



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 limitiamo 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





I Nostri Fritti

MONTANARA

€ 5,00

Pizzetta frita con pummarola napoletana, Parmigiano Reggiano
26 mesi DOP e basilico
(1, 6, 7)

BASTONCINI DI FORMAGGIO FRESCO

€ 6,00

Bastoncini di formaggio con panatura di pane grattugiato
(1, 3, 6, 7)

PANELLE

€ 8,00

Frittelle di polenta con farina di ceci, servite con pancetta al
pepe di Bazza
(1, 6)

CROCCHETTE DI PATATE

€ 2,50 al pezzo

Crocchette di patate impanate fritte con silano e basilico
(1, 3, 6, 7)

FRIGGITELLI

€ 6,00

Peperoncini dolci non piccanti fritti con fior di sale
serviti con cracker fatti in casa
(1, 8)

ZUCCHINE FRITTE

€ 6,00

(1, 6, 7)

CAROTE FRITTE

€ 5,00

(1, 6, 7)

PATATE FRITTE

€ 5,50

+ salsa rosa fatta in casa 0,80 €
(1, 6, 7)



Antipasti

INSALATA PANISFIZIO

€ 10,00

Insalata verde con carote, piselli* e verdure di stagione dell'orto bio dinamico condita con pesto al basilico

+ Mozzarella a latte di bufala € 2,50

+ Tonnetto del Mediterraneo € 2,50

(1, 4, 7)

INSALATINA CONTORNO

€ 5,00

Insalata a foglia verde di stagione

+ pomodoro condito 1,00 €

(1, 4, 7)

POLPETTE DELLA NONNA VENETA

€ 12,00

Polpette di carne fritte servite con patate fritte

(1, 3, 6, 7)

POLPETTE DI VERDURE

€ 9,00

Polpette di patate con verdure* di stagione spadellate e formaggio silano affumicato

(1, 3, 6, 7)

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON STRACCIATELLA E ACCIUGHE

€ 10,00

Stracciatella di burrata campana con acciughe del Cantabrico e buccia di limone grattugiata, servita con focaccia fatta in casa con lievito madre

(1, 4, 7)

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON SCAROLA

€ 10,00

Scarola ripassata condita con uvetta, pinoli e olive servita con acciughe e focaccia fatta in casa con lievito madre

(1, 4, 7)

FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON CRUDO E BUFALA

€ 10,00

Prosciutto crudo Coradazzi 20 mesi servito con mozzarella a latte di bufala e focaccia fatta in casa con lievito madre

(1, 4, 7)

DEGUSTAZIONE DI CRUDO CORADAZZI

€ 15,00

Prosciutto crudo san Daniele Coradazzi 20 mesi servito con sfoglie artigianali

(1, 4, 7)



LE NOVITA'

CUORE DI BUE

€ 12,00

salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria tramonti, pomodoro cuore di bue marinato con olio, peperoncino, prezzemolo e basilico, pecorino fresco e mastorazio, parmiggiano reggiano mezzano, basilico, olio EVO

(1,7)

PEZZENTE E ACIUGHE

€ 14,00

salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria, salamino pezzente, acciughe del cantabrico, basilico

(1,7)

CICORIA E PEZZENTE

€ 13,00

salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria, cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino, salamino pezzente

(1, 4,7)

NERANO JAQUELINE

€ 15,00

crema di zucchine, fiordilatte antica latteria, zucchine fritte spadellate con timo, menta e basilico, guanciale, parmigiano reggiano mezzano, formaggio mastorazio di Casa Madaio

(1, 7)

PIEMONTESE

€ 17,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salsiccia di bovino adulto, pecorino al tartufo, uovo cotto a bassa temperatura, parmiggiano reggiano mezzano

(1, 3, 7)





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 7,00

Pummarola napoletana , aglio, origano di Pantelleria, olio Evo
(1)

MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Pummarola napoletana , aglio, origano di Pantelleria, scarola
spadellata con peperoncino e uvetta, olive nere di caiazzo, pinoli,
olio Evo
(1)

MARINARA NAPOLI

€ 11,00

Pummarola napoletana, filetti di pomodoro Corbarino, aglio,
origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, capperi di
Pantelleria, olio Evo
(1, 4)

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, basilico, olio Evo
(1, 7)

PRINCIPE CORBARINO

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino,
fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo
(1, 7)

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

€ 10,00

Filetti di pomodoro San Marzano, salsa di pomodoro pelato bio,
fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo
(1, 7)

TRECCIONA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella a latte di bufala ,
basilico, olio Evo
(1, 7)



Pizza Napoletana

VESUVIANA

€ 11,00

Filetti di pomodoro a paccatelle del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, formaggio Mastorazio di Casa Madaio, olio Evo
(1, 7)

SORRENTINA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro spaccatello, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano mezzano, origano di Pantelleria, basilico, olio Evo
(1, 7)

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 e spadellate con aglio olio e peperoncino, olio Evo
(1, 7)

MONTI LATTARI

€ 12,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro corbarino, rosmarino, guanciale
(1, 7)

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
(1, 7)





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
(1, 4, 7)

PRIMAVERA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella a latte di bufala a crudo, origano di Pantelleria, pomodorino ciliegino, rucola, prosciutto crudo leggermente affumicato, Parmigiano Reggiano mezzano, polvere di zucca, olio EVO
(1, 7)

LIGURE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, pomodoro spaccatello, pesto al basilico, fiammiferi di prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano mezzano
(1, 7)

ALGHERO

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo, polvere di Capperi di Pantelleria, pomodorino giallo campano, cipolla caramellata, basilico
(1, 4, 7, 12)

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), parmigiano reggiano mezzano
(1, 7)





Pizza Napoletana

PREMIATA ESTIVA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, zucchine fritte, crescenza di San Michele, coppa di Bazza
(1, 6, 7)

QUATTRO P

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, porchetta artigianale, patata schiacciata, pepe, Parmigiano Reggiano mezzano
(1, 7)

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 mezzano
(1, 7)

NICOLA

€ 12,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, acciughe del Cantabrico, scarola spadellata con peperoncino e uvetta, pinoli, olio Evo e basilico
(1, 4, 7)

FRIULI VENEZIA-GIULIA

€ 15,50

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto affumicato, formadi frant, rafano gratuggiato
(1, 7)





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, salame piccante di Bazza, basilico
(1, 7)

BLU E SALAMINO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, blu di bufala, salame piccante di Bazza, basilico
(1, 7)

IONIO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, 'nduja calabrese piccante, pomodorino giallo, formaggio
blu di bufala
(1, 7)

CALABRESE

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella a latte di bufala
affumicata di casa Madaio a crudo, 'nduja calabrese piccante,
polvere di peperone crusco, basilico
(1, 7)





Pizza Napoletana

VICENZUTTO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, melanzane
fritte, parmigiano reggiano mezzano
(1, 6,7)

MELANZANE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, melanzane fritte, pesto di basilico, ricotta di bufala,
origano di pantelleria, parmigiano reggiano mezzano
(1, 7,6)

PEL DI CAROTA

€ 13,00

Salsa di pomodoro all'ombra, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, salsa di carote al timo, salamino pezzente profumato al
finocchietto selvatico, parmigiano Reggiano mezzano
(1, 7)

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 mezzano
(carciofi solo in stagione)
(1, 7)





Pizza Napoletana

COTTO E FUNGHI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico
(1, 7)

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
(1, 7, 8)

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, stracciatella, prosciutto crudo leggermente affumicato, basilico, olio Evo
(1, 7)

PORCHETTA E PEPERONI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, porchetta artigianale, peperoni
(1, 7, 8)

ZUCCHINE E BARILOTTO

€ 13,50

Salsa all'ombra di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, zucchine spadellate al timo e menta, parmigiano Reggiano Mezzano, barilotto di bufala
(1, 7, 8)





Pizza Ripiena

RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano mezzano, salame dolce naturale senza conservanti, pepe nero, basilico, olio

Evo

(1, 7)

RIPIENA BIANCA

€ 13,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto affumicato, pepe nero, Parmigiano Reggiano mezzano, olio

Evo

(1, 7)

RIPIENA SCAROLA

€ 13,00

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

(1, 7)

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto scelto, pepe nero, una punta di salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano mezzano

(1, 7, 6, 8)

RIPIENA COI CICCIOI FRITTA

€ 13,00

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

(1, 7, 6, 8)



Spianata

MARINARA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, origano di Pantelleria, olio
Evo
(1)

CILENTANA

€ 14,00

Pummarola napoletana, infossato di casa madaio, origano di
Pantelleria, basilico, olio Koinè
(1, 7)

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
(1, 4)

MARGHERITA DELLA CASA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, filetti di pomodoro spaccatello, basilico, olio Evo
(1, 7)

LA VESUVIANA

€ 14,00

Filetti di pomodoroa paccatelle del Vesuvio, salsa di pomodoro
pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico,
formaggio Mastorazio di Casa Madaio, olio Evo
(1,7)

VOGLIA D'ESTATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, rucola a crudo, pomodoro Spaccatello e Parmigiano
Reggiano mezzano, olio Evo
(1, 7)

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 spadellate con olio, aglio e
peperoncino, olio Evo
(1, 7)





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
(1, 7, 8)

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico
(1, 7)

PORCHETTA E PATATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta artigianale, patate arrostitute, basilico
(1, 7)

IONIO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, 'nduja calabrese piccante, pomodorino giallo, formaggio blu di bufala
(1, 7)

BURRATA E CRUDO

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, stracciatella, prosciutto crudo leggermente affumicato, basilico, olio Evo
(1, 7)

VICENZUTTO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, melanzane fritte, parmigiano reggiano mezzano
(1, 6, 7)





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
(1, 4, 7)

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
(1, 4, 7)

SALAMINO E BLU

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, blu di bufala, salame piccante di Bazza, basilico
(1, 7)

MONTI LATTARI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro corbarino, rosmarino, guanciale
(1, 7)

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, patate arrosto, pesto di basilico, speck
(1, 7)





Spianata

PEZZENTE E ACCIUGHE

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, salamino pezzente, acciughe del cantabrico
(1, 7)

PORCHETTA E PEPERONI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, porchetta artigianale, peperoni
(1, 7)

SORRENTINA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, filetti di pomodoro spaccatello, ricotta di bufala,
Parmigiano Reggiano mezzano, origano di Pantelleria,
basilico, olio Evo
(1, 7)

PARMIGGIANA DI MELANZANE

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di
Tramonti, melanzane fritte, ricotta di bufala, pesto di basilico,
origano di pantelleria, parmigiano reggiano mezzano
(1, 7,6)





Dessert

TIRAMISU DELLA CASA

€ 6,00

(1, 3, 7)

PANNA COTTA CON SUCCO DI FICO D'INDIA*

€ 6,00

(7)

PANNA COTTA AL CAFFE CON CIOCCOLATO
AL CARAMELLO

€ 6,00

(7)

TORTA FLAN AL CIOCCOLATO E CAFFE'

€ 7,50

(1, 3, 7, 8)

SORBETTO AL LIMONE CON PUREA* DI FRUTTI
DI BOSCO

€ 6,00

GELATO GASTRONOMICO AL CIOCCOLATO
CON PUREA DI ANANAS* E FIOCCHI DI SALE

€7,00

(7)

TORTA DEL GIORNO

€ 6,00

(1,3,7,8)





Allergeni

- Glutine (1)
- Crostacei (2)
- Uova e derivati (3)
- Pesce (4)
- Soia (5)
- Arachidi e derivati (6)
- Latte e derivati (7)
- Frutta a guscio (8)
- Sedano (9)
- Senape (10)
- Sesamo (11)
- Anidride solforosa e solfiti (12)
- Lupini (13)
- Molluschi (14)

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

Coperto e servizio.

€ 2,20

