

+39 04 6442 DAKO

Wale Abouting 20

MOZZARELLA DI BUFALA



DI DAVIDE CIANETTI



TAKE AWAY

Mozzarella di Bufala al naturale		
con Pomodoro fresco e basilico "alla caprese"	8	
con Pomodorini semisecchi e Olive taggiasche	9	
con Alice del mar Cantabrico	10	
con Prosciutto di Bassiano	9	
BURRATA DI ANDRIA	€	
con Carciofi alla cafona "selezione Agnoni"	9	
con Friarielli sott'olio "selezione Agnoni"	9	
con Salmone affumicato scozzese "Loch Fyne"	10	
PROSCIUTTI E INSACCATI	€	
Prosciutto di Bassiano	9	
Mortadella bolognese con pistacchio	8	
Porchetta dei Castelli Romani	8	
Carne Secca di Manzo Kosher	8	
Prosciutto toscano cotto a legna	8	
Tagliere di salumi misto	16	
TAGLIATO A MANO	€	
Prosciutto di Bassiano 18 mesi	10	
Jamon iberico de 5 bellotas riserva jambuco	18	
FORMAGGI	€	
Selezione di formaggi del territorio con miele e mostarde	14	

FRITTI	al pz. €
Supplì al telefono	1,5
Fiore di Zucca con alici e mozzarella	1,5 a
Filetto di Baccalà	2
PIZZA FRITTA	al pz. €
Broccoletti e Salsico salsiccia di Monte San I	

+39 06 6442 0669

CONSEGNE E TAKE AWAY

DALLE 12:00 ALLE 22:00

TUTTI I GIORNI

ORDINE MINIMO 20€

ORDINI DELIVERY

& TAKE AWAY

(CONSEGNE GRATUITE)

ZONE SERVITE DAL

SERVIZIO DI DELIVERY:

AVENTINO / SAN SABA
TRASTEVERE / TESTACCIO
OSTIENSE / CELIO
CENTRO STORICO

PIZZERIA E DOLCI



9

8

8

9

7

9

€

13

5

5

OGNI 2 PIZZE IN OMAGGIO 1 PIZZA DOLCE

PIZZE ROSSE

La Regina Margherita

filetti di pomodoro e mozzarella fior di latte

Capricciosa

filetti di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto a legna, olive leccino, carciofo alla brace, funghi champignon, uovo bio

filetti di pomodoro, fior di latte e mozzarella di bufala campana por

Napoli

filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte e alici nostrane

Funghi

filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte. misto funghi

Marinara

filetti di pomodoro, aglio rosso di Sulmona e origano di Calabria

Diavola

filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante e 'nduja

Focaccia Classica olio evo e rosmarino Caprese insalata di pomodorini, origano, basilico e bufala cruda

9

9

10

9

9

9

Crudo

prosciutto crudo di Bassiano e bufala a crudo

salmone, fiocchi di robiola e rucola

Campo De' Fiori

mozzarella fior di latte, fiori di zucca e alici

Boscaiola

mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli

Campagnola Laziale

mozzarella fior di latte, broccoletti aio e oio, salsiccia di Monte San Biagio

Leonessa

mozzarella fior di latte, patate di Leonessa, stracchino e ciauscolo

Ortolana

verdure arrostite invernali e pesto di basilico

FOCACCE GOURMET

Bolognese 13 mortadella, burrata e tartufo

Iberica paleta di belota iberica, pomod. secchi e bufala

13 Roma

porchetta, broccoletti e fior di latte

Dolci

Crostata di Ricotta e Visciole 7€ Torta di Mele e cannella 7€ Sacker classica 7€ Pizza con Nutella 7€

SOFT DRINK IN VETRO €

Coca Cola / Coca Zero Aranciata / Chinotto Lurisia 2,5 Cedrata Tassoni Crodino 2.0 Limonata 3,0 Tè al limone 3,0 SUCCHI BIO PLOSE

Ananas / Mela / Pesca / Pera Pompelmo / Melagrana Mirtillo 4.0 BIRRE 33 CL Birradamare "Roma" Bionda 5 Brut Rosè "Francis Orban"

Birradamare "Roma" Rossa Birradamare "Roma" Ipa Birradamare "La Zia Ale" Birradamare "Nera" Birradamare "Fortissima" Blue Moon "Belgian White"

BOLLICINE Prosecco Valdobbiadene Sup. "Cuvèe di Boj"

Cuyèe Reserve Brut "Robert Allait"

VINI BIANCHI

Chardonnay "Langhe" Giovanni Rocca 5 Gewürztraminer

"Terre del Fohn" Muller Thurgau

"Albeggio" Marco Donati Frascati 496 "De Sanctis"

Passerina del Frusinate "Duchessa"

Pecorino "I Fauri"

€ VINI ROSSI

18	Pinot Nero "Centa" Marco Donati	25
26	Valpolicella Classico "Massimago"	28
23	Chianti Meme "Fattoria di Petrognano"	20
22	luno "De Sanctis"	30

luno "De Sanctis"	30
IX Miglio Rosso Bio	
"Riserva della Cascina"	22

22		
	Montepulciano d'Abruzzo	
23	"Tritano" Valle Tritana	