

OPIFICIO

EVOLUTE

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

Prodotto realizzato con cereali contenenti glutine e soia. Impasto indiretto con LIEVITO MADRE, GERME DI GRANO e GRANI ANTICHI ad altissima idratazione con 3 fasi di lievitazione composto da frumento, riso ARTEMIDE, orzo, avena e segale.

JAMES BROWN [1] 19€

purea di zucca arrosto al rosmarino, petali di cipolla di Tropea DOP in agrodolce, terra di olive taggiasche, funghi nameko

FREDDIE MERCURY [1] 19€

crema di sedano rapa, pak choi, gocce di wasabi, mayo al cavolo cappuccio viola, hummus di ceci

RAY CHARLES [1, 6, 11] 19€

vellutata di cavolfiore allo zafferano e curcuma, cavoletti di Bruxelles, cavolo cappuccio viola marinato all'arancia, salsa sriracha, semi di sesamo neri

JOHN LENNON [1, 7] 19€

ragù di pomodoro pelato BIO Petrilli, scaglie di pecorino "Lo scudo di Fauglia", caviale di basilico

NOSTRANE

Prodotto realizzato con cereali contenenti glutine. Impasto indiretto con GERME DI GRANO composto interamente da grano tenero di tipo 1 BIO da selezione climatica.

Supplemento di 2 euro per impasto multicereali composto da frumento integrale bio, grano duro bio, grano saraceno bio, mais bio, riso bio, segale bio, farro, avena e soia
Supplemento di 1 euro per mozzarella senza lattosio
Supplemento di 2 euro per base senza glutine

MARGHERITA GIALLA [1, 7] 13€

salsa di datterino giallo, provola affumicata di Aversa, emulsione di basilico

NAPOLI [1, 4, 7] 13€

pomodoro pelato BIO toscano, fiordilatte artigianale, capperi di Salina, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, origano di Pantelleria IGP

LEVANTE [1, 7] 13€

pomodoro pelato BIO toscano, fiordilatte artigianale, capperi di Salina, olive taggiasche, cipolla di Tropea DOP, origano di Pantelleria IGP, basilico

RIHANNA [1, 7, 8] 13€

pomodoro pelato BIO toscano, fiordilatte artigianale, verza stufata, radicchio rosso, basilico, noci tostate

BOB MARLEY [1, 7] 13€

pomodoro pelato BIO toscano, pecorino toscano DOP, salsiccia toscana, fagioli piattellini, cipolla di Tropea DOP, pepe nero, basilico

TRACY CHAPMAN [1, 7] 13€

pomodoro pelato BIO toscano, fiordilatte artigianale, prosciutto cotto di Praga, cipolla di Tropea DOP, olio piccante, fili di peperoncino, basilico

PLACEBO [1, 7] 13€

pomodoro pelato BIO toscano, fiordilatte artigianale, pancetta piacentina DOP, crema di peperoni arrosto, basilico

TUPAC [1, 7] 13€

palsa di datterino giallo, ventricina piccante, gorgonzola DOP, fiordilatte artigianale, basilico

ELVIS [1, 7, 8] 14€

vellutata di cavolo romanesco, fiordilatte artigianale, prosciutto crudo toscano, pomodoro datterino, mandorle tostate

GREEN DAY [1, 7] 14€

vellutata di broccolo, capperi di Salina, friarielli ripassati al peperoncino, puntarelle di cicoria, burrata artigianale affumicata

BARRY WHITE [1, 5, 7] 14€

fiordilatte artigianale, gorgonzola DOP, pecorino toscano, ricotta salata di pecora, pere Williams, arachidi tostate, pepe bianco

AC/DC [1, 7] 14€

funghi porcini, prosciutto cotto di Praga, fiordilatte artigianale, crema di pisellini primavera, olio aromatizzato al timo, fonduta di taleggio

MASSIVE ATTACK [1, 7] 15€

mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo toscano, crema di pomodori semi-dry, basilico, glassa di aceto balsamico di Modena IGP

BEN HARPER [1, 7] 14€

calzone con ventricina piccante, fiordilatte artigianale, friarielli ripassati al peperoncino, olive taggiasche, Grana Padano DOP 20 mesi, salsa di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, basilico

IGLESIAS [1, 7] 14€

pomodoro pelato BIO toscano, fiordilatte artigianale, chorizo iberico, patè di olive Bella di Cerignola, basilico, CIPOLLOTTO

SOFISTICATE

Prodotto realizzato con cereali contenenti glutine e soia. Impasto indiretto con LIEVITO MADRE e GERME DI GRANO ad altissima idratazione con 3 fasi di lievitazione composto da frumento, riso, orzo, avena e grano saraceno

MARGHERITA [1, 7] 15€

sugo di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, burrata artigianale, salsa di datterino giallo, emulsione al basilico

MADONNA [1, 7] 17€

pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP arrosto, pecorino toscano DOP, prosciutto cotto di Praga, crumble di olive taggiasche

LUCIO DALLA [1, 7, 8] 17€

mortadella di Prato, ricotta di pecora artigianale, granella di pistacchi, glassa al lime, pepe nero

BEATLES [1, 7] 18€

funghi porcini, burrata artigianale, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, olio al tartufo bianco, basilico

ROLLING STONES [1, 4, 7] 18€

salsa di datterino giallo, burrata artigianale, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP fritti, sfoglie di cavolo nero

ABBA [1] 17€

crema di carciofi, erbe di campo saltate, crema di pomodoro semi-dry, salsa di datterino giallo, porri fritti, origano di Pantelleria IGP

QUEEN [1, 7, 8] 17€

mozzarella di bufala campana DOP, lardo di Patanegra, filetti di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP marinati, granella di nocciole, origano di Pantelleria IGP

TINA TURNER [1, 7, 10] 17€

salsiccia di Cinta Senese DOP, friarielli ripassati al peperoncino, stracchino artigianale, salsa alla senape di Digione, pepe nero

LADY GAGA [1, 7] 17€

purea di patate arrosto al rosmarino, funghi finferli alle erbe di montagna, speck Alto Adige IGP, fonduta di Taleggio DOP

LENNY KRAVITZ [1, 7, 8] 18€

burrata artigianale allo zafferano, speck d'anatra affumicata, fonduta di gorgonzola DOP, noci tostate, basilico

RADIOHEAD [1, 4, 7, 8] 18€

salmone norvegese affumicato, stracchino artigianale, datterini confit, pesto di rucola con mandorle

PINK FLOYD [1] 20€

Pata Negra, ombra di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, basilico

SIMPLY RED [1] 17€

sugo di pomodoro Corbarino, pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP arrosto, pacchetelle di Piennolo del Vesuvio DOP, aglione della Val di Chiana DOP, crema di aglio nero di Voghera DOP, origano di Pantelleria IGP

SMASHING PUMPKINS [1, 10] 17€

purea di zucca al rosmarino, scarola del Vesuvio DOP, chutney di cipolla di tropea DOP, pancetta piacentina DOP, semi di zucca tostatati

RED HOT CHILI PEPPERS 17€

[1, 3, 7] burrata alla paprika Rubino, 'nduja di Spilinga, salsa mex, mayo al sedano

OPIFICIO

STARTERS AND SPECIALS

TARTARE DELL'OPI 🔥 [7, 8] 13€

fassona piemontese, tabasco, sale, lime, olio evo, straciatella di burrata artigianale, granella di pistacchi

TARTARE TARTUFATA 🔥 15€

fassona piemontese, tabasco, sale, lime, olio evo, scaglie di tartufo nero

TARTARE CLASSICA 🔥 [3] 13€

fassona piemontese, tabasco, sale, lime, olio evo, uovo di quaglia

FLAN DI VERDURE [7] 10€

a scelta fra broccolo e zucca servito su fonduta di Taleggio DOP sfoglie di cavolo nero

LE CROQUETAS DI JAMON IBERICO [1, 7] 7€

crocchette fritte ripiene di prosciutto iberico e formaggio Queso Casin DOP

LE CROQUETAS DI CHORIZO 🔥 [1, 7] 7€

crocchette fritte ripiene di salame iberico alla paprika e formaggio Queso Casin DOP

TAGLIERE DI PATANEGRA [1, 7] 19€

servito con scaglie di pecorino "Lo scudo di Fauglia" e covaccino con ombra di pomodoro

NEWS DELL'OPI [9] 6€

chicche di patate fritte servite con un condimento a scelta fra: mayo al sedano, ketchup o crema di carciofi

GYOZA N°1 [1, 11] 8€

macinato di suino, cipollotto, cavolo napa, zenzero

GYOZA N°2 [1, 6, 11] 8€

verza, carota, miso rosso, cipolla di Tropea DOP, purea di patate

MEAT SUSHI ROLLS

Tutto il nostro menù sushi è Gluten Free

BEYONCÈ [7, 8] 10€

crudo di Fassona Piemontese, avocado, philadelphia, bacon croccante, granella di pistacchi

AVICII [7] 10€

crudo di Fassona Piemontese, guacamole, philadelphia, terra di olive taggiasche, germogli di barbabietola, fondo bruno

MIKA [7, 8] 10€

crudo di Fassona Piemontese, philadelphia, burrata artigianale, pesto di rucola con mandorle tostate

GABER [4, 7] 10€

crudo di Fassona Piemontese, philadelphia, salsa tonnata home made, capperi di Pantelleria IGP fritto, polvere di capperi di Pantelleria IGP

MANNOIA [4, 7, 8] 10€

crudo di Fassona Piemontese, avocado, burrata artigianale, cipolla di Tropea DOP caramellata, mandorle tostate, fondo bruno, prezzemolo

SALMO [TEMPURA ROLLS] [3, 7, 10] 12€

crudo di Fassona Piemontese, avocado, philadelphia, cotoletta alla milanese, mayo alla senape

SNOOP DOGG 🔥 [7] 10€

salsiccia di Cinta Senese DOP, philadelphia, pomodoro semi-dry, porri croccanti, salsa spicy, semi di papavero

KASABIAN [7] 10€

salsiccia di Cinta Senese DOP, funghi porcini, philadelphia, bacon croccante, semi di papavero

CARRÀ [7] 10€

finocchiona IGP, philadelphia, avocado, fonduta di taleggio DOP, terra di olive taggiasche

883 [7, 8] 10€

mortadella di Prato, philadelphia, avocado, granella di pistacchi

CHADIA 🔥 [7] 10€

pulled pork artigianale, philadelphia, salsa cheddar, cavolo cappuccio viola

BLANCO [7, 8, 11] 10€

lardo di Patanegra, philadelphia, pere, miele, noci, sesamo nero, pepe bianco

SANTANA 🔥 [7] 10€

spianata calabra, philadelphia, salsa mex, crema di pomodori semi-dry, erba cipollina, olive taggiasche

SPECIAL SUSHI ROLLS

Tutto il nostro menù sushi è Gluten Free

GOLDPLAY [7] 13€

crudo di Fassona Piemontese, avocado, philadelphia, petalo di tartufo nero, olio al tartufo bianco

KISS 🔥 [7, 8] 13€

porchetta di Ariccia IGP, avocado, crema di pomodori semi-dry, salsa spicy, philadelphia, chips di patata viola, pesto di rucola con mandorle

NIRVANA [7] 15€

Patanegra, crudo di Fassona piemontese, avocado, philadelphia, perle di tartufo nero

DEPECHE MODE [3] 13€

Faraona sfilacciata, salsa Caesar, insalata iceberg, cialda di parmigiano reggiano DOP

VEGGY SUSHI ROLLS

Tutto il nostro menù sushi è Gluten Free

MOBY [7] 10€

melanzane grigliate, avocado, philadelphia alla barbabietola, hummus di ceci, chips di cavolo nero

BJORK [7, 10] 10€

philadelphia, avocado pomodori semi-dry, mayo alla senape, dadolata di datterini, polvere di capperi di Pantelleria IGP

JAY-Z [7] 10€

zucchine grigliate, avocado, philadelphia alla barbabietola, hummus di ceci, porri croccanti

BOB DYLAN [7] 10€

purea di patate arrosto, philadelphia alla barbabietola, crema di carciofi, porri croccanti

MORRISON [TEMPURA ROLLS] [7] 12€

burro di arachidi, philadelphia, cavolo cappuccio viola, fiori eduli

SINATRA 🌱 10€

funghi finferli alle erbe di montagna, hummus di ceci, guacamole, terra di olive taggiasche

ELISA 🌱 [5, 11] 10€

burro di arachidi, carota fermentata, hummus di ceci, semi di sesamo nero, fragola

OPIFICIO

ALLERGENI

- 1 **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3 **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4 **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5 **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6 **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7 **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9 **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10 **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11 **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi