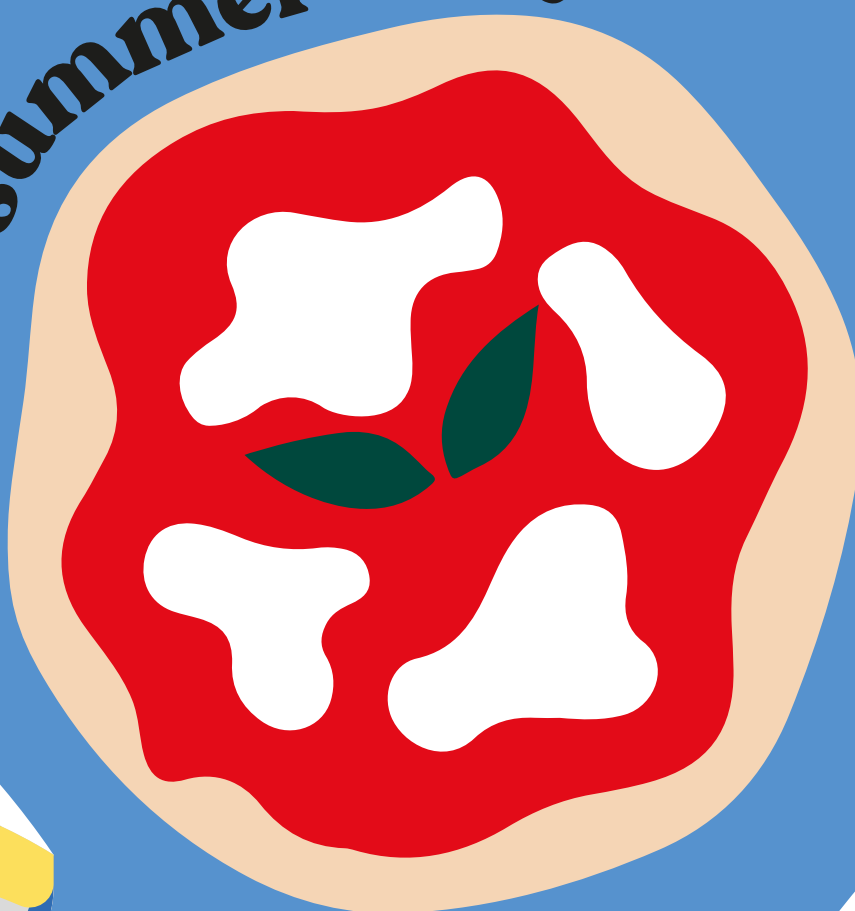




FINE

PIZZA

A fine summer's day



Sottile, facilmente digeribile, che ti sazia!
Per chi vive la vita in maniera leggera, per chi ama gli ingredienti freschi e ricercati e non può far a meno di una pizza fine.



Nella preparazione dell'impasto della nostra pizza fine utilizziamo un blend di farine italiane selezionate: farina multicereali; grano tenero tipo "I"; grano tenero tipo integrale.
In grado di esaltare le caratteristiche tipiche di fragranza e croccantezza.
La varietà dei grani impiegati in queste farine sono essenziali per ottenere un impasto particolarmente leggero e facilmente digeribile, grazie alla presenza del germe di grano vitale, uno degli integratori alimentari naturali più completi. Il germe di grano è il cuore del chicco del grano, la parte più nutriente, ancora vitale, profumato e dorato.

Menù Estivo

Caro ospite,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure il nostro menù allergeni.
Saremo lieti di consigliarti nel migliore dei modi.



Mozzarella senza lattosio • 1,50



Impasto senza glutine • 2,50

FINE
PIZZA

Aggiungi sulla tua pizza 125 gr di Burrata • 3,50

Rosse



MARGHERITA FINE • 12

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,
Bufala campana DOP,
pomodorini datterini gialli e rossi,*a fine cottura*

basilico

Allergeni: 1; 7; 12



BUFALINA • 10

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
Bufala campana DOP,*a fine cottura*

basilico

Allergeni: 1; 7; 12



MARGHE DOP • 11

*in cottura*Passata di pomodorini gialli,
fior di latte d'Agerola,
Bufala campana DOP,*a fine cottura*

basilico

Allergeni: 1; 7; 12



MARINARA SBAGLIATA • 12

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
pomodorini datterini gialli e rossi,
aglio, olive taggiasche,*a fine cottura*

alici di Cetara,

basilico

Allergeni: 1; 4; 12



PEPPERONI • 11

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,
salame piccante,
scaglie di Parmigiano,

origano

Allergeni: 1; 7; 12

CAPRICCIOSA • 13

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,
funghi Champignon, carciofini,
olive taggiasche,

prosciutto cotto Capitelli

Allergeni: 1; 7; 12

ORTO MIO • 13

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,
zucchine, melanzane, peperoni,*a fine cottura*

basilico

Allergeni: 1; 7; 12



FIORE • 14

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
Bufala campana DOP,
fiori di zucca, zucchine,*a fine cottura*

Grana Padano DOP

Allergeni: 1; 7; 12

COTTO • 13

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,*a fine cottura*

prosciutto cotto Capitelli,

basilico

Allergeni: 1; 7; 12

CRUDO • 13

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,*a fine cottura*

prosciutto crudo 24 mesi,

basilico

Allergeni: 1; 7; 12

NAPOLETANA • 12

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,*a fine cottura*

origano, alici di Cetara

Allergeni: 1; 4; 7; 12

TONNO 2.0 • 13

*in cottura*Passata di pomodorini gialli,
cipolla rossa, porro brasato,

tonno sott'olio,

pomodorini datterini gialli e rossi,

olive taggiasche

Allergeni: 1; 7; 12

Bianche

CROSTINO • 12

*in cottura*Fior di latte d'Agerola,
prosciutto cotto Capitelli

Allergeni: 1; 7; 12

BOSCO • 13

*in cottura*Fior di latte d'Agerola,
funghi Champignon,
salsiccia

Allergeni: 1; 7; 12

SALSICCIA E FRIARIELLI • 13

*in cottura*Fior di latte d'Agerola,
provola affumicata d'Agerola,
salsiccia, friarielli

Allergeni: 1; 7; 12

ROSA • 13

*in cottura*Fior di latte d'Agerola,
a fine cottura
mortadella al pistacchio,
Burrata 125 gr,
granella di pistacchi

Allergeni: 1; 7; 12

MARE FIORI • 13

*in cottura*Bufala Campana DOP,
fior di latte d'Agerola,
fiori di zucca,
a fine cottura
alici di Cetara,

Allergeni: 1; 4; 7; 12

FIAMMA • 15

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
Bufala campana DOP, gorgonzola,
'Nduja, salamino piccante,
olive taggiasche,*a fine cottura*

basilico

Allergeni: 1; 7; 12

Specialità

BELLA ITALIA • 14

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,*a fine cottura*

prosciutto crudo 24 mesi,

Burrata 125 gr,

basilico

Allergeni: 1; 7; 12

VEGANA • 13

*in cottura*Passata di pomodorini gialli,
zucchine, fiori di zucca,
olive taggiasche,*a fine cottura*

granella di pistacchio

Allergeni: 1; 5; 12



INGLESE • 13

*in cottura*Passata di pomodoro San Marzano,
fior di latte d'Agerola,*a fine cottura*

roast beef, rucola,

scaglie di Grana Padano DOP

Allergeni: 1; 7; 12



FICHI FICHI • 14

*in cottura*Fior di latte d'Agerola,
Bufala campana DOP,*a fine cottura*fichi freschi,
prosciutto crudo 24 mesi,

glassa al balsamico

Allergeni: 1; 7; 12

TARTARE • 15

*in cottura*Fior di latte d'Agerola,
porro brasato*a fine cottura*tartare di manzo,
scaglie di Grana Padano DOP

Allergeni: 1; 7; 12

vibes

Da condividere



GRAN TAGLIERE FINE • 16

consigliato per 2 persone
Prosciutto crudo 24 mesi,
prosciutto cotto Capitelli,
mortadella Capitelli e salame piccante
serviti con Bufala campana DOP

Allergeni: 1; 7; 12

BRUSCHETTE

Prosciutto crudo 24 mesi e Bufala Campana DOP • 6

Allergeni: 1; 7; 12

Bufala campana DOP e alici di Cetara • 6

Allergeni: 1; 4; 7; 12

Pomodorini e basilico • 4

Allergeni: 1; 12

PATATINE* FRITTE • 4

Croccanti e dorate

FRITTO MISTO* • 18

Frittura di calamari, gamberi e verdure

Allergeni: 4; 12; 14

FRITTURA DI GAMBERI* • 15

Frittura di gamberi

Allergeni: 4; 12; 14

Cucina estiva

CRUDO E BUFALA • 12

Prosciutto crudo 24 mesi con
Bufala Campana DOP e
basilico fresco

Allergeni: 1; 7; 12

ROAST BEEF • 13

Roast beef all'inglese
con rucola e scaglie di
Grana Padano DOP

Allergeni: 1; 7; 12

TARTARE • 13

Tartare di manzo 150 gr, olio EVO,
fiocchi di sale Maldon e
pomodori datterini

Allergeni: 1; 7; 12



Insalate

DOLCE VITA • 11

Misticanza, prosciutto cotto,
Bufala campana DOP,
scaglie di Grana Padano DOP,
pomodori datterini gialli e rossi

Allergeni: 1; 7; 12

MARE • 11

Misticanza, tonno sott'olio,
pomodori datterini gialli e rossi,
olive taggiasche denocciolate

Allergeni: 1; 4; 8; 12

CESARINA • 12

Misticanza, petto di pollo*,
olive taggiasche denocciolate
scaglie di Grana Padano DOP,
pomodori datterini gialli e rossi

Allergeni: 1; 7; 12

Birre alla spina

Allergeni: 1

Ichnusa

ICHNUSA • 6
40 cl. / 4,7% vol.

Affligem

AFFLIGEM ROUGE • 6,5
30 cl. / 6,8% vol.

PANACHÉ • 6

40 cl. / Birra e Gassosa

32
Via dei birrai

Birre artigianali

Allergeni: 1

CURMI • 16

32 Via dei Birrai / Blance / 75 cl. / 5,8% vol.

NEBRA • 17

32 Via Dei Birrai / Ambrata / 75 cl. / 8% vol.

ADMIRAL • 17

32 Via Dei Birrai / Rossa / 75 cl. / 6,3% vol.

Birre in bottiglia

Allergeni: 1

ICHNUSA NON FILTRATA • 6

33cl. / 5% vol.

MAISEL WEISSE ORIGINAL • 8

Weiss / 50cl. / 5,2% vol.



PEDAVENA SUPERIOR • 4
Senza Glutine / Lager / 33cl. / 5,2% vol.

Beverage

Acqua San Bernardo / Naturale 50 cl • 2,5

Acqua San Bernardo / Frizzante 50 cl • 2,5

Coca Cola • 3,5

Coca Cola 1,0 lt. • 9

Coca Cola Zero • 3,5

Altre bibite • 3,5

Caffè Illy • 1,5

Amari e Liquori:

Braulio • 4

Braulio Riserva • 5,5

Amaro del Capo • 4,5

Montenegro • 5

Mirto Rosso • 5

Baileys • 4

Jefferson • 7

Limoncino • 4

Sambuca • 4

Liquirizia • 4

Grappa Barricata • 5,5

Grappa Bianca • 4

Vini in bottiglia e al calice

Allergeni: 12

Richiedi al personale di servizio la disponibilità dei vini al calice • da 6

LUGANA I FRATI • 26

Cà Dei Frati / 13% vol. / 0.75l

GEWÜRZTRAMINER • 30

Elena Walch / 13,5% vol. / 0.75l

FALANGHINA FALÀ • 23

Vigne Storte / 13% vol. / 0.75l



CHIANTI CLASSICO • 28

Castello D'Albola / 13,5% vol. / 0.75l

VALPOLICELLA • 26

Tommasi / 13% vol. / 0.75l



Bollicine

Allergeni: 12

FRANCIACORTA BRUT • 45

Contadi Castaldi / 12,5% vol. / 0.75l

GRANDE CUVÉE ALMA BRUT • 55

Bellavista Franciacorta / 12,5% vol. / 0.75l

PROSECCO VALDOBBIADENE • 22

Tre Ville / 11,5% vol. / 0.75l



Servizio e coperto: 2

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

Utilizzando allergeni durante le lavorazioni da noi svolte, non vi possiamo garantire l'assenza di contaminazione crociate. Pertanto tutte le nostre preparazioni possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche di cui al Reg. UE 1169/11 - Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. I prezzi indicati si intendono in Euro/€. Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com



vibes