



Né alta...Né Bassa

PIZZA

Tanti anni fa feci una scelta: un impasto a lunga maturazione e una miscela di farine selezionate per una pizza senza tempo, *né alta...né bassa*.

Questa è la firma che oggi accompagna la nostra realtà, fatta di tradizione e sperimentazione, portata avanti con passione dal 1987

Tony Vespa



Via Orvieto, 6 | 00182 San Giovanni, Roma | Telefono (+39) 06 70 24440



Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

I numeri di fianco alle pietanze rappresentano gli allergeni in esse contenuti la cui natura è riportata nella seguente tabella. Lista allergeni: 1 - Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut), 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, 8 - Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia), 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 sesamo, 12 - Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/ kg, 13 - Lupini e prodotti a base di lupini, 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

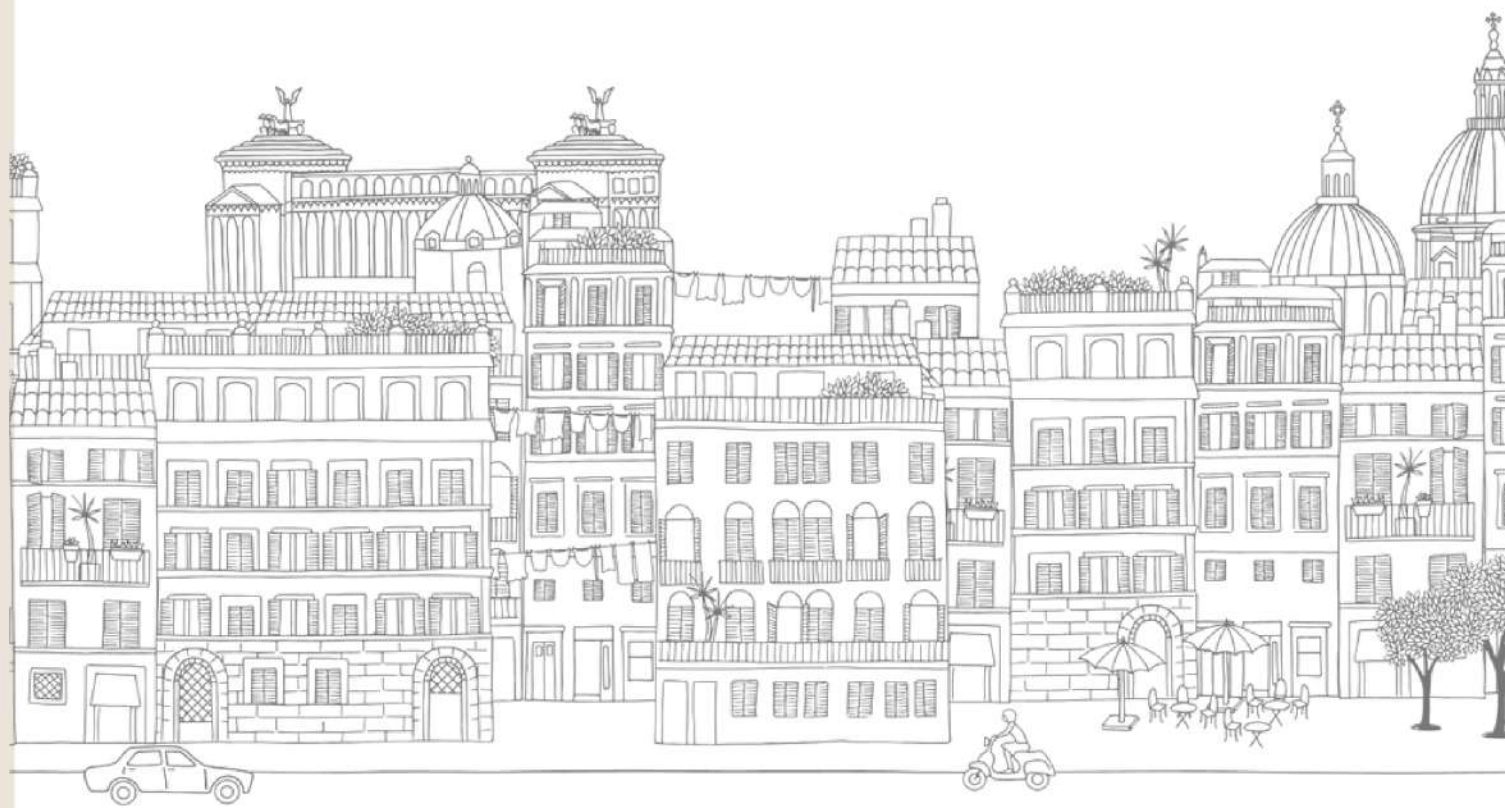
*Prodotti surgelati

PIZZA AUTUNNALE 13€

Stracciatella di burrata d'Andria, uva bianca, salsiccia di maiale nero di Nebrodi, in uscita pecorino ubriaco a scaglie, mandorle tostate e grani di pepe agrumato (1,7,8,12)

BRUSCHETTA TREVIGIANA 4,50€

Ricotta di bufala, radicchio di Treviso scottato all'aceto balsamico, pancetta croccante, pinoli e chicchi di melograno (1,7)



SUPLÌ SBAGLIATO®

... perché abbiamo finito il riso e usato il **tonnarello!**

ALL'AMATRICIANA 4€

Tonnarello all'amatriciana, guanciale croccante, pecorino ubriaco (1,3,7)

CACIO E PEPE 4€

Tonnarello cacio e pepe, zest di lime, fonduta di pecorino romano (1,3,7)

FRIGGITELLI E ALICI 4,50€

Tonnarello, friggitelli, olive taggiasche, alici Vicente Marino, capperi, fonduta di pecorino romano (1,3,4,7)

RAGÙ ALLA GENOVESE 4,50€

Tonnarello al ragù bianco di manzo con cipolle ramate, aromi e un cuore di mozzarella di bufala affumicata (1,3,7,9)

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI 4,50€ (1,3,7,9,12)

PATATE FRITTE "DIPPERS"* 5€

SUPLÌ AL TELEFONO 2,25€ (1,3,7,9)

FIORE DI ZUCCA CON ALICI 3,50€ (1,3,4,7,9)

FILETTONE DI BACCALÀ 5€

Accompagnato con una maionese al lime e pepe agrumato (1,3,4)

MOZZARELLA IN CARROZZA 9€

Mozzarella in carrozza preparata con Bufala La Regina dei Mazzoni e alici, accompagnata con prosciutto Crudo di Parma (1,3,4,7,12)

TRIPPA FRITTA 8€

Cartoccio di trippa fritta in tempura, marinata con lime e menta, accompagnata da una fonduta di pecorino romano e pepe agrumato (1,3,7)

TEMPURA DI VERDURE 8,50€

Melanzane, zucchine, carote, zucca, peperoni, cipolla, funghi Champignon (1,3)

SFIZI DI POLLO 8€

Filetti di pollo panati con panko e sesamo, accompagnati con la nostra riduzione di aceto balsamico e salsa piccante (1,3,6,11)

FRITTATINA DI PASTA ALLA CARBONARA 5,50€

Spaghetti in crema di tuorlo pastorizzato, pecorino romano, guanciale croccante e pepe (1,3,7,12)

CROCCHETTA CICORIA E N'DUJA 4,50€

Patate, provola affumicata, cicoria, n'duja, servita con una mousse di n'duja (1,3,7,12)

CROCCHETTA "BACALAO" 4,50€

Patate, baccalà in oliocotura, zest di lime, servita con hummus di ceci (1,3,4,7)

CROCCHETTA ALLA PARMIGIANA 5€

Patate, parmigiana di melanzane, fior di latte, servita con pesto di basilico (1,3,7)

BIANCA CON AGLIO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 2€ (1)**POMODORO FRESCO E BASILICO 2,50€ (1)****BURRATA, POMODORI CONFIT, MIELE DI CASTAGNO, PEPE AGRUMATO ED ERBE DI PROVENZA 4€ (1,7)****BURRO AROMATIZZATO AL TIMO LIMONE E ALICI 4,50€ (1,4,7)****LARDO DI COLONNATA 3,50€ (1,8,12)**

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO LA BIGA, UN PREZIOSO PREIMPASTO REALIZZATO CON ACQUA, LIEVITO DI BIRRA E UN BLEND DI FARINE SEMINTEGRALI IDEATO DA TONY VESPA

MARGHERITA 7,50€

Pomodoro, fior di latte (1,7)

ROSSA 6€

Pomodoro, olio EVO (1)

NAPOLI 8,50€

Pomodoro, fior di latte, alici Vicente Marino (1,4,7)

MARGHERITA CON BUFALA 9€

Pomodoro, bufala campana La Regina dei Mazzoni, basilico fresco (1,7)

CAPRICCIOSA 9,50€

Pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, olive di Gaeta, carciofini alla romana, prosciutto Crudo di Parma, uovo sodo (1,3,7,12)

FUNGHI 8,50€

Pomodoro, fior di latte, funghi Champignon (1,7)

FUNGHI E PROSCIUTTO 10€

Pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, in uscita prosciutto Crudo di Parma (1,7,12)

FUNGHI E SALSICCIA 9€

Fior di latte, funghi Champignon e salsiccia a punta di coltello (1,7,12)

FIORI DI ZUCCA 9€

Fior di latte, fiori di zucca, alici Vicente Marino (1,4,7)

CLAUDIA 9,50€

Fior di latte, melanzane a funghetto, zucchine, radicchio, frijarielli napoletani, funghi Champignon (1,7)

CAMPAGNOLA 10€

Fior di latte, provola di bufala affumicata, speck tirolese, salsa tartufata (1,7,8,12)

PICCANTE 9,50€

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante napoletano, spuma di n'duja di Spilinga (1,7,12)

PARMIGIANA 9€

Pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto, parmigiano Vacche Rosse, basilico (1,7)

AMATRICIANA 8,50€

Pomodoro, pancetta affumicata, cipolla bianca, pecorino romano Buccia Nera (1,7,12)

TRICOLORE 11€

Pomodoro, bufala campana La Regina dei Mazzoni, pomodoro datterino, parmigiano Vacche Rosse, basilico (1,7)

BUFALINA 11€

Pomodoro, in uscita bufala campana La Regina dei Mazzoni, pomodoro datterino, olive di Gaeta, basilico, erbe di Provenza, olio EVO (1,7)

CINQUE FORMAGGI 9,50€

Fior di latte, formaggio Blue Stilton, in uscita pecorino sardo stagionato Monteterno, colata di stracchino e scaglie di parmigiano Vacche Rosse (1,7)

ROMEO 11€

Focaccia con frijarelli napoletani, in uscita stracciatella di burrata d'Andria, pomodori confit, olive taggiasche e pinoli (1,7)

MEDITERRANEA 11€

Fior di latte, fiori di zucca, alici Vicente Marino, in uscita pomodori secchi e colata di stracchino (1,4,7)

GIULIA 10€

Fior di latte, pancetta affumicata, in uscita pecorino sardo stagionato Monteterno e miele di castagno (1,7,12)

TROPEA 11€

Fior di latte, in uscita prosciutto Crudo di Parma, pecorino sardo stagionato Monteterno e la nostra marmellata di cipolle di Tropea (1,7,12)

ANDREA 9€

Polpa di pomodoro, alici Vicente Marino, capperi, olive taggiasche, peperoncino, aglio, prezzemolo, origano di Pantelleria (1,4,7)

NERONE 9,50€

Pomodoro, melanzane a funghetto, olive di Gaeta, in uscita ricotta stagionata di pecora a scaglie e menta fresca (1,7)

COSACCA 8€

Pomodoro, parmigiano Vacche Rosse, Pecorino romano Buccia Nera, olio EVO, basilico (1,7)

SABRINA 10€

Mozzarella di bufala affumicata La Regine dei Mazzoni, speck tirolese, scalogno, in uscita colata di stracchino (1,7,12)

ROUTE 66 9,50€

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, peperoni, funghi Champignon, cipolla bianca, origano di Pantelleria (1,7,12)

LE MURGE 12€

Pomodoro, in uscita stracciatella di burrata d'Andria, olive taggiasche, alici Vicente Marino dissalate e marinate in olio di olive taggiasche (1,4,7)

ROCKY 11€

Mozzarella di bufala affumicata, frijarielli napoletani e salsiccia a punta di coltello (1,7,12)

BUCO CON PIZZA INTORNO 11€

Pomodoro, olive taggiasche, pomodori secchi, in uscita squacquerone e origano di Pantelleria (1,7)

BUFALA E PARMIGIANO 10€

Pomodoro, bufala campana La Regina dei Mazzoni, parmigiano Vacche Rosse, basilico (1,7)

BURRATA E ALICI 12€

Pomodoro, burrata d'Andria, pomodori confit, filetti di alici Vicente Marino, olive di Gaeta, basilico, origano (1,4,7)

FOCACCIA CON OLIO EVO, SALE E ROSMARINO 4€ (1)**FOCACCIA CON PROSCIUTTO SAINT MARCEL 8€ (1,12)****FOCACCIA CON CIPOLLA, PEGORINO ROMANO BUCCIA NERA E PEPE NERO 6€ (1,7)**

CALZONE AL PROSCIUTTO 10€

Fior di latte, prosciutto cotto Fior di Pino, parmigiano Vacche Rosse, pecorino romano Buccia Nera, uovo, pepe (1,3,7,12)

PIRLOTTO 12€

Fior di latte, gorgonzola, salsiccia alla brace, radicchio, noci, in uscita miele di castagno (1,7,8,12)

SASÀ 12€

Fior di latte, provola di bufala affumicata, frijarelli napoletani, filetti di alici Vicente Marino, uva sultanina, pinoli (1,4,7)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 11€ (1,3,7,12)

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 11€ (1,7,12)

GRAMICCIA CACIO E PEPE 11€ (1,3,7)

PANZANELLA MODERNA 10€

Croutons di pane casereccio condito con cipolla rossa, pomodori confit, sedano, basilico, aceto di mele e olio evo. Accompagnata con stracciatella di burrata d'Andria e la nostra marmellata di cipolle di Tropea (1,7,9)

NASI GORENG 11€

Riso basmati e venere saltato in padella con bocconcini di pollo e verdure croccanti, con l'aggiunta di spezie e salsa piccante Tom Yum (6)

CATALANA DI BACCALÀ 14€

Baccalà cotto al vapore con patate, cipolla di Tropea, pomodori datterini e basilico. Accompagnato con cous cous al vapore (1,4,9)

PIZZBURGER 15€

Morbido panino realizzato con l'impasto delle nostre pizze, 200g di carne di manzo, bufala campana La Regina dei Mazzoni, parmigiana di melanzane e valeriana. Servito con patate fritte "Dippers" (1,7)

**TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON
SALSA "CHIMMICHURRI" 14€**

300g di petto di pollo grigliato su pietra lavica, accompagnato con la nostra salsa Chimmichurri a base di prezzemolo e verdure saltate

BUFFALO CHICKEN WINGS
LE AUTENTICHE 8€

Alette di pollo fritte e condite con la nostra salsa originale
"Buffalo Chicken Wings Hot Sauce" (4,6,7,14)

PREPARIAMO OGNI GIORNO I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALMENTE PER OFFRIRVI UN VIAGGIO
OLTREOCEANO FRA SAPORI E RICORDI DELLE NOSTRE ORIGINI

“NEW YORK STYLE” CHEESECAKE 6€

Cheesecake al forno con base di biscotti tipo “Digestive” e morbida crema al formaggio (1,3,7,8)

“NEW YORK STYLE” CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO 7€

Cheesecake al forno con base di biscotti tipo “Digestive”, morbida crema al formaggio, guarnita con frutti di bosco (1,3,7,8)

KEY LIME PIE 6€

Base di frolla integrale, crema fresca al lime, ricoperta da una morbida meringa all'italiana (1,3,7,8)

MISSISSIPI MUD PIE 6€

Base di frolla al cacao, golosa ganache al cioccolato fondente, ricoperta da una chantilly di panna fresca e scaglie di cioccolato (1,3,7,8)

CARROT CAKE 7€

Torta alle carote e noci, speziata con cannella e noce moscata, farcita con strati di morbida crema al formaggio (1,3,7,8)

MAPLE SYRUP PIE 6€

Guscio di pasta brisè ripieno con una crema a base di sciroppo d'acero canadese (1,3,7)

CHANTILLY DI PANNA COTTA AL RUM 6€

Con caramello all'arancia e streusel alla cannella (1,3,7,8)

TIRAMISÙ 6€ (1,3,7)

CREMA CATALANA 6€ (1,3,7)

SORBETTO AL LIMONE 5€ (7)

ACQUA 2,75€

Naturale / Leggermente frizzante - 75cl

COCA COLA 3€

Classica / Zero - 33cl

CHINOTTO / GAZZOSA / ARANCIATA 3,50€

Lurisia - 27,5cl

AYINGER - KELLERBIER 5€

Kellerbier - 4.9% - 50cl

SPRITZ 6€

CAFFÈ 2€

Espresso / Decaffeinato

KONIG LUDWIG - HELL 3,25€ | 5,50€

Helles - 5.1 % - 26cl | 45cl

AYINGER BRAUEREI - CELEBRATOR 5,50€

Doppelbock - 6.7% - 33cl

BRAUFACTUM - PROGUSTA 5,50€

IPA - 6.8% - 33cl

CORSENDONK - BLANCHE 6€ | 12€

Blanche - 4.8% - 33cl | 75cl

DE GLAZEN TOREN - JAN DE LICHTE 14€

Blanche - 7.5% - 75cl

DUPONT - SAISON DUPONT 6€ | 12,75€

Saison - 6.5% - 33cl | 75cl

WESTMALLE - WESTMALLE TRIPEL 6,50€ | 14€

Abbey Tripel - 9.5% - 33cl | 75cl

DE RANKE - GULDENBERG 6,50€ | 14€

Abbey Tripel - 8.5% - 33cl | 75cl

DE GLAZEN TOREN - ONDINEKE TRIPEL 7€ | 15€

Abbey Tripel - 8.5% - 33cl | 75cl

MALHEUR - MALHEUR 10 6,50€

Belgian Strong Ale - 10% - 33cl

DE RANKE - XX BITTER 6,50€

Belgina Ale - 6.2% - 33cl

VAN EECKE - POPERINGS HOMMELBIER 6,25€ | 12,75€

Belgian Strong Ale - 7.5% - 33cl | 75cl

DUPONT - AVEC LES BONS VOEUX 8,50€

Abbey Tripel - 9.5% - 37,5cl

SHEPHERD NEAME - 1698 6,50€

English Strong Ale - 6.5% - 33cl

WESTMALLE - WESTMALLE DUBBEL 6,50€

Abbey Dubbel - 7% - 33cl

DE PROEFBROUWERIJ - BLOEMENBIER 6€

Strong Belgian Ale - 7% - 33cl

VERHAEGHE - DUCHESSSE DE BOURGOGNE 6,50€ | 15€

Flemish Red Ale - 6.2% - 33cl | 75cl

ELLEZELLOISE DES LEGENDES - HERCULE STOUT 6,75€

Imperial Stout - 9% - 33cl

BOON - GEUZE MARIAGE PARFAIT 9,75€

Gueuze - 8% - 37,5cl

BRAUEREI HELLER - AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER 6,50€

Bramberger Rauchbier - 5.1% - 50cl

AYINGER BRAUEREI - BRAUWEISSE 6€

Weiss - 5.1% - 50cl

KINNEGAR - CROSSROADS 7,50€

American IPA - 6.2% - 44cl

ALLA MESCITA

COLLE FRISIO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 6€ | 12€

Montepulciano - 12% - 0,5lt | 1lt

VANNELLI - PETIT VERDOT IGP 20€

Petit Verdot - 13.5%

CASALE CINQUE SCUDI - 06 SYRAH 20€

Syrah - 12%

I LORI - NERO BUONO 24€

Nero Buono - 14%

BRUGNOLI - GRECHETTO ROSSO BIO 23€

Grechetto rosso - 13%

PETRUCCA E VELA - CESANESE DEL PIGLIO CIFIONE DOCG BIO 25€

Cesanese - 13%

CASALE CINQUE SCUDI - SYRAH ROSÈ 22€

Syrah - 13.5%

STEFANONI - FANUM IGP 25€

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot - 13.5%

SANT'ARPIA - GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC 20€

Olivella, Piediroso, Aglianico - 12%

PROGETTIDIVINI - CHIANTI COLLI SENESI IL PRODE 24€

Sangiovese, Canaiolo - 13.5%

MARGIOTTA - CRETARA MONTEPULCIANO SUPERIORE DOC 20€

Montepulciano - 13.5%

MENHIRSALENTO - N° ZERO IGP SALENTO 19€

Negroamaro - 14%

MENHIRSALENTO - QUOTA 29 IGT PUGLIA 19€

Primitivo - 14%

PRINCIPE DI CORLEONE - NARKÈ - NERO D'AVOLA DOP 19€

Nero D'Avola - 13%

CIERI - RE BOVE - TINTILLIA DEL MOLISE 29€

Tintillia - 14.5%

LINEA BIOLOGICA, VEGANA, SENZA SOLFITI AGGIUNTI NATURALE AL 100%

GOBBI E MANNOCCHI - SASSO DI CORVA SANGIOVESE IGP 27€

Sangiovese - 13.5%

ALLA MESCITA

LE CANTINE DI CAVIRO - PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 6€ | 12€

Pignoletto - 12% - 0,5lt | 1lt

IN BOTTIGLIA

CANTINA BACCO - CACCHIONE LAZIO IGP 19€

Cacchione - 11.5%

STEFANONI - CAMPOLONGO EST EST EST DOP 18€

Roscetto, Trebbiano, Malvasia - 12.5%

I LORI - BELLONE 23€

Bellone - 12.5%

PUTRUCCA E VELA - PASSERINA DEL FRUSINATE IGT 19€

Passerina - 13%

CASALE CINQUE SCUDI - O2 LAZIO IGP BIANCO 19€

Sauvignon, Chardonnay, Malvasia - 12.5%

STEFANONI - MOSCATO SECCO COLLE DE POGGERI IGP 23€

Moscato giallo - 12.5%

CANTINA BACCO - PANTASTICO CACCHIONE DI NETTUNO DOP 23€

Cacchione - 13%

BRUGNOLI - GRECHETTO BIO 22€

Grechetto - 13%

VOLPETTI - LE PIANTATE FRASCATI SUPERIORE 19€

Trebbiano, Malvasia del Lazio - 13%

OCONE - FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO DOC 24€

Falanghina - 13%

MARGIOTTA - VELLUS PECORINO IGT 20€

Pecorino - 13%

LINEA BIOLOGICA, VEGANA, SENZA SOLFITI AGGIUNTI NATURALE AL 100%

GOBBI E MANNOCCHI - CROSTA D'ARGILLA PECORINO IGP 27€

Pecorino - 14.5%

PROSECCO

CANTINA BACCO - CACCHIONE FRIZZANTE IGP 19€

Cacchione - 12%

PROGETTIDIVINI - VALDOBBIADENE DOCG SUP EX DRY PROSECCO 25€

Glera - 11%

GRAPPE

- LA VALDOTAINE - BLANC DE MORGEX 8€**
 - LA VALDOTAINE - TORRETTE VIGOROSA 8€**
 - LA VALDOTAINE - MOSCATO DI CHAMBAVE 8€**
 - LA VALDOTAINE - TOURNEVIS 7€**
 - DISTILLERIA POLI - 24 CARATI ORO 5€**
 - DISTILLERIA POLI - CLASSICA 5€**
-

- AVERNA / LUCANO 4€**
 - MONTENEGRO / AMARO DEL CAPO 4€**
 - JAGERMEISTER / GENZIANA 4€**
 - UNICUM / SAMBUCA COLA ZINGARI 4€**
 - LIMONCELLO / MIRTO 4€**
 - JEFFERSON AMARO IMPORTANTE / RUPES 6€**
 - GAMBRINUS DEL PIAVE 6€**
-

- JACK DANIEL'S 5€**
- JAMESON'S 5€**
- RUM MATUSALEM 12YRS. 6€**

WHISKY LIQUORI

AMARO AMARA 7€

Sicilia - 30%

SIBILLA 6€

Lazio - 34%

KHANEMAN 7€

Veneto - 40%

FORMIDABILE 6€

Lazio - 33.5%

MILONE 7€

Calabria - 35%

AMARO TATTICO 6€

Veneto - 25%

AMARO VENTI 7€

Lazio - 26%

DENTE DI LEONE 7€

Valle D'Aosta - 32.6%

CHINA G. CLEMENTI 7€

Toscana - 33%

CALAMARO 6€

Lazio- 34%

AMARO DI ANGOSTURA 6€

Trinidad - 35%

BOMBASTUS PRIMUM 7€

Lazio - 30%

BOMBASTUS VENENUM 7€

Lazio - 53%