

**CROSTA**  
—

# ACQUA

**ACQUA MICROFILTRATA  
NATURALE ILLIMITATA**

**1.50 €**

**ACQUA MICROFILTRATA  
FRIZZANTE ILLIMITATA**

**1.50 €**

# SOFT DRINK

**ARANCIATA**

**4.50 €**

**GASSOSA**

**4.50 €**

**CHINOTTO**

**4.50 €**

**MOLECOLA**

**4.50 €**

# NETTARI DI FRUTTA

**SUCCHI  
DEL GIORNO**

**al calice 3.50 €**

**a bottiglia 12.00 €**

# COCKTAIL

---

GIN TONIC

7.00 €

---

APEROL SPRITZ

7.00 €

---

## BIRRE

---

**TIPOPILS 0.33**

Italian style pils

6.60 €

---

**FINISTERRAE 0.33**

Italian White

6.60 €

---

**ASTEROID 56013 (IPA) 0.33**

Classic IPA

7.70 €

---

**BIBOCK 0.33**

Wild Bock

7.70 €

---

**NIGREDO 0.33**

Dark hoppy lager

7.70 €

---

SERVIZIO 1.50 €

# VINI

---

## Rifermentati

---

**BIANCO COL FONDO** (Glera, Moscato)

Az. Ag. Alla Costiera - Veneto

22.00 €

calice 4.50 €

**MARGOT** (Malvasia Bianca, Trebbiano)

Franchina e Giarone - Emilia Romagna

22.00 €

**ROSATO FRIZZANTE** (Corvina)

Az. agr. Casaretti - Veneto

22.00 €

---

## Vini Bianchi

---

**838** (Garganega)

Az. Agr. Casaretti - Veneto

24.00 €

calice 5.50 €

**UNTITLED** (Friulano)

Villa job - Friuli

28.00 €

**GUASTAFESTE** (Pinot grigio)

Villa job - Friuli

30.00 €

# VINI

---

## Vini Rossi

---

### **SANGIOVESE**

I Mandorli - Toscana

**28.00 €**

### **SARTIU** (Cannonau)

Sedilesu - Sardegna

**28.00 €**

**calice 6.50 €**

---

## Vini Dolci

---

### **DESIDERIO** 0,5 lt da uve passite

(Blend di Picolit, Malvasia Istriana & Tocai)

Vigna Petrusa - Friuli

**35.00 €**

**calice 8.50 €**

### **ANARCHIA COSTITUZIONALE** dolce frizzante

(Moscato)

Vigneti Massa - Piemonte

**25.00 €**

**SERVIZIO 1.50 €**

# PRANZO PICCOLA CUCINA

PER STUZZICARE

7.50 €

## NACHOS E GUACAMOLE

tortilla di mais fritta con guacamole.

NO  
GLU-  
TINE

VEG

NO  
GLU-  
TINE

VEG

## HUMMUS DI CECI, PINOLI TOSTATI SALSA AL PEPERONCINO E LIMONE

10.00 €

per l'humus: ceci bolliti, succo di limone,  
salsa tahini, sale, acqua.

per la salsa al limone: prezzemolo, peperoncino,  
succo di limone, aceto, aglio.

VEG

## RIBOLLITA TOSCANA

12.00 €

carote, sedano, cipolla, cavolo nero,  
cavolo verza. Pane, olio e.v.o.

\*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento  
senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

# PRANZO PICCOLA CUCINA

NO  
GLU-  
TINE

## UOVO MORBIDO, CREMA DI TOPINAMBUR, CAVOLO VIOLA MARINATO

12.00 €

per la crema: scalogno, burro, vino bianco,  
sale, brodo vegetale.

per il cavolo: succo di limone, aceto Agro  
di Mosto San Giacomo

---

NO  
GLU-  
TINE

VEG

## MINESTRA DI CAVOLFIORE E CURRY

12.00 €

cavolfiore, curry thai verde, cipollotto,  
acqua, olio e.v.o.

---

NO  
GLU-  
TINE

VEG

## INSALATA DI FAGIOLINI E FINOCCHI CON CREMA DI PATATE AL PREZZEMOLO E MENTA

13.00 €

per la citronette: olio e.v.o., succo di  
limone, aceto Agro di Mosto San Giacomo,  
olio di semi

---

SERVIZIO 1.50 €

# PRANZO PIZZA ALLA PALA

## PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero  
Marchigiano tipo "0", farina  
di grano tenero Marchigiano  
tipo "2", lievito madre,  
acqua, sale, olio evo.

---

### OLIO, SALE E LIMONE

olio evo, sale di Maldon,  
succo di limone.

4.90 €



---

### MARINARA CON POMODORINI ARROSTO\*

pomodoro provenienza Campania e Puglia,  
olio al basilico, origano, sale, pepe, aglio  
pomodorini arrosto.

6.50 €



---

### MARGHERITA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,  
olio al basilico, sale, pepe, mozzarella fior  
di latte, origano, olio evo.

7.50 €

---

### MARGHERITA CON ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, SCORZE DI LIMONE, ORIGANO

base margherita con acciughe, capperi,  
olive, scorze di limone e origano.

8.50 €

---

### DIAVOLA

base margherita con nduja Macelleria Ioppolo, origano.

9.00 €

---

### TONNO E CIPOLLA\*

base margherita con Buzzonaglia di tonno,  
peperoncino, coriandolo  
per le cipolle: cipolle rosse, aceto Agro di  
Mosto San Giacomo, zucchero, olio e.v.o.

9.00 €

\*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento  
senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.



# PRANZO PIZZA ALLA PALA

**PER I NOSTRI IMPASTI**  
farina di grano tenero  
Marchigiano tipo "0", farina  
di grano tenero Marchigiano  
tipo "2", lievito madre,  
acqua, sale, olio evo.

---

## HUMMUS DI CECI, PAPRIKA AFFUMICATA E GUACAMOLE

11.00 €

per l'hummus: ceci bolliti, succo di limone,  
salsa tahini, sale, acqua. per il guacamole:  
avocado, limes, coriandolo, cioppolotto, sale.



---

## FARCITA CON FRIARIELLI\* E CREMA DI ACCIUGHE

12.00 €

per i friarielli: aglio, olio e peperoncino  
per la crema d'acciughe: acciughe, succo di limone,  
olio e.v.o.

---

## LAHMACUN\*

14.50 €

carne di pecora a coltello, aglio, cipolla,  
peperoncino, paprika affumicata, concentrato  
di pomodoro, prezzemolo, yogurt greco.

---

## STRACCIATELLA, ACCIUGHE E SCORZE DI LIMONE

14.50 €

stracciatella, acciughe "trozos" Cantabrico,  
scorze di limone bio.

---

## STRACCIATELLA E CRUDO

14.50 €

stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi  
azienda agr. Zavoli, olio evo.

---

## FARCITA CON PASTRAMI, MAIONESE ALLA SENAPE, CIPOLLA CARAMELLATA\*

14.50 €

per le cipolle: cipolle rosse, aceto Agro di  
Mosto San Giacomo, zucchero, olio e.v.o.

**SERVIZIO** 1.50 €

# CENA PIZZA TONDA

## PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", farina di grano tenero Marchigiano tipo "2", farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

PER STUZZICARE

7.50 €

### NACHOS E GUACAMOLE

tortilla di mais fritta con guacamole.

NO  
GLU-  
TINE

VEG

## LE SOLO PASTA

### BURRO FUSO E SALVIA

burro di Normandia, salvia fresca.

6.50 €

### HUMMUS DI CECI, PINOLI TOSTATI E SALSA AL PEPERONCINO E LIMONE

per l'hummus: ceci bolliti, succo di limone, salsa tahini, sale, acqua. per la salsa al limone: prezzemolo, peperoncino, succo di limone, aceto, aglio.

9.00 €

VEG

### LARDO STAGIONATO E SCORZA DI LIMONE

lardo di Mora Romagnola Az. Agr. Zavoli e scorze di limone bio.

12.50 €

### ZUCCA E CIPOLLA, SALSA TAHINI E ZA'HATAR

zucca e cipolla rossa, cotte al forno  
per la salsa tahini: sesamo, olio di semi di girasole, acqua, aglio, succo di limone

14.00 €

VEG

### STRACCIATELLA E CRUDO

stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi  
azienda agr. Zavoli, olio evo.

16.00 €

# CENA PIZZA TONDA

## PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", farina di grano tenero Marchigiano tipo "2", farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

## LE TRADIZIONALI

---

### MARINARA CON POMODORINI ARROSTO

8.00 €

pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, origano, sale, pepe, aglio, basilico.



### MARGHERITA

10.00 €

pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, sale, pepe, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo.

### COSACCA

10.00 €

pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, sale, pepe, pecorino Romano, basilico.

### BUFALA

12.00 €

pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, sale, pepe, mozzarella di bufala, basilico.

## PER LE CROSTE DELLA PIZZA

salsa curry e marmellata 3.00 €

salsa al gorgonzola 3.00 €

## SALUMI A PARTE

spalla cotta 5.00 €

prosciutto crudo 6.50 €

\*  
i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO 1.50 €

# CENA PIZZA TONDA

## PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", farina di grano tenero Marchigiano tipo "2", farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

## LE CLASSICHE

---

### DIAVOLA

11.00 €

base margherita con 'nduja Macelleria Ioppolo, origano

---

### MARGHERITA CON ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, SCORZA DI LIMONE, ORIGANO

14.00 €

### PROSCIUTTO E FUNGHI\*

14.00 €

base margherita con spalla cotta a bassa temperatura  
Az. Agr. Zavoli, funghi champignon trifolati, origano,  
olio e.v.o.

---

### SALSICCIA E FRIARIELLI\*

14.00 €

salsiccia, provola affumicata, crema di acciughe e limone  
per i friarielli: aglio, olio e.v.o. e peperoncino

---

### TONNO E CIPOLLA\*

14.00 €

base margherita con Buzzonaglia di tonno e coriandolo  
per le cipolle: cipolle rosse, aceto Agro di Mosto San  
Giacomo, zucchero, olio e.v.o.

## PER LE CROSTE DELLA PIZZA

salsa curry e marmellata 3.00 €

salsa al gorgonzola 3.00 €

\*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento  
senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

# CENA PIZZA TONDA

## PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", farina di grano tenero Marchigiano tipo "2", farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

## LE CONTEMPORANEE

---

### PATATE SCHIACCIATE, PESTO ROSSI DI GENOVA E CRESCENZA

15.00 €

patate con olio evo, sale e pepe, pesto Rossi di Genova, crescenza, raspadura.

---

### RADICCHIO\*, VENTRICINA, GORGONZOLA

15.00 €

margherita con radicchio al vino rosso, ventricina, gorgonzola, olio evo.

---

### STRACCIATELLA, ACCIUGHE, SCORZA DI LIMONE

15.00 €

stracciatella, acciughe "trozos" del Cantabrico, scorza di limone

---

### VENTRICINA, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLOTTO

16.00 €

Ventricina, ananas arrosto, coriandolo fresco, cipollotto, mozzarella fiordilatte, olio e.v.o.

---

### VERDURE DI STAGIONE

16.00 €

broccoli e cavolfiori arrosto, crema di zucca, pesto di cavolo nero, melagrana. per il pesto di cavolo: cavolo nero, mandorle, pecorino, acqua, olio e.v.o.

---

### PIZZA KEBAB\*

16.00 €

per la carne: carne di pecora a coltello, aglio, cipolla, peperoncino, paprika affumicata, concentrato di pomodoro, prezzemolo. per la salsa bianca: maionese, yogurt greco, succo di limone, erba cipollina pomodorini arrosto e coriandolo

SERVIZIO 1.50 €

# DESSERT

## I DOLCI

---

### TIRAMISÙ

6.50 €

uova, zucchero, farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", acqua, gelificante, mascarpone, panna, vaniglia, caffè, cacao in polvere.

---

### BUDINO ALLA NOCCIOLA, CARMELLO SALATO\*

6.50 €

panna, zucchero, gelificante, pasta di nocciole.  
per il caramello salato: panna, burro, sale, zucchero

---

### PANETTONE

5.50 €

una fetta del nostro panettone.  
farina 0, miele di mieli Thun, lievito madre, tuorlo, burro di Normandia, zucchero, sale, acqua, uvetta e canditi arancia

---

### PANETTONE E MASCARPONE

7.50 €

una fetta del nostro panettone servito con marcapone a parte

---

### PANETTONE E ZABAIONE

7.50 €

una fetta del nostro panettone servito con zabaione a parte

---

## CREME DI ACCOMPAGNAMENTO

---

### CREMA ZABAIONE

2.50 €

### CREMA AL MASCARPONE

2.50 €

---

# DESSERT

## TORTE DA CREDENZA

---

### CAPRESE AL CIOCCOLATO\*

5.50 €

farina di mandorle, cioccolato 78%, burro, zucchero a velo, uova, zucchero semolato, cacao amaro, sale.

---

### TORTA PARADISO\*

5.50 €

burro, zucchero a velo, uova, farina di grano tenero tipo "0", fecola di patate, baking.

---

### TORTA MIRTILLO E COCCO\*

5.50 €

farina di cocco, farina di mandorle, uova, zucchero, burro, mirtilli, farina di grano tenero tipo "0", baking, mandorle a lamelle.

---

### TORTA AL LIMONE E MANDORLE\*

5.50 €

zucchero, uova, farina di mandorle, olio evo, farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", lievito, scorza di limone grattugiata.

---

### TORTA DI CAROTE E CANNELLA\*

5.50 €

zucchero di canna, uova, farina di mandorle, olio di semi di girasole, cannella, carote, farina di grano tenero tipo "0", baking, scorza di limone grattugiata

VEG

---

### TORTA DI NOCCIOLE\*

5.50 €

albume, zucchero, tuorlo, farina tipo "0", farina di nocciole

---

### BANANA BREAD\*

5.50 €

farina tipo "0", banana, zucchero, burro, uova, cannella, baking, sale

---

# CROSTA

---

Pane, Pizza e Cucina.  
Pane buono, Pizza contemporanea e Piccola cucina.  
Tutto il giorno, tutti i giorni.

[crosta.eu](http://crosta.eu)