

PIZZA & BISTROT

*Italy*

LA FIRMA DEL GUSTO

PIETRO  
AMATRUDA

IL FORNO

# Pietro Amatruda e il suo staff vi danno il benvenuto e vi augurano *Buon Appetito*

> Leggi la nostra storia  
in fondo a questo menù

Coperto: € 2,50

Box Asporto: da € 0,50 a € 1,00

*In questo esercizio vengono somministrati alimenti  
che possono contenere allergeni o tracce di questi:*

cereali contenenti *glutine*  
latte e prodotti a base di latte  
crostacei e prodotti a base di crostacei  
uova e prodotti a base di uova  
pesce e prodotti a base di pesce  
frutta a guscio  
sedano e prodotti a base di *sedano*

*arachidi* e prodotti a base di *arachidi*  
*soia* e prodotti a base di *soia*  
*senape* e prodotti a base di *senape*  
*semi di sesamo* e prodotti a base di *semi di sesamo*  
*anidride carbonica* e *solfiti*  
*molluschi* e prodotti a base di *molluschi*  
*lupini* e prodotti a base di *lupini*.

## GLI IMPASTI

*Tutti i nostri impasti derivano da una lavorazione con un pre-fermento (biga) al 25% con maturazione di 48 ore.*

*Il nostro impasto deriva da una selezione accurata dei migliori chicchi di grano italiano, da cui otteniamo una farina macinata con mulino a pietra che conserva tutti gli aromi e i sapori della vecchia tradizione Made in Italy.*

### IMPASTO CLASSICO

Farina "2" macinata a pietra con l'aggiunta del germe di grano saraceno

### IMPASTO INTEGRALE MACINATO A PIETRA

Fragrante e dal sapore più rustico

aggiunta € 1,50

### IMPASTO DI KAMUT

Da agricoltura biologica di grano selezionato

aggiunta € 1,50

### IMPASTO DI CANAPA

Ricca di fibre, vitamine, sali minerali, proteine e acidi grassi, omega 6 e omega 3

aggiunta € 1,50

### IMPASTO SENZA FARINA DI GRANO

Ideale per l'intolleranza al glutine

aggiunta € 2,50

### IMPASTO AI 10 CEREALI

Rustico con i profumi e gli aromi antichi

aggiunta € 1,50

### IMPASTO CURCUMA E SEMI DI LINO

aggiunta € 1,50



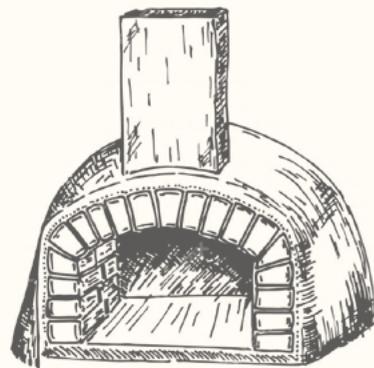
## Gli altri ingredienti sono:

Lievito madre, sale, olio  
extra vergine di oliva bio, acqua  
- insieme ad esperienza,  
amore e passione.

Il tutto è cotto in forno a legna.

# “LA VERACE”

*Semplice e buona, lavorazione diretta con impasto a lunga maturazione, formata da farina di tipo 1 macinata a pietra, con un cornicione alto, croccante e, allo stesso tempo, morbido. Cotta in forno a legna come da tradizione.*



## Pizze classiche

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, Fior di latte, Origano	€ 6,50
<b>PUGLIESE</b> Pomodoro, Fior di latte, Cipolla rossa di Tropea, Parmigiano Reggiano, Origano	€ 7,50
<b>MARINARA</b> Pomodoro, Origano, Aglio	€ 5,00
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro, Fior di latte, Filetti di Acciughe, Origano	€ 7,50
<b>SICILIANA</b> Pomodoro, Capperi, Filetti di Acciughe, Olive, Origano	€ 9,00
<b>ROMANA</b> Pomodoro, Capperi, Filetti di Acciughe, Fior di latte, Origano	€ 8,00
<b>PIEMONTESE</b> Bagna caoda, Peperoni*, Mozzarella di Bufala DOP	€ 9,50
<b>FRUTTI DI MARE</b> Pomodoro, Frutti di mare*, Origano	€ 12,00
<b>BORGHIGIANA</b> Pomodoro, Pomodorini, Fior di latte, Lumache*, Parmigiano Reggiano, Origano	€ 11,00
<b>PEPERONI</b> Pomodoro, Fior di latte, Peperoni grigliati*, Origano	€ 8,00
<b>MELANZANA</b> Pomodoro, Fior di latte, Melanzane alla griglia*, Origano	€ 8,00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> Fior di latte, Verdure grigliate*, Pomodorini, Origano	€ 10,00
<b>TIROLESE</b> Fior di latte, Panna, Speck Alto Adige IGP	€ 11,00
<b>GENOVESE</b> Pomodoro, Fior di latte, Pesto, Parmigiano Reggiano	€ 9,00
<b>WÜRSTEL E PATATE</b> Pomodoro, Fior di latte, Origano, Würstel, Patatine*	€ 8,50

PIZZA CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + € 2,00

<b>SPECK E BRIE</b> Mozzarella di Bufala DOP, Speck Adige I.g.p., Brie	€ 12,00
<b>SPECK E GORGO</b> Fior di latte, Gorgonzola DOP, Speck Adige IGP.	€ 11,00
<b>BUFALA</b> Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Origano	€ 9,00
<b>CASTELMAGNO</b> Fior di latte, Rucola, Castelmagno DOP, Pomodorini	€ 11,00
<b>PANNA E PROSCIUTTO</b> Fior di latte, Panna, Prosciutto cotto scelto alta qualità	€ 9,00
<b>TONNO E MAIS</b> Fior di latte, Tonno, Mais	€ 9,00
<b>GAMBERETTI</b> Fior di latte, Pomodorini freschi, Gamberetti*	€ 9,50
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, Fior di latte, Schiacciata calabra piccante, Origano	€ 9,00
<b>MARI E MONTI</b> Pomodoro, Frutti di mare*, Funghi porcini, Mozzarella di Bufala DOP, Origano	€ 13,00
<b>CALZONE</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Origano	€ 8,50
<b>CALZONE FARCITO</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Funghi, Carciofini, Origano	€ 9,50
<b>PATATINE</b> Pomodoro, Fior di latte, Patatine fritte*, Origano	€ 7,00
<b>SALSICCIA</b> Pomodoro, Fior di latte, Salsiccia, Origano	€ 8,00
<b>GORGO</b> Fior di latte, Gorgonzola DOP	€ 8,00
<b>SALAME</b> Pomodoro, Fior di latte, Salame, Origano	€ 8,00
<b>WÜRSTEL</b> Pomodoro, Fior di latte, Würstel, Origano	€ 8,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, Fior di latte, Carciofini, Funghi, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Olive, Origano	€ 10,00
<b>4 FORMAGGI</b> Fontina DOP, Fior di latte, Groviera, Formaggetta	€ 9,00
<b>4 FORMAGGI + CRUDO DI PARMA</b> Fontina DOP, Fior di latte, Groviera, Formaggetta, Prosciutto Crudo di Parma	€ 12,00
<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Origano	€ 8,00

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità

<b>FUNGHI</b> Pomodoro, Fior di latte, Funghi Champignons, Origano	€ 8,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Funghi Champignons, Origano	€ 9,50
<b>TONNO E CIPOLLE</b> Pomodoro, Fior di latte, Tonno, Cipolla rossa di Tropea, Parmigiano Reggiano, Origano	€ 9,00
<b>4 STAGIONI</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Funghi, Carciofini, Origano	€ 10,00

## Pizze speciali

<b>TOMMASO</b> Mozzarella di Bufala DOP, Gamberetti*, Zucchine*, Pomodorini, Scamorza, Parmigiano Reggiano	€ 12,00
<b>GAIA</b> Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Crudo di Parma 24 mesi, Basilico, Origano	€ 12,00
<b>GIOVANNI</b> Crema di zucca, Pomodoro, Pancetta, Grana grattugiato <i>in uscita</i> : Burrata di Andria e Tartufo nero	€ 14,50
<b>TRAMONTI</b> Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Ciliegini del Vesuvio, Profumo d'aglio, Acciughe, Origano	€ 10,00
<b>ZINGARELLA</b> Mozzarella di Bufala DOP., Gorgonzola DOP, Speck, Radicchio	€ 12,00
<b>ANTICO BORGO</b> Mozzarella di Bufala DOP, Lumache*, Funghi Porcini, Crema di Porri, Pomodorini, Grana grattugiato	€ 12,00
<b>BURRATA</b> Pomodoro, Burrata di Andria, Basilico a fine cottura, Origano	€ 10,00
<b>MODO MIO</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Funghi Porcini, Salsiccia, Origano	€ 11,00
<b>ITALY</b> Fior di latte, Rucola, Bresaola punta d'anca IGP., Parmigiano Reggiano, Pomodorini	€ 12,00
<b>FANTASIA</b> Pomodoro, Pesto, Fior di latte, Patate lesse, Noci, Scaglie di grana	€ 10,00
<b>GORGIO E PERE</b> Fior di latte, Gorgonzola DOP, Pere	€ 9,00

PIZZA CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + € 2,00

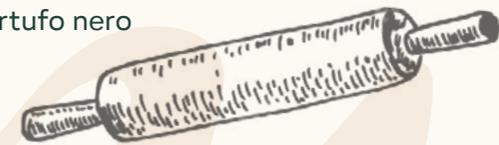
<b>RUSTICA</b> Fior di latte, Tonno, Schiacciata Calabra Piccante, Pomodorini, Gorgonzola DOP, Origano	€ 10,50
<b>DELIZIA</b> Pomodoro, Crema di olive, Mozzarella di Bufala DOP, Salsiccia, Rucola, Pomodorini	€ 11,00
<b>CAMPANA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Salsiccia, Melanzane*, Basilico, Parmigiano Reggiano, Pomodorini, Origano	€ 10,00
<b>SPADARA</b> Pomodoro, Pesce spada*, Olive nere, Capperi, Olio, Pomodorini, Origano	€ 12,00
<b>COSTA D'AMALFI</b> Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Salsiccia, Frijarielli, Olio, Parmigiano Reggiano, Origano	€ 11,00
<b>LA PASTORELLA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Schiacciata calabra piccante, Burrata di Andria, Rucola	€ 12,00
<b>MAMMA MIA</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Funghi, Salsiccia, Uovo, Origano	€ 11,00
<b>FRESCOLINA</b> Mozzarella di Bufala DOP., Insalata verde, Manzo affumicato, Pomodorini, Scaglie di grana	€ 12,00
<b>BATTUTA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Insalata verde, Battuta di Fassona Piemontese, Pomodorini, Scaglie di grana	€ 15,00
<b>GOLOSA</b> Pomodoro, Basilico, Burrata di Andria, Crudo di Parma, Origano	€ 13,00
<b>SFIZIOSA</b> Fior di latte, Pancetta, Scamorza, Pomodorini, Parmigiano Reggiano	€ 10,00
<b>PRIMAVERA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini, Basilico, Origano	€ 10,00
<b>2000</b> Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di cinghiale, Olio di tartufo, Radicchio, Crema di Funghi Porcini	€ 14,00
<b>TRICOLORE</b> Fior di latte, Stracchino, Pomodorini, Rucola	€ 10,00
<b>ANTICA NAPOLI</b> Mozzarella di Bufala DOP, Scarola brasata, Acciughe, Olive nere, Capperi, Parmigiano Reggiano	€ 10,00
<b>PRIMITIVA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Ciliegini del Vesuvio, Pomodori secchi, Acciughe, Peperoncino, Basilico, Origano	€ 10,00

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità

<b>PARMIGIANA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Ciliegini di collina, Melanzane impanate*, Basilico, Parmigiano, Origano	<b>€ 10,00</b>	<b>ACIREALE</b> Solo pomodoro, Pomodorini, Profumo d'aglio, Polpa di granchio*, Carciofi, Origano	<b>€ 11,00</b>
<b>ALL'ANATRA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Mascarpone, Gorgonzola DOP All'uscita: Petto d'Anatra tagliato a fettine, Radicchio, Noci tritate, Olio tartufato, Crema di aceto Balsamico IGP.	<b>€ 15,00</b>	<b>RUSTICHELLA</b> Fior di latte, Salsiccia, Scamorza, Funghi porcini	<b>€ 11,00</b>
<b>VENERE</b> Crema di pecorino, Fior di latte, Pancetta, Insalata verde, Pomodorini, Scaglie di grana	<b>€ 11,00</b>	<b>DELICATA</b> Fior di latte, Miele d'acacia, Lardo di Colonnata	<b>€ 10,00</b>
<b>MONTANA</b> Crema di porri, Fior di latte, Speck Alto Adige IGP, Noci	<b>€ 13,00</b>	<b>TRE MARI</b> Mozzarella di Bufala DOP, Carpaccio di tonno affumicato, Carpaccio di spada affumicato, Carpaccio di salmone norvegese affumicato	<b>€ 13,00</b>
<b>TONNARA</b> Ciliegini del Vesuvio, Acciughe, Capperi, Tonno, Basilico, Origano	<b>€ 10,00</b>	<b>MAREMMA</b> Crema di ortiche, Pomodoro, Fior di latte, Formaggetta, Pancetta, Scaglie di Grana, Insalata	<b>€ 12,00</b>
<b>ORTOMARE</b> Pomodorini, Fior di latte, Gamberetti*, Carciofi	<b>€ 10,00</b>	<b>GIUSI</b> Fior di latte, Burrata di Andria, Scamorza, Crema di Porri, Granella di Pistacchi	<b>€ 11,00</b>
<b>PISTACCHIOSA</b> Pesto ai pistacchi, Pomodoro, Fior di latte, Pomodorini, Mortadella, Scaglie di grana, Granella di pistacchi	<b>€ 13,00</b>	<b>TAGLIATA</b> Rucola, Pomodorini, Tagliata di Fassona, Scaglie di grana	<b>€ 17,00</b>
<b>LA DUCALE</b> Crema di pecorino, Fior di latte, Asparagi*, Gamberetti*, Pomodorini	<b>€ 11,50</b>	<b>PIETRO</b> Pomodoro, Burrata di Andria, Pesto di zucchine, Pancetta, Fiori di zucca*, Pomodorini secchi	<b>€ 12,00</b>
		<b>NORVEGESE</b> Pomodoro, Burrata di Andria, Salmone Norvegese affumicato, Crema di Pere e Zenzero, Insalata verde, Pomodorini, Pepe rosa	<b>€ 17,00</b>
<b>LA MONTANARA</b> Crema di zucca, Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola DOP, Speck Alto Adige IGP, Noci, Rucola	<b>€ 13,00</b>	<b>SUPREMA</b> Pomodoro, Burrata di Andria, Salmone Norvegese affumicato, Pepe rosa, Origano, Basilico	<b>€ 15,00</b>
<b>ASPARAGIOSA</b> Crema di asparagi, Fior di latte, Speck Alto Adige IGP, Asparagi*, Scaglie di Grana	<b>€ 11,00</b>	<b>TREVIGIANA</b> Fior di latte, Pomodoro, Crema di Radicchio rosso, Prosciutto cotto scelto alta qualità, Parmigiano Reggiano, Crema di aceto balsamico IGP, Radicchio fresco	<b>€ 12,00</b>
<b>LA VALTELLINA</b> Crema di Pecorino, Fior di latte, Cocktail di funghi, Bresaola punta d'anca IGP	<b>€ 12,00</b>	<b>TARTUFATA</b> Fior di latte, Crema di Funghi Porcini, Caciotta romana, Tartufo nero d'Alba	<b>€ 16,00</b>
<b>NUTELLA</b> Nutella, Mascarpone	<b>€ 7,50</b>	<b>LUCA</b> Crema d'ortiche, Pomodoro, Fior di latte, Insalatina novella, Tartufo nero d'Alba, Scaglie di Grana	<b>€ 15,00</b>
<b>NETTUNO</b> Fior di latte, Panna, Salmone Norvegese affumicato, Crema di Aceto balsamico	<b>€ 12,00</b>	<b>AUTUNNO</b> Fior di latte, Provola affumicata, Speck, Castagne al Miele d'acacia*, Olio tartufato	<b>€ 13,00</b>
<b>CARPE DIEM</b> Fior di latte, Scamorza, Spada affumicato, Ciuffetti di pesto, Pinoli, Scaglie di grana	<b>€ 12,00</b>	<b>SOTTOBOSCO</b> Fior di latte, Funghi porcini, Tartufo nero d'Alba, Castagne al Miele d'acacia*	<b>€ 15,00</b>
<b>BOSCAIOLA</b> Crema di zucca, Pomodoro, Fior di latte, Funghi porcini, Spinaci*, Scaglie di grana	<b>€ 12,00</b>	<b>NONNA ANGELA</b> Pomodoro, Bagna càuda, Mozzarella di Bufala DOP, Peperoni*, Patate lesse, Noci	<b>€ 10,00</b>

<b>ROMANTICA</b> Crema di Gorgonzola, Fior di latte, Gorgonzola DOP., Noci, Uva	€ 11,00
<b>SPADA ORTICA</b> Crema di ortiche, Pomodoro, Fior di latte, Olive taggiasche, Spada affumicato, Pomodorini	€ 12,00
<b>MARLIN</b> Mozzarella di Bufala DOP, Insalatina novella, Pomodorini, ciuffi di Philadelphia, Tartare di Marlin mantecato con semi di Canapa e Aceto Balsamico	€ 15,00
<b>LUSSURIA</b> Mozzarella di Bufala DOP, Lattuga, Pomodorini, Scaglie di Grana, Battuta di Fassona e Tartufo nero	€ 20,00
<b>MEDITERRANEA</b> Crema di zucca, Fior di latte, Gamberetti*, Gamberoni del Mediterraneo*, Lardo, Pomodorini secchi, Insalatina novella, Menta e Burrata	€ 20,00
<b>TRIS</b> Divisa in tre: Fior di latte e Pomodorini ciliegini, Bufala DOP e Pomodorini secchi, Provola affumicata e Pomodoro San Marzano, Origano	€ 11,00
<b>GOLA</b> Stracchino, Insalatina novella, Scaglie di Grana e Culatello di Zibello	€ 13,00
<b>INVIDIA</b> Fonduta di formaggi e zucca, Burrata di Andria, Culatello di Zibello, Scaglie di Grana, Tartufo nero ed Erba cipollina, Insalata	€ 19,00
<b>GIOTTO</b> Crema di olive, Pomodoro, Burrata di Andria, Insalata, Culatello di Zibello	€ 15,00
<b>SUPERBIA</b> Fonduta di formaggi, Fior di latte, Lardo di Colonnata e Tartufo nero	€ 15,00
<b>CRISTALLO</b> Pomodoro, Pomodorini in cottura <i>in uscita:</i> Burrata di Andria, Straccetti di Lardo, Pesto e Pinoli tostati	€ 12,00
<b>RUBINO</b> Fior di latte, Mascarpone, Funghi porcini, Speck	€ 11,00
<b>SMERALDO</b> Pomodoro, Pomodorini in cottura. <i>In uscita:</i> Burrata di Andria, Prosciutto San Daniele, Pinoli tostati e Tartufo nero	€ 16,00
<b>TOPAZIO</b> Solo pomodoro, Asparagi*, Stracchino, Pancetta croccante, Pinoli tostati, Origano	€ 11,00
<b>LIGURE</b> Pesto genovese, Burrata di Andria, Patate lesse, Gamberetti*	€ 12,00
<b>SAPORITA</b> Cime di rapa, Salsiccia, Burrata di Andria	€ 12,00
<b>BOMBER</b> Pomodoro, Burrata di Andria, Basilico fresco, Origano, Lardo iberico	€ 14,00

<b>BLACK ANGUS</b> Mozzarella di Bufala DOP, Burrata di Andria, Insalata, Roast beef di Black Angus, Pomodorini secchi, Grana in scaglie e Tartufo nero	€ 19,00
<b>TOP</b> Pomodoro, Burrata di Andria, Basilico fresco, Origano e Crudo iberico	€ 15,00
<b>SUPER</b> Pomodorini con colatura di alici di Cetara, Pomodoro, Burrata di Andria, Culatello di Zibello, Pinoli tostati e Tartufo nero d'Alba	€ 17,00
<b>DEA</b> Pomodorini e zucchine* in cottura. <i>In uscita:</i> Burrata di Andria, Menta e n. 6 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo*	€ 23,00
<b>CULATELLO</b> Culatello, Pomodoro e Pomodorini in cottura. <i>In uscita:</i> Insalatina, Burrata di Andria e Tartufo nero	€ 17,00
<b>ARTEGUSTO</b> Crema di Porcini tartufati, Burrata di Andria in cottura, Battuta di Fassona, Granella di pistacchi e Tartufo nero	€ 18,00
<b>INTRIGO</b> <i>In cottura:</i> Crema di Olive, Pomodoro, Bufala DOP. <i>In uscita:</i> Rucola, Crudo di Parma, Scaglie di Grana, Pomodorini Secchi	€ 15,00
<b>SENESE</b> <i>In cottura:</i> Fior di Latte, Pere. <i>In uscita:</i> Bresaola di Cinghiale, Scaglie di Grana, Miele d'Acacia	€ 13,00
<b>DELL'ORTO</b> Pesto genovese, Fagiolini*, Patate lesse e Stracchino	€ 10,00
<b>POMODORINI</b> Burrata di Andria in cottura, Pomodorini gialli, Pomodorini secchi, Olive taggiasche, Basilico, Origano, Pesto	€ 12,00
<b>CAPOCOLLO</b> Pomodorini e Capocollo in cottura, Radicchio, Burrata di Andria, Noci e Glassa di Aceto Balsamico	€ 13,00
<b>SIGNORINA</b> Poco Pomodoro, Burrata di Andria, Capocollo, Basilico, Pomodorini secchi, Origano	€ 13,00
<b>DIVINA</b> Poco Pomodoro, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, Burrata di Andria, Nocciole d'Alba e Ciuffetti di pesto	€ 15,00
<b>SALENTINA</b> Ciliegino salsato, Burrata di Andria, Acciughe salentine, Basilico, Origano, Noci e ciuffi di Pesto	€ 14,00
<b>CETARA</b> Pomodorini gialli, Mozzarella di Bufala DOP, Acciughe di Cetara, Basilico, Origano e Peperoncino fresco	€ 12,00



## CARTA BIANCA

Fantasia del pizzaiolo in base ai prodotti di stagione

€ 13,00

## Pizze vegane

### CARCIOFINA

Carciofi, Asparagi\*, Olive taggiasche, Pomodorini, Pinoli tostati

€ 10,00

### RAPETTA

Pomodoro, Cime di Rapa, Pomodorini secchi, Funghi porcini

€ 11,00

### PATATOSA

Patate lesse, Pomodorini, Cipolla rossa di Tropea, Pesto di Zucchine

€ 11,00

### SCAROLA

Scarola Brasata, Capperi, Olive, Pinoli tostati, Uvetta

€ 10,00

## Focacce semplici

### ANTICA

Olio, Origano, Ciliegini del Vesuvio, Acciughe

€ 9,00

### RUSTICA

Olio, Origano, Lardo di Colonnata

€ 9,00

### CAPRESE

Olio, Origano, Pomodoro a fette, Mozzarella di Bufala DOP

€ 8,50

### ORIGANO

Olio, Origano

€ 5,00

### SALMONE

Stracchino. *In uscita:* Rucola, Salmone norvegese affumicato

€ 12,00

## Focacce farcite

### SPECIALE 28

Prosciutto Cotto Scelto alta qualità, Fontina, Fior di Latte, Origano

€ 11,00

### SPECIALE 71

Speck Alto Adige IGP, Gorgonzola DOP, Radicchio DOP, Fior di Latte, Origano

€ 12,00

### SPECIALE 13

Stracchino, Rucola, Parmigiano, Fior di Latte, Origano

€ 12,00

### SPECIALE 43

Mozzarella di Bufala DOP, Crudo di Parma, Rucola, Origano

€ 12,00

### SPECIALE 99

Mozzarella di Bufala DOP, Burrata di Andria, Schiacciata calabra, Rucola

€ 12,00

## AL METRO



## Le Focacce Farcite Conviviali

### METRO 13

Stracchino, Rucola, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte, Origano

da 30 cm € 17,00  
da 50 cm € 21,00

### METRO 28

Prosciutto cotto scelto, Fontina, Fior di Latte, Origano

da 30 cm € 17,00  
da 50 cm € 21,00

### METRO 71

Speck Alto Adige IGP, Gorgonzola DOP, Radicchio, Mozzarella di Bufala DOP, Origano

da 30 cm € 19,00  
da 50 cm € 24,00

### METRO 43

Crudo di Parma, Mozzarella di Bufala DOP, Rucola, Fior di Latte, Origano

da 30 cm € 19,00  
da 50 cm € 24,00

### METRO 99

Mozzarella di bufala DOP, Burrata di Andria, Schiacciata calabra, Rucola, Origano

da 30 cm € 19,00  
da 50 cm € 24,00

## Le Pizze Conviviali

### MARGHERITA

Da 3 persone 30 cm € 15,00  
Da 4 persone 50 cm € 18,00

### FANTASIA

**Componi la tua pizza scegliendo al massimo tre gusti**

Da 3 persone 30 cm  
Da 4 persone 50 cm

Per ogni gusto scelto con prezzo uguale o superiore a € 8,00 verrà calcolata un'aggiunta.

**Il prezzo varia in base ai gusti scelti**



Pizza al metro

**CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + € 7,00**

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità

# BEVANDE

<b>ACQUA LURISIA NATURALE</b>	75 cl	€ 3,00
	50 cl	€ 2,50
<b>ACQUA LURISIA FRIZZANTE</b>	75 cl	€ 3,00
	50 cl	€ 2,50
<b>ACQUA SAN PELLEGRINO</b> frizzante	75 cl	€ 4,50
<b>ACQUA PANNA</b> naturale	75 cl	€ 4,50

<b>BIBITE IN BOTTIGLIA</b> 33 cl		€ 3,00
The Pesca, The Limone, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite...		
<b>BIBITE LURISIA</b> (Chinotto, Acqua tonica, Gazzosa)		€ 5,00

<b>COCA COLA ALLA SPINA</b>	<b>Piccola</b> 25 cl	€ 3,50
	<b>Media</b> 40 cl	€ 5,00



# BIRRE ALLA SPINA

<b>BIRRA BIONDA</b>	<b>Piccola</b> 25 cl	€ 4,00
	<b>Media</b> 40 cl	€ 6,00

<b>BIRRA ROSSA</b>	<b>Piccola</b> 25 cl	€ 4,50
	<b>Media</b> 50 cl	€ 6,50

<b>BIRRA BIANCA</b>	<b>Piccola</b> 25 cl	€ 4,50
	<b>Media</b> 50 cl	€ 6,50

# VINO ALLA SPINA

<b>BIANCO O ROSÈ</b>	<b>Quartino</b>	€ 4,50
	<b>Mezzo litro</b>	€ 7,00
	<b>Litro</b>	€ 12,00

---

<b>Caffè al tavolo</b>	€ 2,00
------------------------	--------

# LA NOSTRA *Storia*

**Pietro Amatruda**, maestro della vera pizza napoletana, cresce tra farina e passione, figlio d'arte e nipote di mugnaio. Inizia giovanissimo nella pizzeria di famiglia, affrontando una gavetta dura ma preziosa, che lo forma e lo spinge a inseguire un obiettivo chiaro: **offrire una pizza autentica, fatta con amore e competenza.**

Frequenta corsi con i migliori maestri dell'arte bianca, approfondendo tecniche e perfezionando uno stile tutto suo.

Nel 2013, insieme alla moglie, solida compagna di progetti e di vita apre la **pizzeria Italy** a Borgo San Dalmazzo: nasce un nuovo modo di intendere la pizza, con **ingredienti di altissima qualità** e un **servizio dinamico, rapido e professionale.**

Nel 2022 arriva una nuova sfida insieme alla moglie e al cognato Luca: **That's Italy**, nel cuore del centro storico di Cuneo, a due passi da Piazza Galimberti. Un locale moderno, conviviale e accogliente, dove tradizione e innovazione si incontrano in un'atmosfera rilassante e giovanile.

Italy è anche una **filosofia di vita** costruita giorno dopo giorno da Pietro, la moglie e i loro figli Tommaso, Gaia e Giovanni, con il sogno che un giorno si innamorino di questo lavoro e sappiano dare continuità a un **progetto che rimane aperto**: al futuro, alla bellezza e al buon vivere.

Accanto a loro, una squadra di oltre 25 persone che condividono valori, crescita e visione.

**E poi ci siete voi,  
ospiti speciali di un'esperienza  
che unisce gusto, bellezza e calore.**



# That's Italy

## CUNEO

Lungogesso Giovanni XXIII n. 28  
aperto a pranzo e a cena  
chiuso il mercoledì  
tel. 0171 602093

# Italy

## BORGO SAN DALMAZZO

Corso Mazzini n. 20  
aperto tutti i giorni  
a pranzo e a cena  
tel. 0171 261699

[www.pizzerieitaly.it](http://www.pizzerieitaly.it)

Seguici su [Facebook](#) e [Instagram](#)

