

MENÙ

DUE PAROLE SU TEMA

IL PROGETTO TEMA È NATO QUALCHE ANNO FA, NELLA CITTÀ DI MILANO. L'INTENZIONE ERA QUELLA DI PORTARE IL PAIRING PIZZA-COCKTAIL NEL QUARTIERE DI PORTA VENEZIA, CON UN IMPASTO CON LIEVITO MADRE, MORBIDO ALL'INTERNO E CROCCANTE ALL'ESTERNO.

A DISTANZA DI 7 MESI DALL'APERTURA, CI SIAMO GUADAGNATI IL TITOLO DI "PIZZERIA ECCELLENTE" SECONDO LA CLASSIFICA 50TOPPIZZA, CHE CI HA PORTATI DI DIRITTO ENTRO LE 350 MIGLIORI PIZZERIE IN ITALIA.

LENTAMENTE, ABBIAMO CERCATO DI RENDERE IL PRODOTTO ANCORA PIÙ SOTTILE E CRUNCH, AVVICINANDOCI ALLA TRADIZIONE ROMANA.

CI SIAMO TRASFERITI AD APRILIA, PICCOLA CITTADINA DEL LAZIO, PER PORTARE IN UNA PIZZA TUTTA LA TRADIZIONE ROMANA E DELL'AGRO PONTINO. USIAMO GRANI ITALIANI, LOCALI, E PRODOTTI PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE DEL TERRITORIO PONTINO, DAL CARCIOFO SEZZESE ALLE ALICI DI ANZIO: OGNI NOSTRA PIZZA È CONDITA CON L'OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE DELLA CANTINA SANT'ANDREA, PREMIATO DAL GAMBERO ROSSO COME UNO DEI MIGLIORI OLII ITALIANI.

CREDIAMO NELLA FILIERA LOCALE E NELLA SOSTENIBILITÀ, A PARTIRE DAL NOSTRO FORNO "FAZZONE", REALIZZATO CON MATERIALI DI RECUPERO E CERTIFICATO COME "FORNO VERDE".



I FRITTI



I NOSTRI FRITTI SONO REALIZZATI SECONDO RICETTE TRADIZIONALI, MA LE TECNICHE DI CUCINA PER REALIZZARLI SONO COMPLETAMENTE DIVERSE.

I NOSTRI SUPPLÌ SONO DEI VERI E PROPRI RISOTTI MANTECATI, CON TANTO, TANTO CONDIMENTO!
NON ASPETTARTI UN SUPPLÌ "TRADIZIONALE"

I FRITTI CON IL POMODORO VENGONO SERVITI CON PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E CON UNA RIDUZIONE DI POMODORO



LA FRIGGITORIA SECONDO TEMA



**CUBO DI MEZZAMANICA DI GRANO DURO
CON RAGU' DI POLPO LOCALE 4**



FILETTO DI BACCALA'
FILETTO DI BACCALÀ PASTELLATO SERVITO
CON CIPOLLA CARAMELLATA E MAIONESE AL BASILICO 5

LA CERTEZZA FRITTI SPECIALI

POLLO E PEPERONI
POLPETTE DI POLLO SFILACCIATO E PEPERONI
CON MAIONESE AI PEPERONI 3.5

TONNARELLO CACIO E PEPE
TONNARELLO ALL'UOVO, PECORINO ROMANO DOP,
MIX DI 7 PEPI 3

TONNARELLO CARBONARA
TONNARELLO ALL'UOVO ARTIGIANALE, CREMA DI TUORLO
PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE
AMATRICIANO, MIX DI 7 PEPI 3.5



MAMMA ROMA LA TRADIZIONE FRITTA



SUPPLI' AL POMODORO

RISO RIBE, POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
BURRO, BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 2.5



FIORE DI ZUCCA

FIORE DI ZUCCA, ALICI DI ANZIO, FIORDILATTE 2.5



CROCCHETTA DI PATATE

PATATE DI AVEZZANO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
PROSCIUTTO COTTO, UOVO 2

FRITTO SENZA TEMPO



COTOLETTE PANATE DI ALICI CON MAIONESE AL LIME 7



PATATINE FRITTE 4.5

PATATINE FRITTE CACIO E PEPE
PATATINE FRITTE CON FONDUTA DI PECORINO
E PEPE NERO 5.5

PIZZA IN TEGLIA



GLI IMPASTI ALTERNATIVI

SELEZIONE DI IMPASTI DAL LABORATORIO DI TEMA

TEGLIA ROMANA

CUBO DI TEGLIA ROMANA CON IMPASTO
AL FARRO MONOCOCCO



APRILIA - FIUMICINO
ANDATA & RITORNO

POLPO ROSTICCIATO, LA SUA MAIONESE,
SPINACI FRESCHI E POMODORINI CONFIT GIALLI E ROSSI

6



ANNAMO AR MC

COTOLETTA DI POLLO FATTA IN CASA,
INSALATA E LA NOSTRA UNICA SALSA ROSA

4

CIRIOLA

STORICO PANE ROMANO ARROTOLATO
APERTO A METÀ COME UN PANINO



RIPIENO DI POLPETTE AL POMODORO

5



SPICCHIO DI PADELLINO

SPICCHIO DI IMPASTO MORBIDO AL CENTRO E
CROCCANTE ALL'ESTERNO CON FARINA MULTICEREALI
RIPIENO DI RADICCHIO, TONNO E MAIONESE

5

BRUSCHETTONI

CON PANE AL LIEVITO MADRE LIQUIDO E GRANI
DELL'AGRO PONTINO



STRACCIATELLA, ALICI E LIMONE

4

POMODORINI

3

AJO E OJO

2.5

CAPONATA E RICOTTA SALATA DI BUFALA

4



TAGLIERE



TAGLIERE CON SELEZIONE DI FORMAGGI
E SALUMI DA CASEIFICI E SALUMIFICI DELL'AGRO
PONTINO CON BOMBETTE DI RICOTTA

15
(PER DUE PERSONE)

PIZZA

LA NOSTRA PIZZA È REALIZZATA CON FARINA DEL MOLINO PAOLO MARIANI, DA FILIERA INTERAMENTE CERTIFICATA CON GRANI PROVENIENTI DALL'EMILIA ROMAGNA E DALLE MARCHE, FARINA DI FARRO MONOCOCCO, FARINA TIPO 1, E STESA NELLA SEMOLA RIMACINATA, CON OLTRE 30 ORE DI FERMENTAZIONE CONTROLLATA. STENDIAMO RIGOROSAMENTE A MATTARELLO, COME DA TRADIZIONE ROMANA. OGNI PIZZA È CONDITA RIGOROSAMENTE CON L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI CANTINE SANT'ANDREA, PREMIATO FRA I MIGLIORI OLII D'OLIVA D'ITALIA SECONDO IL GAMBERO ROSSO



molino
PAOLO MARIANI

cantina,
SANT'ANDREA
azienda agricola

**LATTERIE
GARGIULO**

caseificio dal 1957



LE AUDACI

NON DISPONIBILI PER ASPORTO



COME UNA CARAMELLA... AL POMODORO

POMODORO MIGLIARESE,
CREMA DI POMODORO PICCADILLY ARROSTO,
POMODORINO CILIEGINO CONFIT, GEL DI POMODORO,
CARMELLO AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO

13



BURRO&PARMIGIANO (LETTERE DA MILANO)

FIORDILATTE, CRUMBLE AL BURRO SALATO,
CREMOSO AL PARMIGIANO REGGIANO,
TARTUFO ESTIVO CIPRIANI
E PARMIGIANO REGGIANO 126 MESI

15



COME UN PANINO ALLA FIERA DI CAMPOVERDE

DUE DISCHI DI PASTA CROCCANTI CON PORCHETTA,
CAVOLO ROSSO MARINATO NELLA MAIONESE ALLA SENAPE

12



LE ICONICHE

LE STORICHE DI TEMA

LA PREFERITA DEI PIZZAIOLI

MARINARA 3.0

TERRA DI OLIVE DI ITRI, DATTERINO GIALLO, ALICI DI ANZIO, STRACCIATELLA ARTIGIANALE, ORIGANO

11.5

MARGHERITISSIMA

POMODORO MIGLIARESE, DATTERINO GIALLO, SFILACCI DI BUFALA MACCHIUSI FUORI COTTURA, PESTO DI BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO

12

IN COPERTINA SU



CAPRICCIOSA SECONDO TEMA

POMODORO MIGLIARESE, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFINI ALLA BRACE, OLIVE DI ITRI, FUORI COTTURA BUFALA, CRUDO DI BASSIANO E UOVO SODO

11

FIORI E ALICI NEL FUTURO

CREMA DI ZUCCHINE ROMANESCHE, FIORI DI ZUCCA FUORI E IN COTTURA, SFILACCI DI BUFALA FUORI COTTURA, MAIONESE ALLE ALICI E CHIPS DI ZUCCHINE

12

MENZIONATA SU italiangourmet



LE SPECIALI

PARMIGGIANA

STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE,
CHIPS DI MELANZANE, FONDUTA DI PARMIGIANO
REGGIANO, BASILICO

9

MAMMA ANTO

(RICORDO DI UN GATTÓ DI PATATE)
FIORDILATTE, PATATE SCHIACCIATE AL BURRO
E PARMIGIANO, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO,
CRUMBLE DI PANE E BESCIAMELLA

10

DIAVOLISSIMA

FIORDILATTE, POMODORO MIGLIARESE,
SALAME PICCANTE VITERBESE, CACIOCAVALLO DI BUFALA
E BATTUTO DI PREZZEMOLO, AGLIO E OLIO

10

LA RIPIENA ESTIVA

DOPPIO DISCO DI PASTA RIPIENO DI MORTADELLA
"SALUMIFICIO COCCIA SESTO" DI VITERBO,
PRIMOSALE ARTIGIANALE E POMODORI SECCHI

11

LA LURIDA

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BLU DI BUFALA,
SALSICCIA, CIPOLLA CARAMELLATA

9



LE SPECIALI

A ROTA DE FORMAGGI 2.0

CACIOTTA DI CAPRA MORBIDA, STAGIONATO IN GROTTA,
BLUE DI BUFALA, STRAVECCHIO DI BRUNA ALPINA,
FIORDILATTE E PECORINO ROMANO

10

C'HO ANCORA FREDDO

FOCACCIA, SPECK ALTO ADIGE IGP,
STRACCHINO IN COTTURA E MIELE

9

PATATE E PORCHETTA

PATATE ARROSTO, FIORDILATTE, PORCHETTA DI ARICCIA
E MAIONESE AL BERGAMOTTO

10

RUSTICA

CREMA DI FIORI DI ZUCCA, FIORDILATTE,
SALSICCIA, POMODORINO AL FORNO

9

MARGHERITA STORTA

POMODORO MIGLIARESE, STRACCIATELLA ARTIGIANALE,
BASILICO

9



'E CLASSICHE

ROSSA

POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO E 'N BOTTO DE OJO

5

MARGHERITA

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO

7

PROVOLA E PEPE

POMODORO MIGLIARESE, PROVOLA AFFUMICATA A PAGLIA,
PEPE NERO

8

BOSCAIOLA

FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA GREZZA, FIORDILATTE

8

SALSICCIA E PATATE

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO, SALSICCIA GREZZA
E FIORDILATTE

8

FOCACCIA COR CRUDO

FOCACCIA BIANCA E CRUDO DI BASSIANO

9



'E CLASSICHE

CICORIA E SALSICCIA

CICORIA RIPASSATA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO,
SALSICCIA GREZZA E FIORDILATTE

8

DIAVOLA ROMANA

POMODORO MIGLIARESE, SPADINO PICCANTE, FIORDILATTE

8

CALZONE ROMANO

FUNGHI CHAMPIGNON, FIORDILATTE,
COTTO ARROSTO ALLE ERBE E SPENNELATO CON UOVO

8

TONNO E CIPOLLA

CIPOLLA ROSSA, POMODORINO GIALLO,
FIORDILATTE E TONNO SELEZIONE ARMATORE

10

LA CENA DI IRENE

(365 GIORNI L'ANNO)

WURSTEL, PATATINE FRITTE E FIORDILATTE

8

BUFALA

POMODORO MIGLIARESE,
BUFALA DEL CASEIFICIO MACCHIUSI FUORI COTTURA,
PARMIGIANO REGGIANO

9



DORCI



MARITONZO COR GELATO DI TONKA
MARITONZO FATTO IN CASA RIPIENO DI GELATO
SELEZIONATO DALLA GELATERIA TONKA

6



FETTA DI CROSTATA
CON RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

5



TIRAMISÙ
MASCARPONE, TUORLO PASTORIZZATO, SAVOIARDI,
CAFFÈ

5.5



CHEESECAKE
MASCARPONE, PHILADELPHIA, ZUCCHERO A VELO E
BISCOTTI

5.5

(TOPPING PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO E NUTELLA)



PADELLINO DOLCE

PRESENTI COME OSPITI A SIGEP 2025

SIGEP
WORLD

IMPASTO REALIZZATO CON LA TECNICA "SPONGE",
ARRICCHITO CON BURRO E CAMELLATO IN COTTURA. IL
RISULTATO È UNA BRIOCHE MORBIDA ALL'INTERNO E
CROCCANTE ALL'ESTERNO



COME UN MOJITO!

SPICCHIO INZUPPATO NEL RHUM BIANCO,
NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME,
GEL ALLA MENTA E CRUMBLE ALLA VANIGLIA

6



COME UN TIRAMISÙ

IMPASTO AL CAFFÈ, CREMA AL MASCARPONE,
CRUMBLE AL CACAO AMARO E SALE MALDON

4.5



BIRRE IN BOTTIGLIA E LATTINA



INSERITO NELLA GUIDA ALLE BIRRE SLOWFOOD 2021,
BIRRIFICIO CIOCIARO PORTA TUTTO IL CUORE,
I SAPORI E I PROFUMI DELLA CIOCIARIA ALL'INTERNO
DEI LORO PRODOTTI.

VERONICA
BLANCHE 33 CL **6**

CHELLA NERA
STOUT 33CL **5**

SUMMER OF LOVE
IPA 33CL **6**



BIRRE STAGIONALI PRODOTTE SECONDO DISPONIBILITÀ
DEL TERRITORIO PONTINO



BIRRA DEL BORGO

BIRRIFICIO NATO A BORGOROSE, PAESINO CHE SI TROVA NELL'ALTA VALLE DEL SALTO, IN PROVINCIA DI RIETI, AL CONFINE TRA LAZIO ED ABRUZZO. DA BORGOROSE SI ACCEDE ALLA RISERVA NATURALE DEI MONTI DELLA DUCHESSA, UNA DELLE ZONE MONTUOSE PIÙ SELVAGGE E SPETTACOLARI DEL LAZIO. LA "DUCHESSA", È INFATTI PRODOTTA UTILIZZANDO IL FARRO COLTIVATO SUI MONTI DELLA DUCHESSA E NELLA "MALEDETTA" SI RITROVANO LIEVITI AUTOCTONI PROVENIENTI DALLE MONTAGNE INTORNO AL BIRRIFICIO. INFINE LA GENZIANA CHE FIORISCE IN PRIMAVERA SULLE MONTAGNE CIRCOSTANTI HA DATO I NATALI ALL'OMONIMA BIRRA STAGIONALE. OGGI, GRAZIE AD ACCORDI CON PRODUTTORI LOCALI, L'80% DEI MALTI È DI PROVENIENZA REGIONALE O DEL VICINO ABRUZZO.

LISA

LAGER NON FILTRATA 33 CL **6**

DUCHESSA

BIRRA AL FARRO

CHE RIPRENDE LE CLASSICHE SAISON BELGA 33 CL **5.5**

OXIANA

LA BIRRA DI POMEZIA TOTALMENTE NATURALE

CHIARA

LAGER NON FILTRATA 0,33 4,8% 0,33 **5**

BERNIE

CLASSICA BLANCHE CON ALTA PERCENTUALE DI FRUMENTO

5,2% 0,33 **5**

EPIC IPA

AMERICAN IPA PREMIATA NEL 2015 AD EXPO MILANO CEREVISIAE

6,8% **6**

HOT BOCK - DOPPEL BOCK

BIRRA ISPIRATA ALLA SPECIALITÀ BAVARESE PRODOTTA PER LA PRIMA VOLTA A MONACO DAI CONFRATELLI DI SAN FRANCESCO DA PAOLA, PREMIATA COME BIRRA DELL'ANNO DEL LAZIO 2021 7.8%

0,33 **7**

VELVET – TRIPEL

BIRRA TIPICA BELGA 8.8% 0,33 **7**

BIRRE ALLA SPINA



FRAVORT

BIONDA

ROSSA

30 CL **4**

40 CL **5.5**

VINI

AL CALICE



cantina
SANT'ANDREA
azienda agricola

CANTINA A GESTIONE FAMILIARE DAL FONDATORE PANDOLFO, PARTITO DA PANTELLERIA E APPRODATO A TERRACINA.

ROSSO

I.G.T. LAZIO ROSSO 2017 "SOGNO"
85% MERLOT, 15% CESANESE

6

BIANCO

"DUNE" CIRCEO BIANCO D.O.C. 2017
85% TREBBIANO, 15% MALVASIA

5

VERMENTINO 2019

5



AMARI



4

CAFFÈ'



CLASSICO 1.5

DECAFFEINATO 1.5

BIBITE



ACQUA MICROFILTRATA

2

COCA-COLA /COCA-COLA ZERO

3

FANTA

3

COPERTO 1.50

Per eventuali allergie o intolleranze si prega di consultare il libro degli allergeni in esposizione e chiedere al personale di sala