

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



I FRITTI DI TEMA

tema 

NEW

PASTA, CECI E FACIOLI

TUBETTI CON CREMA DI CECI, LARDO TOSCANO,
ROSMARINO E ZUPPA DI FAGIOLI

3.5

TONNARELLO AMATRICIANA

TONNARELLO ALL'UOVO, STRACOTTO DI POMODORO,
GUANCIALE AMATRICIANO, PEPE NERO, PECORINO
ROMANO DOP

3.5

TONNARELLO CARBONARA

TONNARELLO ALL'UOVO, CREMA DI UOVO PASTORIZZATO,
GUANCIALE AMATRICIANO, PEPE NERO, PECORINO
ROMANO DOP

3.5

CACIO, PEPE E GAMBERO LOCALE

TONNARELLO ALL'UOVO, CREMA DI PECORINO ROMANO,
PEPE, BISQUE DI GAMBERO DI ANZIO E TARTARE IN
USCITA

5

CROCCHETTA DI PICCHIAPÒ

SFILACCIATO DI MANZO ALLA PICCHIAPÒ,
SERVITO CON MAIONESE AL FONDO

4

SE LA NORMA FOSSE ROMANA

MEZZEMANICHE, STRACOTTO DI POMODORO MIGLIARESE,
CREMA DI MELANZANE, MELANZANE FRITTE,
RICOTTA DI BUFALA SALATA E PECORINO ROMANO DOP

4

LA TRADIZIONE FRITTA

I NOSTRI FRITTI SONO REALIZZATI ESCLUSIVAMENTE CON PANATURA OTTENUTA DA PANKO E PANE AUTOPRODOTTO, REALIZZATO CON FARINE DELL'AGROPONTINO E LIEVITO MADRE IN COLTURA LIQUIDA.



SUPPLI' AL POMODORO

POMODORO MIGLIARESE, RISO CARNAROLI,
PARMIGIANO REGGIANO, FIORDILATTE

2.5



CROCCHETTA DI PATATE

PATATE DI AVEZZANO, GRANA PADANO,
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

2



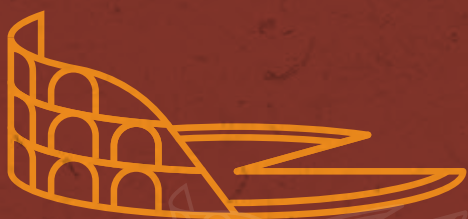
FIORE DI ZUCCA

FIORE DI ZUCCA, FIORDILATTE, ALICI DI ANZIO*

2.5



PIZZA IN TEGLIA



LA MIA PIZZA IN TEGLIA

QUADROTTO DI PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA, REALIZZATI CON DUE IMPASTI CON AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE, FARINA DI FARRO E SEMOLA, PER UN MORSO SUPER CROCCANTE.

UN OMAGGIO AI MIEI PRIMI MAESTRI,
GABRIELE BONCI E GIUSEPPE MONACO



ANNAMO AL MC

LA NOSTRA RIVISITAZIONE DEL FAMOSO PANINO:
PIZZA IN TEGLIA RIPIENA CON COTOLETTA DI POLLO
FATTA IN CASA, SALSA ROSA, E INSALATA

4



LUNGOMARE DI FIUMICINO
POLPO ROSTICCIATO, MISTICANZA,
GEL DI CIPOLLA CARAMELLATA
E MAIONESE AL BERGAMOTTO

6

NOVITÀ DI PRIMAVERA



CUBO E CAMICIA

ASPARAGI SALTATI, UOVO IN CAMICIA,
MAIONESE E TARTUFO FRESCO ESTIVO

5



LA BRUSCHETTA



REALIZZATE CON PANE OTTENUTO DA FARINA DI GRANI PONTINI
E LIEVITO MADRE VIVO



AL POMODORO

3



STRACCIATELLA, ALICI E LIMONE

4

PATATINE FRITTE



CLASSICHE

4.5

CACIO E PEPE

+1

CARBONARA

+2



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



PIZZA

DEL MESE



ROSSO CHECCO

CREMA DI POMODORI ARROSTO,
PEPERONI GIALLI E ROSSI MARINATI,
CREMA DI MELANZANE SPEZIATA,
STRACCIATELLA E TARALLO

12



LE PIZZE ICONICHE



NEW

BROCCOLI&ALICI

FIORDILATTE, CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO,
MOLLIKA DI PANE TOSTATO AROMATIZZATA ALL'AGLIO E OLIO,
ALICI DI CETARA E LIMONE GRATTUGIATO

10

CAPRICCIOSA ROMANA SECONDO TEMA

POMODORO MIGLIARESE, FUNGHI, CARCIOFINI ALLA BRACE,
SFILACCI DI BUFALA CASEIFICIO MACCHIUSI,
CRUDO DI BASSIANO, UOVO, OLIVE DI ITRI

11

LA PREFERITA DEI PIZZAIOLI

MARINARA 3.0

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

11.5

MARGHERITISSIMA

POMODORO MIGLIARESE, DATTERINO GIALLO,
SFILACCI DI BUFALA CASEIFICIO MACCHIUSI A CRUDO,
PESTO DI BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

12



IN COPERTINA SU 50TOPPIZZA



LE PIZZE ICONICHE



FIORI E ALICI NEL FUTURO

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

12

italiangourmet

MENZIONATA SUL GIORNALE ITALIAN GOURMET

CARBONARA

FIORDILATTE, GUANCIALE AMATRICIANO, CREMA DI TUORLO
PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO

10

EX-TEMA

CREMA DI ZUCCHINE, ZUCCHINE RIPASSATE IN PADELLA,
MORTADELLA SELEZIONE SALUMIFICIO COCCIA,
FIORI DI ZUCCA FUORI E IN COTTURA,
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

12

È ITA BENE

(OMAGGIO A GABRIELE BONCI)

PATATE SCHIACCIATE, STRAVECCHIO DI BRUNA ALPINA,
FIORDILATTE, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
VACCHE ROSSE, TARTUFO UNCINATO SELEZIONE CIPRIANI

15



LE PIZZE ICONICHE



CAMPAGNE VITERBESI

FIORDILATTE, CICORIA RIPASSATA IN AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, POMODORI SECCHI, FORMAGGIO FRESCO E SUSIANELLA DI VITERBO SALUMIFICIO COCCIA

PRESIDIO SLOW FOOD

10

RUSTICA

CREMA DI FIORI DI ZUCCA, SALSICCIA GREZZA, PACHINO E FIORDILATTE

10

SUPER CRUNCH!

LA RIPIENA STORICA

DOPPIO DISCO DI PASTA RIPIENO DI SCAROLA RIPASSATA CON AGLIO OLIO E OLIVE DI ITRI E PINOLI TOSTATI

11

TONNO E CIPOLLA 1.0

FIORDILATTE, CIPOLLA ROSSA IN COTTURA, DATTERINO GIALLO, IN USCITA TONNETTO DEL MEDITERRANEO ARMATORE

10



LE PIZZE ICONICHE



CROSTINO DI MONTAGNA

FIORDILATTE, PATATE SCHIACCIATE, TALEGGIO SELEZIONE
GUFFANTI, CARDONCELLI SALTATI E SPECK

10

MARGHERITA STORTA

POMODORO MIGLIARESE, DATTERINO GIALLO,
STRACCIATELLA ARTIGIANALE E BASILICO VETRIFICATO

10

PORCHETTA E PATATE

PATATE ARROSTO, PORCHETTA DI ARICCIA SELEZIONE CIOLI,
FIORDILATTE, MAIONESE AL BERGAMOTTO

10

A ROTA DE FORMAGGI (LAZIO)

FIORDILATTE, CREMOSO DEI COLLI SABINI,
CACIOTTA STAGIONATA, BLU DI BUFALA,
PECORINO ROMANO DOP

10



LA CLASSICHE

ROSSA

POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO

5

MARGHERITA

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE

7

PROVOLA E PEPE

POMODORO MIGLIARESE, PROVOLA AFFUMICATA,
PEPE NERO

9

COSACCA ROMANA

POMODORO MIGLIARESE, PECORINO ROMANO DOP
SELEZIONE BUCCIA NERA, PEPE NERO

8

CICORIA E SALSICCIA

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

8

DIAVOLA ROMANA

POMODORO MIGLIARESE, SPADINO PICCANTE,
FIORDILATTE

8



LA CLASSICHE

BUFALA

POMODORO MIGLIARESE, SFILACCI DI BUFALA A CRUDO,
PARMIGIANO REGGIANO

9

NAPOLI

POMODORO MIGLIARESE, ALICI DI ANZIO,
FIORDILATTE E ORIGANO

9

SEMPLICE

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE,
PATATE ARROSTO E PROVOLA AFFUMICATA

9

BOSCAIOLA

FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON,
SALSICCIA AZIENDA AGRICOLA "LA LIVREA"

8

FIORI E ALICI

FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA IN COTTURA E FUORI,
ALICI DI ANZIO

9

SALSICCIA E PATATE

FIORDILATTE, SALSICCIA E PATATE ARROSTO

8



DOLCI

TIRAMISU'

CREMA AL MASCARPONE, SAVOJARDO,
CAFFÈ, CACAO AMARO

5.5

CHEESECAKE

BISCOTTO CROCCANTE, FORMAGGIO SPALMABILE,
ZUCCHERO A VELO, VANIGLIA

5.5

A SCELTA TOPPING TRA:
FRUTTI DI BOSCO, NUTELLA E PISTACCHIO

MARITONZO CON GELATO



IL NOSTRO MARITONZO FATTO IN CASA
CON GELATO DELLA GELATERIA TONKA,
PREMIATO CON 3 CONI DEL GAMBERO ROSSO

6



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 TIRAMISU'

FETTA DI IMPASTO AL CAFFÈ BIONDO INZUPPATO AL CAFFÈ
COME UN SAVOJARDO, CREMA AL MASCARPONE, CRUMBLE
AL CACAO, CACAO AMARO

4

COME UNO SNICKERS

GANACHE AL CIOCCOLATO, CAMELLO MOU, ARACHIDI
SABBIATE E SALE MALDON

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

COPERTO 1.50

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