

CLASSIKA PIZZARIA

Tutte le nostre pizze sono preparate con un impasto biologico a lenta lievitazione, lasciato riposare da 48 a 72 ore e cotto rapidamente nei nostri forni a legna con pietra refrattaria. La cottura rapida preserva i sapori naturali e l'umidità della nostra farina, dando vita a una crosta morbida e saporita e a una base leggera e deliziosa.

MENU

ANTIPASTI

COPERTO Focaccia, Olio di Oliva con Balsâmico Invecchiato, Olive Siciliane.	6	VENTRICINA Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Venticina, Rucola.	14
PINSA ROMANA Pinsa Romana Rustica All'aglio, Mozzarella Fior di Latte e Rosmarino.	5,5	BURRATA JC Pomodoro San Marzano, Pesto al Basilico, Burrata DOP, Rucola, Pomodorini, Parmigiano 24M DOP.	18,5
FOCACCIA Focaccia con Pesto 'Classiko' Verde e Rosso con Pomodorini.	8	VEGETARIANA Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Olive Siciliane, Pesto al Basilico.	14
INSALATA DI BURRATA Burrata, Pomodorini, Pesto al Basilico e Rucola.	12	AL TONNO Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Filetto di Tonno, Cipolla, Olive Siciliane.	16,5
CLASSIK BITES Impasto di Pizza, Venticina, Guanciale, Mozzarella	6	QUATTRO FORMAGGI Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano.	16
CLASSIK BITES VEGETARIANA Impasto di Pizza, Funghi con Salsa al Tartufo e Mozzarella.	7	AL MARE Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Gambero, Ananas, Pesto Rosso, Basilico.	18
PIATTO DI PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO 24M DOP	16	CALZONE Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Venticina, Funghi, Uovo.	15

PIZZA

MARINARA Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano.	8
MARGHERITA CLASSIKA Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Pomodorini, Parmigiano 24M DOP.	12,5
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto DOP, Funghi.	13,5
ROMANA Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Guanciale e Funghi.	15

DESSERT

PIZZA DOLCE Nutella e Fragole.	9,9
TIRAMISÙ	6,9
COPPA DI FRAGOLE CON PANNA	7,9
CHEESECAKE AL LIMONE	7,9

MENU

BEVANDE

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE 50 CL	2,90
ACQUA FRIZZANTE 33 CL	3,00
COCA-COLA	3,00
COCA-COLA ZERO	3,00
SPRITE	3,00
FANTA ARANCIA	3,00
GUARANÀ	3,50
TÈ FREDDO PESCA / LIMONE	3,00
CAFFÈ ESPRESSO	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50
TÈ (SELEZIONE)	3,90

SUCCHI NATURALI

LIMONATA	3,90
ANANAS E MENTA	4,90
SUCCO D'ARANCIA	6,90

BIRRE

BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO	4,90
BIRRA MORETTI BAFFONE	4,90
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA	6,90
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE	6,90

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	11,00
Aperol, Prosecco, Soda.	

AMALFI	11,00
Limoncello, Prosecco, Soda, Succo di Limone, Basilico.	
	12,00

MELA	
Succo di Mela, Cinzano Bianco, Prosecco, Soda, Basilico.	
	12,00

GARIBALDI	
Succo d'Arancia, Campari.	
	12,00

NEGRONI	
Campari, Gin, Vermouth Rosso.	

LIQUORI

LIMONCELLO	3,90
AMARO SICILIANO	3,90
AMARETTO	7,00
DISARONNO	7,00

DISTILLATI

GIN MG.	11,00
BLACK LABEL	9,00
JAMESON	7,00
CRF	7,00

CARTA DEI VINI

SPUMANTE

PROSECCO ARMANI TERRE DI GIOIA	19,00
Un Prosecco del Friuli raffinato ed elegante, fresco e minerale, con un finale lungo e persistente.	

VINO BIANCO

VALLADO	19,00
Aroma floreale. Minerale e fresco, dal sapore equilibrato e persistente, con note agrumate.	

CORTE GIARA – VENEZIE PINOT GRIGIO	19,00
AL CALICE 6,00	
Leggero, fresco, minerale ed elegante, con note di limone, mela e fiori bianchi.	

VINO ROSSO

VALLADO	19,00
Concentrato, con spiccate note di frutti rossi maturi, cisto e violetta. Buona struttura, carnoso e con tannini rotondi. Finale persistente.	

PASQUA SICILIA NERO D'AVOLA	19,00
AL CALICE 6,00	
Vibrante, fresco e leggero, leggermente speziato, con un finale elegante e note di ciliegia nera e prugna.	

G.D. VAJRA LANGHE ROSSO BAROLO NEBBIOLO	19,00
Un classico vino piemontese in cui il terroir esprime note di lampone e cacao, con generose note di ribes rosso. Leggero, armonioso, con un finale morbido e una piacevole acidità.	

SANGRIA	1 LT 19,00
---------	------------

SANGRIA ROSSA

SANGRIA BIANCA

SANGRIA DI SPUMANTE AI FRUTTI DI BOSCO