte	€ 7,5
<i>GL</i>	MARIANNA pomodoro, mozzarella, funghi* porcini e gorgonzola	€ 10
<i>GL</i>	MATT pomodoro, mozzarella, brie, pancetta e olive taggiasche	€ 9,5
<i>GLFG</i>	MATT 2 pomodoro, mozzarella, funghi* porcini, gorgonzola, speck in cottura e noci dopo cottura	€ 10
<i>GL</i>	MONTANARA pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi champignon e pomodorini	€ 9

LE TRADIZIONALI

	MARGHERITA pomodoro, mozzarella e basilico	€ 6
	MARINARA doppia salsa di pomodoro , aglio e olio	€ 5
	CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons e carciofi	€ 9,5
	DIAVOLA pomodoro, mozzarella e salamino piccante	€ 8
	SICILIANA pomodoro, acciughe, fior di capperi e olive	€ 9,5
	ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe e fior di capperi	€ 10
	VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e grana	€ 9,5
	4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons, carciofi, olive e salamino	€ 9
	4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza e grana	€ 9
	TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 8,5
	SPECK E BRIE pomodoro, mozzarella, speck e brie	€ 9,5
	CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons e grana	€ 10

*PIZZE BABY, IN PALA E MAXI
COPERTO € 2,5*

**PRODOTTO CONGELATO
Allergeni: G glutine, L latticini, U uova, P pesce, C croestacei, M molluschi,
SE sedano, SO solfiti, Fg frutti a guscio*