

# Saporinno

Oltre a darvi la possibilità di scegliere la pizza che preferite vi da l'opportunità di fare un menù degustazione delle stesse

## Le classiche napoletane:

ovvero pizza tonda dal giusto spessore con cornicione alto e croccante

- *La napoletana :*  
pomodoro, olio extra vergine di oliva e basilico fresco fuori cottura. ....€ 5.00
- *Romana :*  
pomodoro, origano e filetti d'acciuga.....€ 6.00
- *Margherita :*  
pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico fresco fuori cottura. ....€ 7.00
- *Marinara :*  
pomodoro, aglio a fette e origano.....€ 5.00
- *Siciliana :*  
pomodoro, capperi, olive nere e filetti d'acciuga.....€ 6.00
- *Sandrufana :*  
pomodoro, lardo e pecorino fuori cottura .....€ 8.00
- *Coppa arrosto :*  
bianca con fior di latte, misticanza, coppa arrosto al peperoncino e finocchio .....€ 9.00

**100%  
GRANO  
ITALIANO**



## La Pizza POP!:

ovvero alta, soffice e leggera. Lievitata naturalmente e croccante al palato

- *Tropea e taggiasche :*  
*bianca con fior di latte, cipolla di Tropea, olive taggiasche e stracchino cremoso.....€ 10.00*
- *La sciacca :*  
*bianca con mozzarella fior di latte, acciughe di Sciacca, olive nere e fiori di capperi .....€ 7.00*
- *La Pomodoro fresco:*  
*rossa con cuore di bue dei nostri orti, bufala e basilico fuori cottura...€ 10.00*
- *Vegetariana :*  
*rossa con fior di latte ,e con gli ortaggi di cui disponiamo.....€ 9.00*
- *Crunc al formaggio :*  
*soffice impasto integrale con cuore di stracchino, ricotta, parmigiano e fior di latte .....€ 10.00*
- *Valtellina :*  
*bianca con fior di latte e bufala fuori cottura, coppa valtellinese, pepe e semi di finocchio.....€ 9.00*
- *L'anatra al miele :*  
*bianca con fior di latte, e mozzarella di bufala con roast beef d'anatra al miele ev peperoncino.....€14.00*
- *Cottonaturale:*  
*bianca con fior di latte, stracchino cremoso e prosciutto fatto in casa...€ 12.00*
- *Culatello :*  
*bianca con burrata pugliese e culatello di Zibello.....€ 16.00*
- *Tonno rosso:*  
*Bianca con bufala e finissime di tonno crudo, yogurt e semi di senape....€ 16.00*

**100%  
GRANO  
ITALIANO**



## Antipasti:

- *Baccalà non stoccafisso:*  
*baccalà\* marinato al bergamotto servito con mozzarella di bufala e gambero violetto crudo.....€ 14.00*
- *L'irriducibile piemontese:*  
*tondino di giovane vitella con cuore leggermente rosato e la salsa come una volta (tonno, cipolla, fondo bruno, capperi, acciughe, tuorlo sodo e olio extra vergine).....€ 13.00*

## Primi:

- *Kitarre all'amatriciana :*  
*spaghetti\* fatti in casa con farina di kamut ed uova condite con ragù di guanciaie .....€ 12.00*
- *Tortelli e spada*  
*tortelli\* ripieni di pesce spada affumicato serviti su burrata pugliese in crema ,gocce di olio extra vergine e nero di seppia..... € 13.00*

## Secondi:

- *Tagliata di fassone:*  
*taglio nobile del vitello cotto sulla pietra e servito con ortaggi e sale grosso.....€ 13.00*
- *Tonno agli agrumi :*  
*trancio di tonno\* rosso leggermente marinato con buccia d'agrumi cotto alla plancia e servito rosato al cuore.....€ 15.00*
- *Formaggi al carrello:*  
*a scelta tra ciò di cui disponiamo.....€ 11.00*

*I prodotti segnati con una stellina (\*) sono abbattuti per una migliore salubrità*



# Saporinno

*Ha scelto lo lievito naturale  
per servirvi una Pizza più digeribile e dal sapore unico.  
Abbiamo inoltre selezionato una serie di ingredienti che  
valorizzassero al massimo il nostro prodotto finito:*

- *Speck Valtellina DOP*
- *Farine macinate a pietra  
del molino Quaglia*
- *Culatello di Zibello DOP*
- *Fior di latte del  
caseificio Montoso*
- *Cipolla rossa di troppa*
- *Bufala del caseificio  
Tre stelle*
- *Capperi di Pantelleria*
- *Burrata caseificio  
Gioiella*
- *Salame d'oca di cascina  
Peschiera*
- *Olive taggiasche*
- *Ortaggi dei nostri orti*
- *Lardo e Prosciutto crudo  
prodotto da Garello di  
Monasterolo*
- *Acciughe di Sciacca*

**100%  
GRANO  
ITALIANO**

