



La Nostra Espressione

PANISFIZIO PRENDE VITA DALL'ESSENZA DELL'INGREDIENTE.

Il nostro impegno primario è preservare il valore massimo di ciascun ingrediente, mantenendo sempre un profondo rispetto per l'essenza delle materie prime e l'impegno dei produttori, che possiedono il patrimonio gastronomico italiano.

Ciò che ci contraddistingue è l'esperienza autentica di ristorazione che offriamo, che ci permette di rispondere alla domanda: so cosa sto mangiando?

Non ci vitiamo a preparare pizze, ma creiamo un equilibrio tra gli ingredienti. Selezioniamo con cura, trattiamo con attenzione e realizziamo piatti armoniosi e succulenti.

Vi invitiamo a sentire la nostra pizza come noi la vogliamo esprimere, a gustarla con lo stesso amore che mettiamo noi nel prepararla e che la guardiate con gli occhi di chi vede in essa non solo un pasto, ma un'esperienza legata alle emozioni.

Vi accogliamo con entusiasmo nel nostro ristorante, dove potrete immergervi nell'atmosfera unica e gustare la nostra espressione.

Gestiamo volentieri eventuali piccole variazioni di ingredienti. Nei momenti di intenso lavoro le variazioni ci creano difficoltà e ci riserviamo di non eseguirle.

Per evitare eventuali e spiacevoli attese alla cassa, non effettuiamo conti separati





Antipasti

MONTANARA

€ 5,00

Pizzetta frita con pummarola napoletana, Parmigiano Reggiano
24 DOP e basilico

SELEZIONE DI FORMAGGI

€ 9,00 per 3 formaggi

€ 15,00 per 5 formaggi

Selezione di formaggi freschi e
stagionati

PECORINO FRITTO

€ 6,00

Bastoncini di pecorino con panatura di pane grattugiato

PANELLE

€ 8,00

Frittelle di polenta con farina di legumi, servite con pancetta al
pepe di Bazza

FRIGGITELLI

€ 6,00

Peperoncini dolci non piccanti fritti con fior di
sale

CROCCHETTE DI PATATE

€ 2,50 al pezzo

Crocchette di patate impanate fritte con silano affumicato
e basilico

CARCIOFI FRITTI €

7,00

Conditi con origano di
Pantelleria





Antipasti

BURRATA

€ 10,00

Burrata campana con acciughe del Cantabrico su letto di insalatina e buccia di limone grattugiata

INSALATA PANISFIZIO

€ 10,00

Insalata verde con carote, piselli e verdure di stagione dell'orto bio dinamico

+ Mozzarella di bufala € 2,50

+ Tonnetto del Mediterraneo € 2,50

CAROTE FRITTE

€ 5,00

PATATE FRITTE

€ 5,50

+ salsa rosa fatta in casa 0,80 €

Gestiamo volentieri eventuali piccole variazioni di ingredienti. Nei momenti di intenso lavoro le variazioni ci creano difficoltà e ci riserviamo di non eseguirle.

Per evitare eventuali e spiacevoli attese alla cassa, non effettuiamo conti separati



Le Zucche Special

DELICA

€ 14,00

Crema e cubetti di zucca, fiordilatte, ombra di salsa di pomodoro, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, cicoria spadellata, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

PIACENTINA

€ 14,00

Crema e cubetti di zucca, fiordilatte, ombra di salsa di pomodoro, cremoso di bufala fuori cottura, coppa di Bazza

PADANA

€ 14,00

Crema e cubetti di zucca, fiordilatte affumicato, ombra di salsa di pomodoro, formaggio erborinato Blu di bufala, pancetta pepata di Bazza

MANTOVANA

€ 14,00

Crema e cubetti di zucca, fiordilatte affumicato, ombra di salsa di pomodoro, guancialetto in cottura, formaggio Barilotto di bufala a fine cottura





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 7,00

Pummarola napoletana , aglio, origano di Pantelleria, olio Evo

MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Pummarola napoletana , aglio, origano di Pantelleria, scarola spadellata con peperoncino e uvetta, olive nere di caiazzo, pinoli, olio Evo

MARINARA NAPOLI

€ 11,00

Pummarola napoletana, filetti di pomodoro Corbarino, aglio, origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, olio Evo

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo

PRINCIPE CORBARINO

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

€ 10,00

Filetti di pomodoro San Marzano, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo





Pizza Napoletana

TRECCIONA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, treccia di bufala a crudo tagliata al momento, basilico, olio Evo

VESUVIANA

€ 11,00

Filetti di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, formaggio Mastorazio di Casa Madaio, olio Evo

SORRENTINA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, origano di Pantelleria, basilico, olio Evo

CAMPAGNOLA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, verdure dell'orto biodinamico San Michele in varie consistenze, olio Evo

MONTI LATTARI

€ 12,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro corbarino, rosmarino, guanciale

SANT'ANTONIO

€ 13,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, formaggio cinerino di Casa Madaio, salame dolce di Bazza, patate schiacciate





Pizza Napoletana

MEDITERRANEA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello, fiordilatte antica latteria di Tramonti, acciughe del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, olive di Caiazzo, origano di Pantelleria, olio al peperoncino, basilico, olio Evo

PRIMAVERA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, treccia di bufala a crudo, origano di Pantelleria, pomodorino ciliegino acqua e sale, rucola, bresaola artigianale della Valchiavenna, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, polvere di zucca

LIGURE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, pomodoro Spaccatello, pesto al basilico, fiammiferi di prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

ALGHERO

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo, polvere di Capperi di Pantelleria, pomodorino giallo Piennolo, cipolla caramellata, basilico

CARNIA

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, formadì Frant (formaggio tipico della Carnia contenente 8 diverse stagionature di formaggi vaccini uniti tra loro con panna e pepe)





Pizza Napoletana

PREMIATA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, carciofi, origano di Pantelleria, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, coppa di Bazza

QUATTRO P

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, porchetta artigianale, patata schiacciata, pepe, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

SALSICCIA, PATATE E CICORIA

€ 12,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, patata schiacciata, cicoria ripassata con peperoncino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

NICOLA

€ 12,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, acciughe del Cantabrico, scarola spadellata con peperoncino e uvetta, pinoli, olio Evo e basilico

FRIULI VENEZIA-GIULIA

€ 15,50

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto affumicato, formadi frant, rafano grattugiato





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salame piccante di Bazza, basilico

BLU E SALAMINO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, blu di bufala, salame piccante di Bazza, basilico

IONIO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, 'nduja di maialino nero brado dell' Aspromonte, pomodorino giallo, formaggio blu di bufala

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, salame piccante di Bazza, olive di Caiazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (carciofi solo in stagione)

CALABRESE

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, bufala affumicata di casa Madaio a crudo, 'nduja di maialino nero brado dell' Aspromonte, polvere di peperone crusco, basilico

VALTELLINA

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, formaggio Camembert di bufala, cubetti di zucca, bresaola





Pizza Napoletana

COTTO E FUNGHI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, pasta e granella di pistacchi di Sicilia, mortadella di suino nero autoctono calabrese, buccia di limone grattugiato

CARCIOFOTTO

€ 13,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto spalla cotta affumicato di capitelli, barilotto di bufala di Casa Madaio, carciofi, origano di Pantelleria e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, prosciutto crudo leggermente affumicato, basilico, olio Evo

OULALA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, mortadella di maiale nero calabrese, formaggio delice de Bourgogne





Pizza Ripiena

RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, salame dolce naturale senza conservanti, pepe nero, basilico, olio Evo

RIPIENA BIANCA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto affumicato, pepe nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo

RIPIENA SCAROLA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, scarola riccia spallata con peperoncino e uvetta, olive nere di caiazzo, pinoli e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto scelto, pepe nero, una punta di salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

RIPIENA COI CICCIOI FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, Ciccioi, pepe nero, a richiesta una punta di salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e basilico





Spianata

MARINARA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, origano di Pantelleria, olio Evo

CILENTANA

€ 14,00

Pummarola napoletana, infossato di casa madaio, origano di Pantelleria, basilico, olio Koinè

MARINARA NAPOLI

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino, aglio, origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, olio Evo

MARGHERITA DELLA CASA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, olio Evo

LA VESUVIANA

€ 14,00

Filetti di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, formaggio Mastorazio di Casa Madaio, olio Evo

VOGLIA D'ESTATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, rucola a crudo, pomodoro Spaccatello e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo

VEGETARIANA

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, verdure dell'orto biodinamico San Michele in varie consistenze, olio Evo





Spianata

MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salsa e granella di pistacchi di Sicilia, mortadella suino nero autoctono calabrese, buccia di limone grattugiato

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico

PORCHETTA E PATATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta artigianale, patate arrostiti, basilico

IONIO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, 'nduja di maialino nero brado dell' Aspromonte, pomodorino giallo, formaggio blu di bufala

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti lavorato con pesto al basilico, patata schiacciata, speck di montagna dell'Alto Adige

BURRATA E CRUDO

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, prosciutto crudo leggermente affumicato, basilico, olio Evo

SORRENTINA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, origano di Pantelleria, basilico, olio Evo





Spianata

ACCIUGHE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, basilico, acciughe del Cantabrico, olio al peperoncino

MEDITERRANEA

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, origano di Pantelleria, olive di Caiazzo, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, olio al peperoncino, olio EVO

SALAMINO E BLU

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, blu di bufala, salame piccante di Bazza, basilico

SALAMINO PICCANTE E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, salame piccante di Bazza, funghi prataioli freschi

MONTI LATTARI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro corbarino, rosmarino, guanciale

OULALA

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, mortadella di maiale nero calabrese, formaggio delice de Bourgogne

BASILICATA

€ 15,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, formaggio Rosso ai due latti con polvere di peperone di Senise, pancetta pepata di Bazza, polvere di peperone crusco di Senise





Dessert

TIRAMISU DELLA CASA
€ 6,00

PANNA COTTA CON SUCCO DI FICO D'INDIA*
€ 6,00

**PANNA COTTA AL CAFFE CON CARMELLO
AL CIOCCOLATO**
€6.00

**SORBETTO AL LIMONE CON
PUREA DI FRUTTI DI BOSCO**
€6.00





Allergeni

Glutine
Crostacei
Uova e derivati
Pesce
Soia
Arachidi e derivati
Latte e derivati
Frutta a guscio
Sedano
Senape
Sesamo
Anidride solforosa e solfiti
Lupini
Molluschi

In caso di allergie e/o intolleranze la clientela è
pregata di informare immediatamente il personale

Coperto e servizio.

€ 2,20

